

第2回

米粉のクリームどら焼きと ほうじ茶ラテ



3
大アレルギーもちのお子様
優先の食育イベント！

講師

はせがわ みほ
管理栄養士 **長谷川 実穂** 先生

★ 日時 **2月 15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用意ください。**

★ 持ち物 **ハンドタオル、上履き、エプロン(保護者用)**

★ 予約開始日 ***卵・乳・小麦アレルギーのお子様(きょうだい・親族を含む)**

優先予約期間：2/1(日)10:00 ~ 2/7(土)

空きがあれば

* 上記以外のお子様：2/8(日)10:00 ~

※電話予約のみ

【食育イベント 利用条件】

- ・必ず保護者(扶養者または20歳以上の親族の方)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。
- ・対象外のお子様をお連れの場合は、おんぶまたは保護者2名様でご参加ください。



【ベ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。また、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の見守りをお願いします。
- 参加出来なくなかった場合や集合時間に遅れる場合は、必ずご連絡をお願いします。無断キャンセルが続いた場合は、次回のご予約をご遠慮いただく場合がございます。
- 授業開始時間に遅れる場合は、ご参加をご遠慮いただく場合がございます。（開始10分を過ぎますと工程が進み参加出来ない場合がございます）
- 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。
- 家庭で食べたことのない食材(Instagramに掲載)は、必ず一度家庭で食して、アレルギーの有無を確認の上ご参加ください。
- **食物アレルギーをお持ちのお子様は、該当アレルギー食品を含むメニューへの参加をお断りさせていただきます。食べたことのない食材を含む場合は、ご参加をお断りさせていただきます。**

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（ピーナッツ）	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	マカダミアナッツ	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	米粉のクリームどら焼きとほうじ茶ラテ																												
	● 無調整豆乳																●												
	● 豆乳ホイップ																●												

【ベ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
 - △原材料はエビ・カニの生息する海域で採取しています。