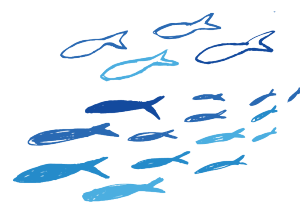


さかな料理は、  
こわくない。



みなさん、

魚料理のご経験はありますか？

「ちよつと苦手」

「難しそう：」

無理ありません。

実は、私も苦手です。

それでも、

宮津・丹後の海の魅力を伝えたい。

そんな思いで、子育て中のご家庭

向けにお魚料理教室を企画しました。

オンラインで行います。

ぜひ、ご覧ください。

※宮津市民でなくても、親子でなくても、  
どなたでもご覧いただけます。

チラシ第二号（ライブ配信専用）

## 親子クッキング お魚料理教室

オンライン  
開催

見るだけでも  
楽しめます

講師：水産庁長官任命「お魚かたりべ」

早武忠利氏 ほか



魚をご用意いただけると、より楽しめます

### ～内容～

お魚はどうやって獲るの？ 漁業の現場から  
下処理も楽ちん！ 塩焼き用のさばき方  
三枚おろしに挑戦 切り身を作ってみよう  
切り身でできる今日のお手軽おかず♪  
食後も親子で楽しめる魚の骨クイズ  
京都府新名物！ しゃきしゃき海藻「アカモク」  
などなど



視聴申し込みはこちら

(Google フォーム)

<https://forms.gle/1mj3xonXhdBwDFadA>



◀ 当日のご視聴はこちら

<https://youtu.be/cuwCRMol65s>

お問い合わせ（宮津市子育て支援係）

TEL 0772-45-1621

[kosodate@city.miyazu.kyoto.jp](mailto:kosodate@city.miyazu.kyoto.jp)