

# 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

### 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

### 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。