



地元商店に学ぶ 魚のさばき方教室

～旬の魚を自分でさばいて、おいしく食べましょう！～

1月30日(水)

13時30分～15時30分

一般 16人 (先着順)

参加費 800円/人

持ち物：エプロン、三角巾、
布巾2枚、台拭き2枚
持ち帰り用入れ物、
出刃包丁

近所のお魚屋さん、
ふだんお使いの家庭用
包丁で、お魚を美味しく
さばく技を教えてください。



申込 1月11日(金)～

電話か直接地区センターへ

豊田地区センター

〒244-0842

栄区飯島町1368-1

TEL 045-895-1390

『広報さかえ』で今後の事業予定をお知らせしています。

また、ホームページでも他の講座を確認していただけます。

併せてご利用下さい。

<https://www.sakaekunoshisetu.com/toyoda/>

