

クッキングタイム

ぎょうざ かわ つく ピザ 餃子の皮で作ろうアレンジPizza!

にちじ がつ にち にち
日時：3月22日（日）14：00～16：00

でいいん めい
定員：10名

でいいん こ ばあいちゅうせん
定員を超えた場合抽選となります。

ひょう えん
費用：300円

さんかひょう ちょうしゅう さんかしゃかくていご
参加費用の徴収は参加者確定後になります。



もう こ がつ たち にち がつ にち きん
申し込み：3月1日（日）9：00～3月13日（金）20：00

かきもうしこみようし こうとうばしじどうかんうけつけ も
下記申込用紙を江東橋児童館受付までお持ちください。

しょくざい ちょうみりよう せいぶん うすめん かくにん
食材・調味料の成分は裏面をご確認ください。

がくどう とお もう こ りょうしょう
学童クラブを通しての申し込みはできません。ご了承ください。

ふめいてん こうとうばしじどうかん れんらく
ご不明点があれば江東橋児童館までご連絡ください。

フレンドリープラザ江東橋児童館 ☎03-3634-8883 担当：千葉・大木

※キリトリ※

ねんどこうとうばしじどうかん 2025年度江東橋児童館 クッキングタイム さんかもうしこみようし 参加申込用紙

ふりがな 参加児童氏名： _____ ねんせい 年生 _____ しょうがくこう 小学校 _____

きんきゅうれんらくさき 緊急連絡先： _____ つづきがら (続柄： _____)

しょくもつ 食物アレルギー： なし 無 ・ あり 有 (_____)

しょくいんきにゅうらん 職員記入欄 NO. (_____) 受けつけしょくいん (_____) 受付職員 (_____) 受けつけび (_____) 受付日 (_____ / _____)

しょうしょくざい ちょうみりょう せいぶん 使用食材・調味料の成分について

しょうひんめい 商品名	せいぶんひょうじ 成分表示
スーパー スイートコーン	スイートコーン（ <small>いでんしくみか</small> 遺伝子組換えでない）
あじつ 味付けカレー パウダー ジャワカレー味	食塩（国内製造）、砂糖、カレーパウダー、植物油、ふすま、フラ イドオニオンパウダー、香辛料、焙煎唐がらし、ローストガーリック パウダー、チキンエキス、ローストオニオンパウダー、チーズ 加工品、小麦発酵調味料、酵母エキス、粉末しょう油、ガーリックパ ウダー、焙煎フェヌグreek/調味料（アミ/酸等）、セルロース、 酸味料、香料（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）
トマトケチャップ	トマト（輸入）ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
ふうみ かに風味 スティック	魚肉（輸入）、でん粉、植物油、砂糖、大豆たん白、食塩、発酵 調味料、かにエキス、乾燥卵白/加工でん粉、調味料（アミ/酸 等）、着色料（紅麹）、ソルビトール、炭酸カルシウム、香料、 （一部に卵・小麦・えび・かに・大豆を含む）
きぎみのり	乾のり（有明海産）
皮なし ウィンナー	豚肉（輸入又は国産）、鶏肉、豚脂肪、還元水あめ、結着材料（大豆 たん白、小麦、でん粉、卵たん白）、食塩、香辛料、ポーク 調味料、デキストリン、粉末油脂、酵母エキスパウダー/加工でん 粉、調味料（アミ/酸等）、カゼイン Na、炭酸Ca、リン酸塩（Na、 K）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、 香料、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ 鶏肉・豚肉を含む）
シーチキン	きはだまぐろ（輸入又は国産（5%未満））、大豆油、食塩、 野菜エキス/調味料（アミ/酸等）
とろける ミックスチーズ	ナチュラルチーズ（乳成分を含む）（ニュージーランド製造、アメリカ 製造）
ぎょうぎ 餃子の皮	小麦粉（国内製造）、食塩、食用植物油、還元水あめ/加工澱粉、 酒精（一部に小麦・大豆を含む）
マヨネーズ	食用植物油（国内製造）、卵、醸造酢、砂糖類（粉末水あめ、 砂糖）、食塩、香辛料/調味料（アミ/酸、香辛料抽出物、（一部に 卵・大豆・りんごを含む）