

おやこで楽しくクッキング



●おやこで楽しくクッキング メニュー 高岡『地産地消・ちさんちしょう』お子さまランチ

- 1) とうもろこしごはん 2) 高岡流おこのみ焼き ととまる
3) カルボナーラ風サラダ 4) パンプキンスープ 5) リンゴの妖精 アップルパイ

【重要】アレルギーに関する食材表記 ※保護者の方は必ずお読みください。

米・とうもろこし・塩・料理酒・魚すりみ・小麦粉・卵・豆腐・昆布・ねぎ・長芋・サラダ油・ケチャップソース・チーズ・トマト・ブロッコリー・キャベツ・にんじん・パプリカ・マヨネーズ・砂糖・こしょう・かぼちゃ・たまねぎ・豆乳・水・コンソメ・バター・シナモン・りんご・レモン汁

【日時】 令和2年3月1日(日) 9時30分から13時20分

【場所】 〒933-0935 富山県高岡市博労本町4番1号
高岡市ふれあい福祉センター 2階調理実習室

【対象者】 定塚小学校小学生と保護者(定員小学生20名・大人20名)
※定数になり次第締め切らせていただく場合があります。

【参加費】 小学生400円 大人600円

【持ち物】 エプロン・タオル・内ばきくつ※マスクと三角巾は当日配布します

【日程】

9時00分	から	9時30分	受付
9時30分	から	9時33分	開会のあいさつ
9時33分	から	10時00分	食育の楽しいお話し
10時00分	から	10時20分	つくり方セミナー
10時20分	から	12時00分	おやこで楽しくクッキング
12時00分	から	12時40分	食事
12時40分	から	13時10分	片付け
13時20分			閉会のあいさつ

『地産地消・ちさんちしょう』 ってなんだろう!?



地域で生産されたものを地域で消費すること。
地産地消には、安全で安心、新鮮な食材を得ることができるといった特徴があります。
また、輸送費があまりかからないため、むだなエネルギーを使わないなどエコの面でも注目されています。

※アレルギーのある方は申し込み時にお伝えください。

※準備の都合がありますので、2月23日まで申し込みください。