

ペップキッチン3月 グランドメニュー ～春のお祝いメニュー～



PEPKIDS.KORIYAMA

第1クール 10:30 (受付開始10:15)

フルーツカスタードパイ&バナナジュース

★★★★☆ : ふつう



☆ポイント☆
メインの工程



かくはん
いれる・攪拌する



オーブンでやく

その他

- ・カスタードクリームを計量する。
- ・パイシートの外枠を交互につまんでねじる。
- ・計量したカスタードクリームをパイシートにかける。
- ・スケッパーとまな板を使ってきる。
- ・焼きあがったらフルーツをのせる。

第2クール 16:00 (受付開始15:45)

蒸さない茶碗蒸し&おいなりさん

★★★★☆ : ふつう



※卵不使用メニューです。

☆ポイント☆
メインの工程



あわだ
泡立てる



すめし
酢飯をつめる。

その他

- ・ボウルに酢飯の材料を入れまぜる。
- ・味付けいなりの皮を内側におる。
- ・酢飯をつめたらその上に食材をかざる。
- ・鍋の中に蒸さない茶碗蒸しの材料を入れたらあたためる。
- ・あたためたら器に入れる。

★★★★☆ : かんたん

★★★★☆ : ふつう

★★★★★ : むずかしい

対象年齢 2～12歳

利用料金 材料費1人300円 おつりのないようご注意ください。

予約 受付開始: 2月21日(日) 10:00から
利用の前日までにご予約下さい。当日受付は、第2クールのみ15:30
までに定員に満たさなかった場合に限りです。

持ち物 ハンドタオル、上履き、マスク、エプロン(保護者用)

【ペップキッチン利用条件】

保護者(扶養者または20歳以上の方)がお子様と一緒にご入場ください。
(※保護者が一緒に参加されない場合は、待合室または廊下のガラス越しよりお子様を見守りをお願いします。)お子様を残してのご退室はご遠慮いただいております。

認定NPO法人郡山ペップ子育てネットワーク

☎024-953-5232 (10:00～18:00)

