

プログラム種別	三河湾環境学習とお魚総合体験
プログラム内容	<p>～お魚を学んで、さばいて、調理して、食べる～  <b>「SDG'sのお魚学校」</b>                  ①三河湾の環境学習(座学・全体)                  ②お魚の構造を学びながら、さばきます(グループ別)                  ③さばいたお魚を調理(煮魚予定・グループ別)                  ④お魚の構造を学びながらきれいに食べます(グループ別)                  講師:お魚のプロ「山本水産」の専務                  講習場所: サラプラザ蒲郡クッキングスタジオ                  〒443-0034 蒲郡市港町22</p>
所要時間	90分(三河湾環境学習～さばき方・調理教室～きれいな食べ方教室)
最少催行人数 最大受入可能人数	最少10名～最大40名 *40名を超える場合は、班分けをして実施
開催日時	毎日可能(講習場所の空き状況により受入不可の日時がありますので、事前にお問い合わせ願います。)
価格	小学生・中学生・高校生 3,000円(20名様以上) ※20名様未満の場合は応相談
販売手数料	なし
予約締切日	14日前まで
キャンセル規程	【全体】14日前から50%、前日から100% 【人員減】4日前から50%、前日から100%
添乗員	生徒同額又は見学のみ
大型バス駐車場	あり ※バス回送をお願いする場合があります。
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁等の調理器具を使用しますので、必ず引率の先生同行をお願いします。</li> <li>・3～5名で1グループ別に調理します。</li> <li>・さばき・調理するお魚はお一人1尾(当日の仕入状況によりお魚の種類は変更になる場合がございます)</li> </ul>
問い合わせ先	蒲郡市観光協会 〒443-0043 蒲郡市元町1-3 TEL 0533-68-2526 FAX 0533-68-3871



山本 大輔さん(大ちゃん先生)

