

記者発表資料  
平成27年11月30日(月)  
産業部水産課(加工振興係)  
担当: 畠山(内線513)

## 親子料理教室を開催

— 魚食・米食の普及を推進 —

- 目的 親子で「米と魚（水産物）」を中心とする栄養バランスに優れた日本型食生活を見直し，食に対する知識や関心を高めることで，家庭及び地域ぐるみでの食育推進を図ります。
- 日時 平成27年12月4日（金）午前10時40分～午後1時
- 場所 気仙沼市立唐桑小学校調理室
- 参加人数 37人（6年生 児童18人，保護者18人，教諭1人）
- 内容 「米と魚（水産物）」を使った調理実習及び試食  
・ サラダの炊き込みご飯  
・ ワカメスープ  
・ ワカメと豚しゃぶのサラダ
- 講師 民宿つなかん 料理長 今井竜介 氏
- 主催 気仙沼市魚食健康都市推進協議会（会長 菅原 茂）（事務局：市水産課）  
気仙沼市米消費拡大推進協議会（会長 菅原 茂）（事務局：市農林課）

### 【近年の開催状況】

年度	開催校	参加人数	内容
H26	大谷小学校	32	メカカレー，かまぼことトマトのサラダ，ワカメと野菜のスープ
〃	階上小学校	63	パエリア，ピーマンとワカメの辛煮，サメムニエル
H25	新城小学校	60	鮭のはらごご飯，鮭のすり身汁，鮭のチーズはさみフライ
H24	唐桑小学校	48	レンコン炊き込みご飯，カキのピカタ，カキと白菜のオイスターソース煮