

# いらっしゃいませ!!三谷水めし

愛知県立三谷水産高等学校

三谷水産高等学校水産食品科の生徒が実習で作る製品を、ご家庭で簡単に作れるようにしたレシピでご紹介します。他にはない珍しいスイーツや人気のイカめしなど、楽しい体験をご用意しております。ぜひ、一緒に作ってみませんか。

★ 12月17日 (土)

<体験内容>

伊達巻を使用したスイーツづくり  
三谷水産高校特製さつま揚げづくり

★ 12月18日 (日)

<体験内容>

北海道の駅弁、イカめしづくり  
お楽しみ缶詰づくり

**時 間** 10:00~12:00

**受講料** 無料(教材費1,500円、保険料200円)

**対 象** 愛知県内にお住まいの方  
(中学生以下を除く)

**定 員** 10名(2日間ご参加ください)

**申込期間** 10月3日(月)~10月31日(月)

**申込方法** 往復はがき、または申込フォーム  
(詳しくは裏面をご覧ください)

**会 場** 愛知県立三谷水産高等学校

蒲郡市三谷町水神町通2番地1

TEL 0533-69-2265

JR東海道本線・三河三谷駅より徒歩12分

・蒲郡駅より徒歩25分

(駐車場あり・暖房あり)

はんぺんとエビ粉末を  
すり潰して作ります♪



丸っとエビ太郎

三谷水産高校特製さつま揚げ



伊達巻  
チーズタルト

伊達巻を使用したスイーツ

# いらっしゃいませ!!三谷水めし

## 愛知県立三谷水産高等学校

### 申込方法

- ・往復はがきの場合  
往復はがき返信表面に返信先、往信裏面に ①学校・講座名 ②氏名 ③住所 ④電話番号 ⑤年齢 をご記入の上、愛知県生涯学習推進センターへ送付してください。  
申込期限の消印有効です。
- ・申込みフォームの場合  
申込フォームURL (<https://ws.formzu.net/dist/S73229896/>)  
または、右のコードからアクセスし、必要事項を入力してください。  
パソコン・スマホどちらからでもアクセスできます。



お申込みは、一人1通でお願いします。  
申込数が定員を超えた場合は、抽選により受講者を決定します。  
受講の可否は、申込締切後、1週間程度で返信はがき、または電子メールでお知らせします。

※ご提供いただいた個人情報については、当講座の運営以外には使用いたしません。

### 留意事項

- ・新型コロナウイルス感染症防止のため、換気、間隔を広くとった配席、手指消毒液の設置受付での検温、マスク着用・手洗いのお願い等の対策をして開催します。
- ・新型コロナウイルスの感染状況や天候により中止となる場合があります。最新の情報は、当センターホームページでご確認ください。
- ・教材費・保険料は、受講決定後にお送りする「受講票」に記載の方法で納入していただきます。納入後のキャンセル、または感染症対策や天候によりやむを得ず中止とした場合、返金できず、材料でのお渡し（お返しできない材料もあります）となる場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・未成年の方は保護者の承諾を得てお申し込みください。
- ・当講座に関するお問合せについては、開催校ではなく、愛知県生涯学習推進センター（TEL 052-961-5333）へお願いします。

申込・お問合せ

愛知県生涯学習推進センター

〒460-0001 名古屋市中区三の丸3-2-1 愛知県東大手庁舎2階

TEL : 052-961-5333 / FAX : 052-961-0232

URL <https://www.manabi.pref.aichi.jp/center/>