


「2017 夏のキラキラ☆スクール」講座企画書 P01

講座名	おやつにぴったり おやさいたっぷり 卵なし お焼き	
講師名	吉岡麻理（よしおか まり）	
講師所属 役職等	主婦	
日時	2017年7月21日（金） 13:30~16:00	
対象学年	全学年OK（小3以下は保護者同伴のこと） 24名（同伴親除く）	
こんなこと やります	甘いだけがおやつじゃない！ チヂミを作る要領で、小麦粉と水で生地を作り、そこに細かく刻んだ野菜を入れます。薄くのばして焼いて、甘辛い味噌をつけて食べれば、これも立派なおやつだよ。	
こんな子に おすすめ します	自分でおやつを作りたいけど、難しいのはちょっと・・・というお子さんにおすすめです。	
こんなこと ができるよ うになりま す	おなかが減ったなあ～っていう時に、このレシピを知っていたら、いろいろと応用できます。	
講師からの 一言メッセージ	このレシピ、実はごはんにだってなるんです。ぜひ、覚えて、おうちで実際に作ってみてくださいね♪ きっとみんなが笑顔になりますよ！	
使用する 食材と調味料	<b>*下記の食材・調味料にアレルギーのあるお子様は、申込みをご遠慮ください。</b> ・薄力粉 ・塩 ・水 ・にら ・小松菜 ・ニンジン ・味噌 ・砂糖 ・しょうゆ ・酢 ・麦茶	
参加費	300円	
服装	汚れてもよい服装	
持ち物	エプロン・マスク・三角巾・ふきん2枚（食器拭き&台ふきん）	
サポーター の お仕事内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日早めにきて野菜を洗う</li> <li>・野菜を刻む子供たちのサポート</li> <li>・お焼きをフライパンで焼くときの子供たちのサポート</li> </ul>	
ちゅういじこう 注意事項 (調理系)	<p>※「使用する食材と調味料」欄を必ずお読みください。</p> <p>※参加者には後日、使用される食材・調味料に対してアレルギーがないことを確認するための「承諾書」を提出していただきます。</p> <p><b>提出のない場合は、講座に参加することができません。</b></p>	
ちゅういじこう 注意事項	<p><b>*昨年受講していない方を優先的に抽選します。</b></p> <p>*包丁や火を使用するので、講師の話を聞けない方はご遠慮ください。また、未就学児の同伴もお断りします。</p> <p>作ったものを持ち帰ることはできません。</p>	