



## クッキング受講を検討されている皆さまへ



この度は、短期集中講習会「クッキング」の受講をご検討いただき、誠にありがとうございます。過去の講習会受講者アンケートで得られた意見「食物アレルギーへの配慮(表示等)」に関連し、メニューに含まれる可能性がある『特定原材料8品目』についてご照会します。※受講期選定の【参考】にしてください

なお食物アレルギーのある方、または体調により食べられない食材がある場合には、ご本人様(または保護者様)の責任で受講ください。また、食物アレルギーのある方は、『特定原材料8品目』およびそれ以外についても、必ず施設までお申し出ください。

### 特定原材料8品目が含まれる可能性

※○,●印=可能性が高い(●印はチラシ記載からの追加)

Menu	アレルギー 特定原材料8品目	卵	乳	小麦	くるみ	落花生	えび	かに	そば
冷やし中華・春巻き		○	○	○			○		
キーマカレー・フルーツポンチ				○					
エビピラフ・棒棒鶏(バンバンジー)			○	●			○		
冷やしうどんのカレーつけ麺・バナナアイスクリーム			○	○					
回鍋肉(ご飯)・なすと油揚げの味噌汁				●					

#### ★留意事項

- 1) 食材の代替や器具の使い分けなど、個別の対応はおこなっておりません。
- 2) 仕入れの都合(調味料類の選定変更)等により、アレルギー源となる品目に変更や追加が生じる場合があります。

以上