

たまの地域人づくり大学・中央公民館連携

魚のさばき方教室

令和
2年

2月9日(日)

10時～13時
中央公民館 料理実習室

玉野に住んでいるからには、
魚のさばき方を身につけたい！



そんな思いにお応えし、地元で獲れた
魚を使って魚のさばき方を学びながら
美味しくいただく講座です。

<講師>瀬戸内温泉たまの湯 石川 勝幸 氏

- 料金 / 1,000円 (材料代)
- 定員 / 20名 ※先着順
- 締切 / 2月3日 (月)

※電話での申込は受付けておりません。
※市内在住・在勤(学)の人なら
どなたでも受講可能です。



※写真はイメージです

使用する魚(予定)

鯛

- ・鯛めし
- ・ソテー
- ・お刺身など



※写真はイメージです

【お問合せ・申込先】

玉野市役所 社会教育課

電話 / 32-5577

FAX / 32-1329

受付番号	
------	--

玉野市教育委員会／ 社会教育課長 殿

下記のとおり、たまの地域人づくり大学の講座の受講を申し込みます。

たまの 地域人づくり大学 受講申込書

受付月日	令和 . .
------	--------

●太枠内をご記入ください。

講座名	魚のさばき方教室				
ふりがな		性別	男 ・ 女	年 齢	才
氏名					
住所	〒				
ご連絡先	(電話)				
	(Fax)				
	(メールアドレス)				
勤務(在学)先	(市外在住の方のみ記入して下さい)				
勤務(在学)先 所在地	(市外在住の方のみ記入して下さい) 〒				

お申込みは→ 玉野市教育委員会／社会教育課 (市役所3階) **Fax:0863-32-1329**

※応募いただいた個人情報は、適正に主催者が管理し、当事業の目的のみに使用します。

※書いていただいたお名前でお名前をつくりましますので楷書で正確に書いて下さい。

(例 高一高 辺一邊 滝一瀧 斉一齋 崎一崎・・・等漢字に気をつけてください。)