

# 魚のおいしい おろし方

魚はおろしかたで  
もっとおいしく  
なりますよ！



魚のおろし方を初步から知りたい！学びたい！方にオススメです！  
魚をおろしてお刺身をつくり、おみそ汁と一緒においしくいただきます。  
(各班に調理のサポートをしてくれる方がいるので、安心して受講できます。)

日 程 令和8年2月7日(土)

時 間 10:00~12:30

場 所 長崎市東公民館 調理実習室

(東部地区にこにこセンター2階)

受講料 無料 (ただし、材料費 1人200円)

対 象 乳幼児・小中学生を子育て中の親、および  
小学4年生から中学生の親子 16名

※託児はありません。安全のため、受講生以外の家族の入室は  
できません。ご了承ください。

講 師 長崎魚市場協会

持ってくるもの

- ・エプロン・三角巾・手ふき・食器用ふきん・筆記用具・飲み物
- ・ごはんと一緒に試食したい方は、おにぎりなどを持参してください。

※東公民館の駐車場には限りがあります。ご留意ください。

申し込み受付 令和7年12月16日(火曜日)午前9時から

申し込み方法 長崎市電子申請サービス

右のコードを読み取るか、長崎市東公民館を検索し、  
ホームページの(講座・イベント情報)から申し込む。

※長崎市電子申請サービスを利用  
できない方はご相談ください。

申し込みは  
こちらから ➡



先 着 順 定員になり次第締め切ります。

申し込み先・お問い合わせ 長崎市東公民館

〒851-0133 長崎市矢上町19-1

TEL (095) 838-3732

FAX (095) 838-3256