

アレルギーの子でも安心クッキング

<パフェ>

特定原材料7品目除去対応の材料でパフェ作りをします。
(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生は使用しません。)
下記に、使用予定食材を明記しますので、ご確認の上お申し込みください。

！！参加希望の方は、お子様の年齢、アレルゲンを事前にお知らせください。

お子様達のみで、クッキングをする機会をつくりました。
アレルギーのある子も、ない子も一緒に楽しくつくりませんか？

調理器具などは児童館のものを使用します。他のイベントなどで使用する共通設備となりますので、ご了承ください。
十分に洗浄して使用しますが、ご心配の方はご相談ください。

<使用予定食材>

※一般量販店での仕入れになります。
生産工程での同一製造ラインによるコンタミのリスクがある事をご了承ください。

米粉、ホワイトソルガムお菓子ミックス粉、ココアパウダー、コーンスターチ、きび砂糖、豆乳、サラダ油、ハーシーチョコシロップ、イチゴジャム、イチゴソース、バナナ、フルーツ缶詰、豆乳生クリーム、コーンフレーク、バニラエッセンス、アガー
豆乳アイス(イチゴ・チョコ)

<使用予定食材>

※7大アレルゲンのみ対応し、用意します。
下記に原材料または、商品名を記入させていただきますので、
ご心配な方は事前にご確認の上、お申込みしていただければと思います。

米粉(うるち米)
ホワイトソルガムお菓子ミックス粉(ホワイトソルガム粉・てんさい糖・食塩・ベーキングパウダー・増粘多糖類)
コーンスターチ(とうもろこしでん粉・酸化防止剤)
ココアパウダー(ココアパウダー)
スジャータ豆乳入りホイップ(食物油脂・有機豆乳・糖類・乳化剤(大豆由来)、安定剤・メタリン酸Na・香料)
調整豆乳(大豆・水あめ・食塩・乳酸カルシウム・トレハロース・糊料)
豆乳アイス:イチゴ(豆乳・水あめ・砂糖・いちご果肉・植物油脂・ブドウ糖加糖液糖・食塩・香料(リンゴ)・酸味料・安定剤・着色料・乳化剤)
豆乳アイス:チョコ(豆乳・水あめ・砂糖・植物油脂・カカオマス・ココアパウダー・食塩・乳化剤・香料・安定剤・トレハロース)
トッパリビューフルーツソース:ストロベリー(ストロベリー・砂糖・香料・ペニコウジ色素・酸味料・増粘多糖類・乳酸カルシウム・甘味料)
トッパリビュー:いちごジャム(糖類・いちご・ゲル化剤・酸味料・pH調整剤・香料・乳化剤)
トッパリビュー:オーガニックコーンフレーク(有機コーングリッツ・有機砂糖・食塩)
アガー(ブドウ糖・寒天・ゲル化剤)
アイコクベーキングパウダー
ハーシーチョコレートシロップ
その他、バナナ、フルーツ缶詰(みかん/パイン/黄桃)