

第1回

ペップキッチン食育イベント まごわやさしいプレートをつくろう!



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28日 (日) 10:00~12:00 (集合時間9:45)
- ★ 対象年齢 5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20日(土) 10:00から ※電話予約のみ
- ★ 持ち物 ハンドタオル、上履き、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)



【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。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。
- 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。

メニュー	使用食品	特定原材料8品目								特定原材料に準ずるもの20品目																				
		卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	あわび	イカ	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	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	ひじきおにぎり																													
	● 乾燥ひじき						△	△																						
	● 油揚げ																	●												
	● 濃口醤油			●														●												
	ごまおにぎり																													
	● 白いりごま																												●	
	豆腐ハンバーグ																													
	● 絹ごし豆腐																	●												
	● 鶏ひき肉（むね）																		●											
	● 濃口醤油			●														●												
	さつまいもの甘煮																													
	● 濃口醤油			●														●												
	小松菜のツナ和え																													
	● ツナ缶																	●												
	● すりごま																													●
	● 濃口醤油			●														●												
	● 味噌																	●												
	味噌汁																													
	● 絹ごし豆腐																	●												
	● 味噌																	●												

【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

△ひじきは、エビ・カニの生息域で採取しています。