

クッキングタイム

【フィリピンデザート🍷 ウベアイスとトゥロンを作ろう！】



ウベとは ^{むらさき} 紫いもの仲間で、フィリピン料理の多くに使われています。フィリピンではウベを使ったスイーツやデザートが人気です！また、トゥロンとはバナナを ^{はるま} 春巻きの皮で ^{かわ} 包んで ^つ 油で揚げたフィリピン屋台の定番スイーツです。今回は日本でも簡単に手に入る材料を使って2つのフィリピン料理に挑戦します！！

日 時：2025年 6月 22日（日） 午後2時～午後4時

場 所：江東橋児童館 4階学童クラブ室

対 象：小学生

定 員：10名

費 用：1人150円

申し込み：2025年5月27日（火）午前9時から 6月9日（月）午後8時まで

- ・上記の期間内にお申し込みください。定員を超えた場合は抽選を行います。
- ・抽選結果は6月16日（月）以降に江東橋児童館HPでご確認ください。
- ・当選された方は6月20日（金）までに参加費（150円）を児童館受付までお持ちください。

当日の持ち物：エプロン、三角巾、マスク、水筒、

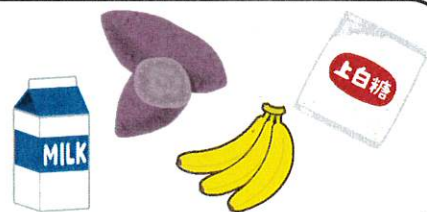
食品従事者点検表（参加費をお支払い時にお渡しします。）



【ウベアイス・トゥロンの材料】

- ・牛乳 ・砂糖 ・紫芋パウダー ・バニラエッセンス
- ・春巻きの皮 ・バナナ

※成分表示は裏面をご参照ください。



ご不明な点などありましたら江東橋児童館にお問い合わせください。

フレンドリープラザ江東橋児童館 03-3634-8883 担当：竹村・倉田

キリトリ

2025年度6月クッキングタイム

【フィリピンデザート🍷 ウベアイスとトゥロンを作ろう！】申し込み用紙

参加者氏名：_____

小学校 _____ 年生

保護者氏名：_____

緊急連絡先：_____

保護者の見学の有無： 有 ・ 無

食物アレルギー： 無 ・ 有（アレルギーの種類：_____）

※食材が心配な方はご相談ください。

※職員記入欄：受付日（ / ） 受付者（ ） No. _____

各種事業申込み注意事項

(1) 申込み方法

- ① 他の家庭の申込みは受付できません。
- ② 申込み書は保護者が記入してください。不備があった場合、受付できないことがあります。
- ③ 申込み書がないと受付できません。

(2) キャンセル時の返金

- ① 申込み期間内のキャンセル：全額返金
 - ② 申込み期間を過ぎ、実施日2日前までのキャンセル：半額返金
 - ③ 以降のキャンセル：返金なし
- * 領収証を紛失された場合：返金作業が行えない場合があります。

(3) 児童館学童クラブ、菊川分室、錦糸分室、緑分室、錦糸小分室、菊川駅前分室に在籍の方

- ① 費用あり、定員あり、費用・定員共に有り、抽選有りの場合、学童経由での申込みは行えません。
- ② 費用・定員共に無しの場合、学童経由での申込みを受付ます。

* 上記の各項目に関して事業によって変更になる場合があります。予めご了承ください。

ウエアイス

- 牛乳=無脂乳固形分:8.3%以上、乳脂肪分:3.5%以上、原材料名:生乳100%(国産)
- 砂糖=原料糖(オーストラリア製造又は国内製造又はその他)
- 紫いもパウダー=紫芋(国産)
- バニラエッセンス=食品添加物 香料製剤 成分重量%:エタノール 35%、グリセリン 6%、カラメル I 0.1%

トウロン

- 春巻きの皮=小麦粉(国内製造)、還元水あめ、食用植物油、食塩/酒精、乳化剤、カラシ抽出物(一部に小麦・大豆を含む)
- バナナ
- 日清キャノーラ油=食用なたね油(国内製造)