

【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。
- 参加出来なくなくな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。

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	アーモンド
きのこの焼き餃子とチャーハン風混ぜご飯																											
● 餃子の皮				●														●									
● 鶏ひき肉																		●									
● なめ茸			●	●													●										
● めんつゆ（小麦不使用）																								●			
● 卵	●																										
● ハム	●	●	○														●	●	●								
● 中華スープの素		●	●										●			●	●	●			●			●			
● ごま油																									●		
● 醤油				●													●										
GM あじさいヨーグルトムース																											
● ヨーグルト			●																								
● 植物性ホイップクリーム			●														●										
● ゼラチン																				●							
くまのオムレット&ココアラテ																											
● ホットケーキミックス			●	●													●										
● 卵黄	●																										
● 牛乳			●																								
● 卵白	●																										
● 植物性ホイップクリーム			●														●										
● クッキー	●	●	●														●										
● マシュマロ	○	○															●				●						
● チョコレート			●														●										

【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。