

報道機関各位

シニア男性向け「包丁研ぎ&魚さばき方教室」開催！
～持参した包丁を研いで、魚をさばいて刺身にします～

定年退職後に、地域とのつながりを持てるよう、「シニア男性」をターゲットに「包丁研ぎ&魚さばき方教室」を開催します。

「食」への関心を高め、家庭で活用できる技術を習得するだけでなく、社会参加を促進します。ぜひ、取材いただきますよう、お願い申し上げます。

- 1 日 時 令和7年12月2日（火）10：00～13：30
- 2 会 場 西門司市民センター調理室
（住所：門司区稲積1-3-1、TEL：093-381-4927）
- 3 主催者 西門司市民センター
- 4 参加者 門司区内に居住する60歳以上男性 10人
- 5 内 容 ①包丁に関する講義、実習「包丁研ぎ」
②魚に関する講義、調理「刺身」
③会食（刺身、ごはん、豚汁、みかん）
- 6 参加費 1,000円

【問合せ先】

門司区役所保健福祉課

担当：大久（課長）、中原（係長）

TEL：093-331-1888 FAX：093-321-4802