

「2018夏のキラキラ☆スクール」企画書：P 39

講座名	おやつにぴったり おやさいたっぷり ^{タマゴ} 卵なし ^ヤ お焼き
講師名	吉岡麻理（よしおか まり）
日時	2018年7月31日（火） 13：30～16:00
対象学年	全学年（小3以下は保護者同伴のこと）
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！
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）
使用する 食材と調味料	*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。 ・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
サポーターの お仕事内容	事前準備サポーターが不要 当日サポーターが必要 ・当日早めにきて野菜を洗う ・野菜を刻む子供たちのサポート ・お焼きをフライパンで焼くときの子供たちのサポート
ちゅういじこう 注意事項 (調理系)	※「使用する食材と調味料」欄を必ずお読みください。 ※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。 提出のない場合は、講座に参加することができません。
注意事項	保護者の見学：可 未就学児連れの保護者の見学： 不可 *初回の方が優先です。 *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。 *作ったものを持ち帰ることはできません。