

1月6日(火) 冬休み親子でエコ・クッキング体験講座

材料とアレルギー表示について

～メニュー～

- ネギと鶏肉のクリーム煮
- 福来みかんのキャロットラペ
- ペッパーライス
- 福来みかんのふんわり蒸しパン

ネギと鶏肉のクリーム煮

- 鶏むね肉 【鶏肉】
- 長ネギ
- ジャガイモ
- シメジ
- コンソメ 【乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉】
- 牛乳 【乳】
- 米粉
- オリーブ油
- しょうゆ 【小麦、大豆】
- 塩、コショウ

福来みかんのキャロットラペ

- ニンジン
- 福来みかん
- レモン汁
- オリーブ油
- リンゴ酢 【りんご】
- レーズン
- 塩、コショウ

ペッパーライス

- 米
- もち麦 【小麦】
- コンソメ 【乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉】
- オリーブ油
- 塩、ブラックペッパー

福来みかんのふんわり蒸しパン

- 米粉
- 福来みかん
- ベーキングパウダー 【小麦】
- 牛乳 【乳】
- サラダ油 【大豆】
- ホワイトチョコレート 【乳、大豆】
- 砂糖、塩

特定原材料は赤
特定原材料に準ずるものは青
で表記しています。

※開催の募集をする際に、アレルギー表示を掲載願います。

特定原材料（乳、小麦）

使用材料：コンソメ、牛乳、しょうゆ、もち麦、ベーキングパウダー、ホワイトチョコレート

特定原材料の準ずるもの（鶏肉、牛肉、大豆、りんご、）

使用材料：鶏むね肉、コンソメ、しょうゆ、リンゴ酢、サラダ油、ホワイトチョコレート

※オレンジアレルギーと呼ばれるものには、ネーブルオレンジなどのオレンジ類に限られる為、
みかんはミカン科でアレルギーに含まれません。