

NEW

離乳食の次に出会う味 「オーガニック幼児食」プレゼンツ

パパと一緒に♪

オーガニックみそづくり & 豚汁とおにぎりでランチ

こだわりの食材を使った世界に一つだけのお味噌づくりを
パパとのあい・ぽーとでの思い出づくりに体験してみませんか？
お味噌づくりの後は、みんなで仲良く豚汁とおにぎりでランチしながら自然のお味噌の味を味わいましょう♪
※アレルギーのある方は当日食材をお知らせ致しますので各自でご判断ください。

2020年 **2月29日(土)** 11:00~13:00

＜講師＞

権 寛子 先生（「子どもの食卓株式会社」@西麻布 <https://kodomonoshokutaku.com/>）代表者）

育休中に見学した保育園の給食が園によってあまりに違う事実気づき、働くママの安心を増やしたいと乳幼児の健康につながる食事の開発に取り組む。現在冷凍食品が好評発売中。家族の健康のため、味噌・醤油・みりん・ぬか床・甘酒はすべて手作り。

うすい はなこ 先生（「子どもの食卓株式会社」料理責任者）

親族一同飲食関係であり、日本料理屋を営んでいることから、幼少期より当たり前のように接してきた伝統的文化の貴重さに気づき、東京及び京都の老舗日本料理店で8年修行。その後は自宅にて料理教室を始め、今年で11年目。毎月100人を超える生徒を指導し、普段に活かせる日本料理、おかずなどに定評がある。生徒の中には料理人や管理栄養士も多数。

◇ 対象：あい・ぽーと会員のお子さん（2歳半以上）と保護者

◇ 定員：14組 座開講最少人数は10組とさせていただきます。）

◇ 参加費：港区内 5,000円・港区外 5,500円

◇ 持ち物：エプロン（親子とも）・三角巾（子どもは必ず）・筆記用具

◇ 受付：12/23（月）・12/24（火）10:00~17:00

*受付は、お電話が窓口でお受け致します。

抽選結果発表：12/25（水）中に当選結果をホームページにてお知らせ致します。

【抽選結果一覧（<https://www.ai-port.jp/aiport/chusen/>）】

*お電話での連絡をご希望の方は、お申込み時にお伝えください。

*抽選受付期間内に定員にならなかった場合は、先着順でお受け致します。

◇ ご入金：1月15日（水）までに窓口にてお支払いください。

*期限内にご入金頂けない場合はお電話にてその旨ご連絡ください。ご連絡なくご入金がない場合は、他の方にお譲りさせていただきます。予めご了承ください。

*キャンセル料：2週間前（2/15）までにキャンセルされる場合は、全額返金
上記翌日（2/16）以降からのご返金は致しかねます。予めご了承ください。
急なご事情によりご参加いただけなくなった場合は、代わりの会員さんへ
お譲りいただくことも可能です。

*当日作る豚汁・おにぎりは、あい・ぽーとにてお召し上がりいただけます。



※写真はイメージです。
実際の容器はプラスチック製で、
こちらで準備させていただきます。

親子で2kgのお味噌を
お持ち帰りいただきます。



＜お問い合わせ＞ 子育てひろば「あい・ぽーと」 青山 TEL: 03-5786-3250