

オープンキッチン

ケランパンは韓国の屋台フードで
たまごパンという意味です。



ケランパンをつくろう！

目的 キッチンや調理器具の使い方を覚え
健康な食生活を実践することを目的とします

日時 12月 27日 (月)

14:00~16:00

定員 16名

(30分ごとに4名ずつ入室、最終受付は15:30)

対象 4歳以上

未就学児は保護者同伴にてお願いします
(調理室に入れる保護者は1名までです。)

場所 4階調理室

参加費 無料

申込み方法 当日、13:45より先着順です

(3階エントランスにて番号札を受け取り、
4階調理室へ直接お越しください)

持ち物 エプロン・三角巾・タオル

新型コロナウイルスの影響で、急遽変更、中止
になる場合があります。予めご了承ください。



アレルギー表示対象28品目 小麦、乳、卵、豚肉、ゼラチン、大豆

使用予定食材 ホットケーキミックス、卵、チーズ、ハム、砂糖、塩、こしょう

* 使用食材の原材料についてはお問い合わせください。

* アレルゲンを除去すること、調理器具を別にすること、粉類が調理内を舞うことを防ぐなどの対応はできません。

* 子どもだけで参加する場合は裏面のアレルギー申告書に記入の上、持たせてください。

* アレルギー事故防止のため、ご理解、ご協力をお願いします。

今回使用する食材について

★アレルギー表示義務・推奨食品 28 品目 小麦、乳、卵、豚肉、ゼラチン
大豆

使用予定食材 ホットケーキミックス、卵、チーズ、ハム、砂糖、塩、
こしょう

オープンキッチン アレルギー申告書

年 月 日

食物アレルギーの有無に○をしてください。(ありの方は () にアレルギー食材を記入してください。

あり () ・ なし

参加者氏名

保護者氏名