

# パパメシっ！ シェフ体験

～庄内浜のお魚を、見て、触って  
“自分で”レシピを考えよう～



庄内浜文化伝道師とのコラボ企画も5年目を迎えました。

今年のパパメシっ！は自分で調理方法を決めちゃいます。お魚は庄内浜で水揚げされたもの※。取り揃えた旬の魚を実際に見て触ってから、調理方法を考えます。調理方法は「焼く、煮る、蒸す」の3種類。どれを選ぶかはアナタ次第です。みなさまのご参加をお待ちしております。



※魚種は未定です。また、時化などによって水揚げされる場所が変わる可能性もあります。

日 時：平成30年9月30日（日） 10時～13時（9時半受付）  
場 所：霞城セントラル（山形市城南町1-1-1）  
4F 山形市保健センター ヘルシークッキングルーム

実施団体：やまがたイグメン共和国  
（父親の育児支援に取り組むパパネットワーク）

対 象：5歳～12歳くらいまでの親子 12組  
（「ママと子ども」、「家族みんな」でもOK!）

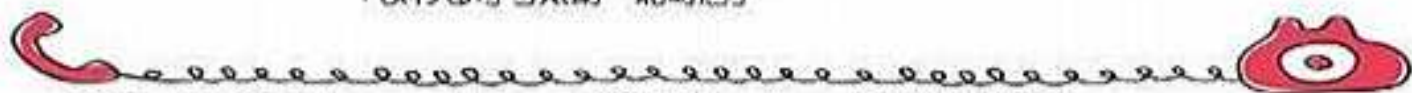
メニュー：ご飯、庄内浜の魚で作った料理、魚のアラ汁、お浸し、デザート  
※魚種は水揚げによって変更になります。魚アレルギーをお持ちの方はご相談ください。メニューは変更される場合があります。

参加費：参加費：親子1組1,500円（保険料込み）（3歳以下無料）  
追加料金：大人1人700円、子ども1人500円

持ち物：エフロン、三角巾（バンダナ）、タオル、おしぼり  
マイ箸、飲み物（必要な方）

※食物アレルギーや特別な配慮が必要な方は事前にご相談ください。

講 師：庄内浜文化伝道師 板坂竜彦氏  
「まわる寿司太助 北町店」



申込先・問い合わせ先：yamagata.igumen2013@gmail.com（担当：佐藤宛て）

①参加者名、②人数（大人、子ども）、③お子さんの年齢、④その他配慮事項を添えて申込みください。

駐車場は霞城セントラル・山形駅西パーキング等、近隣の有料駐車場をご利用ください。

個人情報適切に管理し、当事業の業務以外には使用しません。