

ペップキッチン食育イベント
ひなまつりを楽しもう!



カップちらし寿司・菜の花のお浸し
ミニどら焼き

ゴジてれChu!
2024年3月まで出演

講師

ふじい すみこ
栄養士 藤井 澄子先生

- ★ 日時 3月1日(土) 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。
- ★ 予約開始日 2月22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)



使用食品 メニュー		特定原材料8品目								表示推奨20品目																			
		卵	乳	小麦	そば	落花生 (ピーナッツ)	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	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	ゴマ
GM	カップちらし寿司																												
	● 卵	●																											
	● 醤油			●															●										
	菜の花のお浸し																												
	● 醤油			●															●										
	ミニどら焼き																												
	● ホットケーキミックス		●	●																●									
	● 卵	●																											
	● 牛乳		●																										
	● バナナ																										●		
● チョコレート		●																	●										
● アラザン (製菓材料)	○	○	○																										

【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

△材料や調理工程の変更によって対応が可能です。スタッフまでお尋ねください。