



家族もぐもぐクッキング 6月のご案内

初めての
クッキング

★今月のメニュー★

さつまいも茶巾しばり



(内容は都合により変更することもあります)

--- イメージ図 ---

★日程 6月12日(金) 午前10:00~11:00

★場所 くっきんぐランド **始まる15分前に来てください。**

★「さつまいも茶巾しばり」の材料とアレルギー表示(27品目中)

さつまいも	三温糖	塩
-------	-----	---

★「さつまいももち」のもちの材料とアレルギー表示(27品目中)

さつまいも	片栗粉	三温糖
-------	-----	-----

★「さつまいももち」のみたらしあんの材料とアレルギー表示(27品目中)

三温糖	しょうゆ	小麦	大豆	片栗粉
-----	------	----	----	-----

※その他、使用する材料に関してご不明な点がございましたらゆめっこへお問い合わせください。

★持ち物 エプロン、マスク、三角巾(子どもはエプロンのみでも可)
飲み物(お茶または水)

※長髪は束ね、ネイルを取って、爪を短く切ってください。

★参加費 一人 100円

★対象 1歳~2歳未満の子どもとその保護者

※対象外の子ども(きょうだい)の参加はできません。

※前回参加された方はキャンセル待ちとなります。

★定員 6組

★申し込み 5月22日(金)10:00~

【1歳~2歳未満 対象】

ゆでたさつまいもをつぶして材料を混ぜて『茶巾しばり』を親子で作ってみませんか。

『さつまいももち』もふるまいます。



ゆでた さつまいもは
ホクホクして甘く、
おいしいよ。



左記 QR コード もしくは
大津市ホームページ
『ゆめっこ通信』から
お申し込みください。

安全衛生対策のため、参加者以外の入室はできません

食中毒に 注意しよう!

これからの季節、食中毒が起こりやすい時期になります。
家庭でできる食中毒予防の6つのポイントを紹介します。



- ① 手洗い...食中毒の基本は「菌をつけない」こと。調理や食事前に必ず石鹸で手を洗いましょう。
- ② 食品の購入...消費期限のチェックをしましょう。
- ③ 家庭での保存...冷蔵庫、冷凍庫に詰めすぎないようにしましょう。
- ④ 下準備...生肉や生魚に使った包丁やまな板は熱湯をかけて消毒しましょう。
- ⑤ 調理...加熱は十分にしましょう。
- ⑥ 食事...できあがった料理はなるべく早く食べ始めましょう。

