

ポリ袋を使って



防災クッキング教室

個別のアレルギー対応可能！

東南海地震は必ず来ると言われていますが、災害対策はされていますか？

家族に食物アレルギーを持っている方がいると、

災害時の食事を考えると特に不安になるかと思えます。

食物アレルギーがあってもなくても、安心して安全に誰でも食べられる食事の作り方を

防災知識と共に防災士さんに教えていただきます。

アレルギー対応は、特別なことをしなくてもできるんです！



日時 : 令和元年10月10日(木) 10:00~12:00

場所 : 守山社会福祉協議会 3階調理実習室(守山区小幡南1丁目24-10)

講師 : 松本 洋美さん(防災士・食物アレルギーマイスター)

参加費 : 100円

持ち物 : 三角巾、エプロン、食器ふきん、台ふきん、筆記用具

★食物アレルギーがない方も参加可能ですが、

応募者多数の場合は食物アレルギーがある方を優先させていただきます。

★託児はありませんが、お子さん連れでも結構です。ただし、火を使うので

各自でご注意ください。また、食物アレルギーをお持ち

のお子さんもしらっしゃいますので、持参の飲食物に

ご配慮をお願いします。



《お申し込み・お問い合わせ》

主催 : 守山アレルギーの会

moriyama_alle@yahoo.co.jp 宛てか、右のQRコードからメールにて、

もしくはFacebook「守山アレルギーの会」へご連絡ください。

★お申し込みの際は、

氏名・お住まいの市区・参加人数・お子様の年齢・アレルギー・連絡先を

お知らせください★

協力 : 認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク

