

## 第11回魚食普及食育イベント

～小さなお子様を持つ保護者の皆様をお招きして～

日 時： 平成29年10月18日（水） 午前9時30分から12時30分まで

会 場： 松山水産商業協同組合 調理室と会議室

事業主体： 松山水産商業協同組合

参加人数： 大人16名 子供1名 乳児1名

イベントの様子： 第11回魚食普及食育イベントは、松山市立道後小学校PTA料理クラブの皆様と、大きな鯛を解体、そして調理しました。メニューは「鯛の兜オイル焼き」「鯛のアクアパッツァ」「鯛のクリームスパゲッティ」の3品で、どれも、鯛とオリーブオイルを使ったヘルシーな洋食です。魚のプロである先生達と一緒に手際よく調理していただき、皆で美味しくいただくことが出来ました。ご家庭の食卓にも今回のメニューを含めてお魚料理が多く登場することを期待しています。

水産商業協同組合では、今後も学校等を対象に魚食普及食育イベントを予定しております。。



鯛の解体説明





← 鯛の兜オイル焼き

鯛のアクアパッツア →



← 完成した料理を  
楽しくいただきました。