

「柏市制施行70周年記念」

卵、乳、小麦を使わない

参加費
無料

クッキング教室

長年、病院やクリニックで食物アレルギーの栄養指導をしている管理栄養士（アレルギー疾患療養指導士）の原 正美先生に教えていただきます。作り方のコツなどデモンストレーションを見て楽しく学べます。除去食品の購入場所やカルシウム不足の心配などの質問にもお答えします。

参加者はお料理を作りません。

日時

11月16日(土)

13時半～15時

場所

京葉ガス料理教室柏の葉

ららぽーと柏の葉北館3F

試食あり！

キッチンには通常卵や乳など使用しています。

対象

食物アレルギーのお子さんがある保護者

定員

16人

託児

ありません。お子さんと一緒に参加出来ます。

お申込み

ホームページの問い合わせフォーム
「イベントについて」から申し込んでください。

- ・お名前、メールアドレス
- ・柏市 クッキング教室
- ・参加人数（お子さんの場合、年齢や学年）
- ・食物アレルギーのあるお子さんのアレルゲンと年齢や学年



講師：原 正美先生
昭和女子大学大学院
健康科学研究所
京都光華女子大学 教授

後援：柏市、柏市教育委員会

詳細・申し込みは
ホームページから

ホームページ

千葉アレルギーネットワーク

<https://www.chiba-allergy.net.jp/>

特定非営利活動法人
千葉アレルギーネットワーク
070-5019-3998

