

アレルギー児の親の交流会 調理実習

米粉de簡単クッキング

講師 寺倉 里架さん 「食物アレルギーまぐネット」主宰・管理栄養士



開催日時：2月16日
(木曜日)
10時～12時

場所：豊橋市つつじが丘
地域福祉センター
料理実習室

参加費：月会費200円・
材料費800円

持ち物：エプロン・三角巾・
ふきん・手拭タオル

メニュー

1、米粉deドリア

～材料～

玉ねぎ
人参
かぼちゃ
きのこ
ブロッコリー

米粉
豆乳
オリーブオイル

塩、胡椒
アレルギー対応25品目除去ブイヨン
(アレルギー対応マヨネーズ)

2、米粉de蒸しパン

～材料～

米粉
三温糖
ベーキングパウダー
サツマイモ

地図



★お問い合わせ・申し込み先★

・NPO法人アレルギー支援ネットワーク
住所：名古屋市中村区松原町1-24
COMBI本陣S103
TEL：052-485-5208
(月曜日～金曜日10時～17時まで)
URL：<http://www.alle-net.com/>

・豊橋アレルギーっ子の会
090-3421-1246 (平田)

* 本事業は、平成23年度 日本郵便の年賀寄付金の助成を受けて実施します。