

第2回

ペップキッチン食育イベント 乾物を食べて、元気な体をつくろう！ ～お好み焼きとわかめスープ～



乾物のうま味がいっぱい！
切干大根、干し椎茸、乾燥わかめetc

講師

医療法人仁寿会 菊池医院
たかはし ちはる
管理栄養士 **高橋 千春先生**

- ★ 日時 **1月29日(日) 10:00~12:00 (集合時間9:45)**
- ★ 対象年齢 **2歳~小学生(12歳)まで 親子参加型**
- ★ 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。**
- ★ 予約開始日 **1月21日(土) 10:00から ※電話予約のみ**
- ★ 持ち物 **ハンドタオル、上履き、マスク、エプロン(保護者用)**

【食育イベント 利用条件】

- ・必ず保護者(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。
- ・当日来られなくなった場合、キャンセルのご連絡をお願いします。
- ・調理物のお持ち帰りはお断りしております。予めご了承ください。
- ・枠数が限られますのでお友達同士のグループ申請をお断りいたします。



認定NPO法人郡山ペップ子育てネットワーク
☎024-953-5232
☎024-942-6777 (10:00~18:00)



食育イベント

使用食品 メニュー		特定原材料7品目							特定原材料に準ずるもの21品目																				
		卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	ゴマ
GM	お好み焼き																												
	● 薄力粉			●																									
	● 卵	●																											
	● 長いも																							●					
	● 干しエビ						●																						
	● ほんだし		●	●																									
	● 中濃ソース																	●						●					
	● マヨネーズ	●																●											
	わかめスープ																												
	● 絹ごし豆腐																	●											
	● 鶏がらスープの素																		●										
	● 濃口醤油			●														●											
	● 白いりごま																												●
	● ごま油																												●

【ペップキッチンでのアレルギー対応について】

- ①上記メニューでの食品に含まれる原材料にアレルギーがあるお子さんは、このメニューへの参加はご遠慮ください。
 - ②お子様のアレルギー状況の確認を行うため、必ず親権者の方がお申込みしていただきますよう、お願いいたします。
 - ③お子様のアレルギー情報に関して、親権者によって申告された内容が明確でない場合には、スタッフと相談の上、ご参加をお断りする場合がございます。
- 原材料に含まれているもの
 - 同じ工場の製造ラインで使用しているもの