

MSC「海のエコラベル」付きの 魚でクッキング



みなさんはお店で「海のエコラベル」がついた商品を見たことがありますか？
これがMSC「海のエコラベル」です



このマークのついた魚を選ぶことで将来にわたり海が豊かになり
魚介類を食べ続けることができるようになります。
楽しくクイズや料理をしながら海の資源について考えましょう。

- 日 時** 平成30年1月28日（日）
午前10時～午後14時まで
- 場 所** 木津川市女性センター 調理室
- 内 容** ①魚の話、②クイズ、③料理（メニューは当日のお楽しみ）
講師 牧野 倫子 氏 【MSC（海洋管理協議会）日本事務所】
MSC認証付きの水産物を使って調理をしながら
持続可能な漁業について学ぶ。
木津川市内でとれた食材も使って料理する
- 定 員** 親子10組（最大30名）（先着順）
- 参加費** 一人500円（材料費として）
- 持ち物** 名札、エフロン、三角巾、マスク、箸、水筒、
手拭きタオル、布巾
- 申込・問合せ** 1月13日（土）9時半から 1月19日（金）までに
木津川市リサイクル研修ステーション ☎ 75-2140
- 主 催** 木津川市子どもエコクラブ
協 力 木津川市子どもエコクラブサポーターの会