

パパメシっ！寒鱈祭り

～パパとママと一緒に魚を
“みよう”、“さわろう”、“いただきよう”！～



庄内浜文化伝道師とのコラボ企画第3弾。今年は山形県の庄内浜を代表する伝統料理どんがら汁（寒鱈汁）です。どんがらとは魚の内臓のことで、真鱈が最もおいしい「寒」の季節に、鱈の肝（アブラワタ）や白子（ダダミ）を入れ鍋料理にしたものをどんがら汁（寒鱈汁）といいます。鱈は何でも食べる魚で、お腹の中を見てみるといろんなことが分かってきます。私たちがよく使っている言葉も実はこの魚が語源だったりするんですよ。理科好きの子も国語好きの子もみんなが楽しくおいしくいただける会にしたいと思います。冬の寒い日、親子で熱く楽しみましょう。



日 時：平成29年2月18日（土） 10時～13時
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 15組
（家族みんなでもOK!）

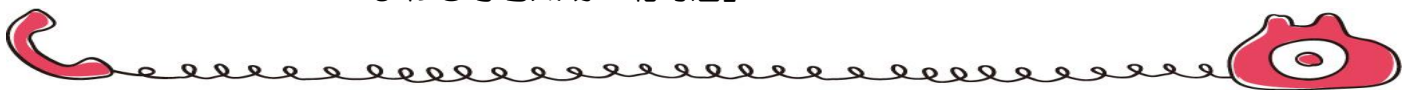
メニュー：寒鱈汁とホイル焼き（親子で1組）、ご飯、お浸し、クラッシュゼリー

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：エプロン、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。