国际みこともチャレンジ

and the state of t

力ルビスを三ツまサイダーを己かった マフィンとゼリーを作ろう木

(試食デザート付き)

対象:小学生

- □ 時 令和7年7月26日(土) 13:30~16:00
- 会 場 学校法人後藤学園 武蔵野栄養専門学校 東京都豊島区南池袋 3-12-5(JR、東京メトロ池袋駅 徒歩 5 分)
- 内 客 カルピスを使用したマフィンを作る 5個 (お持ち帰り用) カルピスと三ツ矢サイダーを使用したゼリーを作る (試食デザート)
- 講 師 学校法人後藤学園 武蔵野栄養専門学校 管理栄養士 宮﨑知左子先生 他
- 参加資格 東京都内在住、在学の小学生
- 参加費 1,000円(材料費等含む、当日徴収)
- 定 員 16名



カルピスマフィン イメージ

- 申込方法 往復はがき(お 1 人様 1 枚。2 名連記は不可。) 往信はがきに参加者氏名・ふりがな・性別・学年・住所・電話番号 返信はがきに、送付先の郵便番号・住所・氏名をご明記のうえ、下記の 公益社団法人集団給食協会宛にお申し込み下さい。
- 申 込 先 〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町 3-5-8 KDX 神田北ロビル 1F 公益社団法人集団給食協会「夏休みこどもチャレンジ企画!」係 (Tel 03-3254-4615 平日 9時~17時)

応募締切:令和7年7月11日(金)消印有効

- ※応募者多数の場合は抽選とし、当選の発表は返信ハガキの発送をもってかえさせていただきます。
- ※「カルピスを使用したマフィン」の材料に、卵、乳・カルピス(乳・大豆)・ホットケーキミックス(乳・小麦・大豆)を使用します。
- ※「カルピスと三ツ矢サイダーを使用したゼリー」の材料に、ゼラチン、乳(牛乳、生クリーム)・カルピス(乳・大豆)を使用します。
- ※個人情報は、お申し込みいただいた目的以外には使用いたしません。

主催:学校法人後藤学園 武蔵野栄養専門学校



公益社団法人 集団給食協会