





1月 栄養クリニック催しのお知らせ

お電話にて（TEL：075-531-2136）お申し込みをお願いいたします。先着順とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。なお、お申し込みはご本人様に限らせていただきます。キャンセルの場合は、必ずお電話にてご連絡ください。予約期間以後のキャンセルは、**キャンセル料として教室参加費の全額**を頂戴しております。

テーマ・メニュー	開催日時	予約期間	参加費・持ち物
<p>節分膳 ～たんぱく質の上手な摂り方～ <small>（メニューが一部変更になる可能性があります）</small></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 煎り大豆と昆布の炊き込みご飯 ◆ 山椒香る いわしと牛蒡の柳川風 ◆ 蓮根饅頭 ～そばろあんかけ～ ◆ 小松菜のピーナッツ和え ◆ さつま芋みるく餡 大福 <p style="text-align: right;">（担当：中村 智子）</p> <div>     </div>	<p>1月22日（木） 1月23日（金） 10:00～13:00</p>	<p>1月7日（火） 10:00 ～ 1月14日（火） 16:30</p> <p>※下記を除く 10日（土） 11日（日） 12日（祝・月）</p>	<p>【参加費】 2,000円</p> <p>【定員】 各回12名</p> <p>【持ち物】 三角巾 エプロン 手拭きタオル 不織布マスク</p>
<p>京都女子大学栄養クリニック TEL:075-531-2136 平日：10:00～16:30 （閉室：土・日・祝）</p>			

❀ 感染症の感染拡大予防措置、注意事項を裏面に記載しております。必ずご確認ください。❀

栄養クリニック主催の料理教室における感染症の感染拡大予防措置について

【参加者の皆様へのお願い】

- ◆ 体調不良（37.5℃以上の発熱、咳、呼吸困難、全身倦怠感、味覚・嗅覚異常、咽頭痛、関節・筋肉痛、鼻汁、鼻閉、嘔吐など）がある方はご参加いただけません。
- ◆ 座席や調理する班はあらかじめ指定させていただきます。
- ◆ 1テーブル4名×3班とし、1日の参加者の定員を12名とさせていただきます。
- ◆ 調理をする際は、手指のアルコール消毒、調理前の手洗い、咳エチケット、不織布マスクの着用にご協力ください。

【会場における感染対策】

- ◆ 適宜調理室等の換気を行います。
- ◆ スタッフは検温、マスクの着用、手指のアルコール消毒を行います。
※ 試食の際等、パーティションの設置をご希望の場合はスタッフにお声がけください。

【お申し込み時の注意事項】

- ◆ 感染状況、交通機関の不通、気象警報発令等で中止とする場合がございます。
- ◆ 保育サービスはご利用いただけません。
- ◆ お電話にてご予約を承ります。キャンセル料が発生する場合がございますのでご注意ください。
教室の約1週間前に食材の発注を行っているため、ご予約キャンセルの場合は予約期間中にご連絡をお願いいたします。
これ以降のキャンセルは、体調不良が理由の場合でもキャンセル料として教室の参加費全額を頂戴いたします。
- ◆ 駐車スペースはございません。
お車でお越しの方は、お近くの有料駐車場をご利用ください（プリンセスラインバス停留所・京都女子大学前に隣接した豊国廟駐車場がございます）。