

# アジの解剖教室

一年中食べられる魚に鱈がありますが、旬はいつ頃？種類はあるのかな？  
今回シジミ先生が教えるアジの解剖は、子ども用包丁を使って解剖し身体の仕組みを  
観察した後で美味しく調理して味わいます。

日 時：5月12日（日）午前10:00～12:00まで（終了予定）

場 所：学習院女子大学5号館531教室

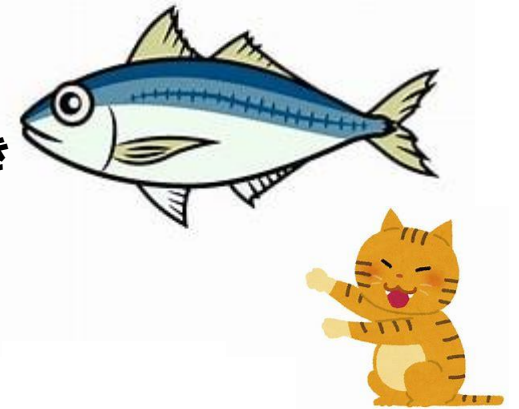
講 師：品川明（学習院女子大学 日本文化学科 教授）

持ち物：筆記用具、うわばき（大人用はございます）エプロン、手拭き

対 象：学習院幼稚園・初等科の親子（※親子でご参加ください）

定 員：親子12組（定員に達し次第締め切らせていただきます）

☆当日詳細は参加者にメールで別途ご案内いたします。



参加希望者は下記の申込み内容を記載してメールでお申込みください♪

募集開始日時：4月25日（木曜日）午前10時から受付開始（原則先着順）

e-mail : [ecoscience7@yahoo.co.jp](mailto:ecoscience7@yahoo.co.jp) 担当:ミシナまで

件名:「5月エコサイエンス アジの解剖 申し込み」

- 1 お名前 お子様(フリガナ)保護者(フリガナ)
- 2 電話番号 緊急連絡先として日中連絡が取れる番号
- 3 お子様の学校名・学年（例:幼稚園 年少/初等科5年）
- 4 食物アレルギーある場合、その食材を記載してください。その他連絡事項等がございましたらお書きください。

ご質問は、メールでお願いいたします。 [ecoscience7@yahoo.co.jp](mailto:ecoscience7@yahoo.co.jp)

環境教育センター 03-3203-7495 開室時間 月～金曜日午前11時から午後3時まで



