

令和 6 年 5 月 15 日

各市民センター 館長 様

北九州市中央卸売市場
場長 佐 野 文 久

2024 (令和 6) 年度「市場みらい塾料理教室」の開催について

平素より食育の推進につきまして、格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

北九州市中央卸売市場では、関係団体で組織する「市場みらい塾実行委員会」と協力し、小学生を中心とした食育の推進を図っているところです。

については、市民講座等において当料理教室をご活用くださるよう、ご案内します。

問合せ先

北九州市中央卸売市場 益本

TEL: 093-583-2030

FAX: 093-583-2031

2024（令和6）年度 市場みらい塾料理教室

ご好評の料理教室を今年度も開催します。
多数のご応募お待ちしております！

開催案内

| | |
|------|---|
| 開催時期 | 2024（令和6）年8月～2025（令和7）年3月 |
| 開催場所 | 各市民センター |
| 講演時間 | 3時間程度 |
| 対象者 | 小学生・保護者 |
| 費用 | 無料 |
| 申込方法 | 申込先に電話連絡の上、別紙申込書をFAX送信してください。 申込多数の場合は抽選を行い、後日、結果等をご連絡します。 |
| 申込先 | 北九州市中央卸売市場 益本（ますもと） TEL 093-583-2030 FAX 093-583-2031 |
| 申込締切 | 令和6年6月14日（金） ※今回は「野菜」の募集 |



【内容】（詳細は別紙参照）

- 1 地元野菜を使った料理教室（講座・料理教室）
講師：九州栄養福祉大学 学生
対象：小学生
時期：8月
- 2 魚のさばき方教室
講師：北九州水産物仲卸協同組合又は北九州水産物小売団体協同組合
対象：小学生・保護者
時期：11～3月



市場みらい塾料理教室のご紹介

1 「地元野菜を使った料理教室」

- (1) 内容 野菜の栄養価や地産地消などのお話した後、調理を行い食事します。
- (2) 講師 九州栄養福祉大学 学生
- (3) 時間 3時間程度（講座～片付けまで）
- (4) 対象 小学生
- (5) 定員 20人程度
- (6) 必要な物 調理室 調理器具 講義ができる部屋（なければ調理室で講義します）
タオル・フキン・台ふき等 プロジェクター スクリーン（ホワイトボードでも可）
パソコン1台 講師用駐車場3台
- (7) 日程
 - ① 2024年 8月 3日（土） 10:00～13:30
 - ② 2024年 8月 8日（木） 10:00～13:30
 - ③ 2024年 8月 9日（金） 10:00～13:30
 - ④ 2024年 8月 21日（水） 10:00～13:30
 - ⑤ 2024年 8月 31日（土） 10:00～13:30

2 プロが教える「魚のさばき方教室」

- (1) 内容 新鮮な魚の見分け方などをお話した後、魚のさばき方を習い、実際にさばいていただき、調理し試食します。
- (2) 講師 北九州水産物仲卸協同組合又は北九州水産物小売団体協同組合
- (3) 時間 3時間程度（片付けまで）
- (4) 対象 小学生・保護者
- (5) 定員 保護者含めて20人程度
- (6) 必要な物 調理室 調理器具 魚をさばくまな板及び包丁 タオル・フキン・台ふき等
講師用駐車場6台（まな板、包丁はセンターの物が使用できない場合は、こちらで用意します。）
- (7) 日程 あらためて、ご案内します。今年秋に募集予定です。

TEL 093-583-2030 （事前に電話連絡の上）

FAX 093-583-2031 （FAX 送信ください ＊「送信票」省略可）

北九州市中央卸売市場 益本（ますもと） 宛

令和6年度 ^{しじょう}市場みらい塾「料理教室」申込書

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|------|--|------|--|
| センター名称 | | | | | |
| 所在地 | | | | | |
| 代表者 | | | | | |
| 担当者 | | | | | |
| T E L | () | — | | | |
| F A X | () | — | | | |
| 希望講座（「料理教室のご紹介」日程を参照の上、①～⑤を記入してください） | | | | | |
| 第1希望 | | 第2希望 | | 第3希望 | |
| 受講予定人数 | 約 人（保護者含む） | | | | |
| その他 （通信欄） | | | | | |