

子育てママの

お魚おろし方教室



子育て中のママに朗報！託児付き講座！！
魚のおろし方をマスターしましょう^^ 長崎魚市場協会がやさしく指導します！
アジとイカをおろして、お刺身とお味噌汁を作ります。

【日程】

2 / 3 (水) 10:00~12:00

託児付

長崎市中央公民館 調理実習室(長崎市民会館 2階)

【対象】現在子育て中のお母さん

【定員】24名(応募者多数の場合は抽選になります)

【材料費】200円(当日お支払いください。)

【準備物】エプロン、三角巾、食器用ふきん、手拭きタオル、飲み物

【受付期間】令和2年12月1日(火)~ 令和3年1月19日(火)必着

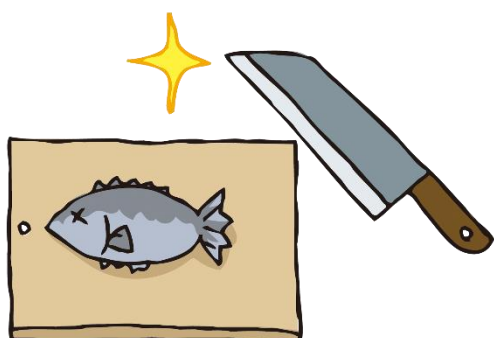
◎託児は1歳以上~就学前のお子様に限ります。事前に申し込みが必要となります。

託児料金は無料です。

申込方法(往復はがき) (126円) 往信裏面に、①講座名
②氏名(ふりがな) ③性別・年齢 ④〒・住所 ⑤連絡先(電話番号) をご記入の上、下記の宛先へ1人1枚お送りください。※返信裏面には何も記入しないこと！

〈直接来館〉 返信連絡用に官製はがき(63円) を1枚ご持参ください。

〈インターネット〉 下記サイトの申込フォームに必要事項を入力の上、送信してください。※注意！当館からのメールが受信できるようにメールアドレスは正しく入力してください。迷惑メール対策を行っている場合は「@nbc-social.co.jp」を受信設定してください。



長崎市中央公民館

<https://ngs-shiminkaikan.jp/>

長崎市民会館

〒850-0874

長崎市魚の町5番1号(長崎市民会館)

(電話) 095-825-1948

