

NEW

離乳食の次に出会う味

オーガニック幼児食

毎日お子さんのお食事に頭を悩ませている親御さんへ
添加物や農薬、化学肥料が使われていない自然そのものの食材を使った
和のやさしい自然食について一緒に学んだ後、
親子で楽しいランチを囲みませんか

2020年 **3月11日(水)** 11:00~12:00

大人向けのお料理（1食分）と、お子さんのご試食分（離乳食後期〜）を講座後、皆さんでいただきます。
※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。

＜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に気づき、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やお菓子の開発に取り組む。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・ぽーと会員の保護者（講座後、お子さんと一緒にお食事をお召し上がりいただきます）

◇ 定 員：10名（※講座開講最少人数は5名とさせていただきます。）

◇ 参加費：保育付き：港区内 2,000 円・港区外 2,400 円（1 時間分保育料込）
保育なし：港区内 1,500 円・港区外 1,700 円

◇ 持ち物：エプロン・筆記用具・保育利用者は下記※

◇ 受 付：1/8（水）・1/9（木）10:00~17:00

※受付は、お電話か窓口でお受け致します。

抽選結果発表：1/10（金）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17日（金）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：1週間前（3/4）までにキャンセルされる場合は、全額返金
上記翌日（3/5）以降からのご返金は致しかねます。予めご了承下さい。
急なご事情によりご参加いただけなくなった場合は、代替りの会員さんへ
お譲りいただくことも可能です。

※当日お作りになったお料理は、あい・ぽーとにてお召し上がりいただきます。

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

＜講座受講者向けの保育について＞ ※【持ち物】おむつ・おしりふき・ビニール袋・着替え

※15分前には受付にお寄り下さい。

※短時間の保育のため、原則としてお食事やおやつ、ミルクはお預かりできません。

お食事・授乳は済ませてからお預けください。（水分のお預かりが必要な場合は、お白湯・お茶のみとさせていただきます。）

