



海の環境やワカメについて学び、伊勢湾で育ったとれたての生ワカメを使って食べ方をご紹介します。



かいそう
めさせ海藻ハカセ
～食べて学ぶワカメのひみつ～



令和7年 **2/23** 日 13:30～15:30

- 対象** 小学生親子 **定員** 16名(応募多数の場合は抽選)
- 講師** 季節ごはん教室 niwacoya 主宰・管理栄養士 柵山咲子さん
- 場所** 楠交流会館 調理室
- 協力** 四日市市漁業協同組合
- 〆切** 令和7年2/9(必着)までに、四日市公害と環境未来館「ワカメ」係へ

参加無料

お申込み方法

応募フォーム・郵送、E-mail、FAXのいずれかで、
下記内容を記入して、お申し込みください。

※お送りいただいた個人情報は、四日市公害と環境未来館の事業以外には使用いたしません。

応募フォーム



- ①講座名 ②保護者名 ③住所 ④電話番号 ⑤参加者名・学年・学校名

キリトリ

「めさせ海藻ハカセ～食べて学ぶワカメのひみつ～」 参加お申し込み 令和7年 月 日

住所	〒		
	TEL		
参加者全員の名前 (ふりがなも)	年れい (学生は学校名と学年)	参加者全員の名前 (ふりがなも)	年れい (学生は学校名と学年)
保護者名:			



四日市公害と環境未来館 〒510-0075 四日市市安島一丁目3-16

【TEL】059-354-8430 【FAX】059-354-8431 【Eメール】 info@eco-yokkaichi.com

11/1～R7/2/28 は館内整備のため休館します。

休館中のお問い合わせは、9:00～17:00 にお願ひします。月曜日(祝日の場合は翌平日)を除く