

7月～8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>骨すこやか健康料理教室（担当：中村 智子）</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ カルシウムたっぷり 豆腐のかば焼き風どんぶり ◆ 切干大根と桜エビの台湾風オムレツ ◆ ごま香る サニーレタスと海藻の和え物 ◆ 切干大根とちりめんじゃこのさっぱり和え ◆ マシュマロで作る ヨーグルトマンゴームース 	<p>7月6日（木） 7月7日（金） 10:00～13:00</p>	<p>6月22日（木）10:00 ～ 6月28日（水）16:30 ※土日を除く</p>	<p>【参加費】 2,000円</p> <p>【定員】 各回16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>点心を手作りして飲茶を楽しもう！（担当：泉 玲子）</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ お茶香る手作り京風肉まん ◆ 加茂茄子のチャンピン（中国のクレープ） ◆ ひすいきゅうり ◆ くりぬき果物のココナッツミルクゼリー 	<p>8月30日（水） 8月31日（木） 10:00～13:00</p>	<p>7月31日（月）10:00 ～ 8月4日（金）16:30</p>	<p>【参加費】 大人1,500円 子ども1,000円</p> <p>【定員】 6組15名</p> <p>【持ち物】 同上</p>
<p>東山区親子料理教室「点心を手作りして飲茶を楽しもう！」 （担当：泉 玲子）</p> <p>対象：東山区在住の児童（小学校1～6年生）とその保護者 メニューは上記と同じです。</p>	<p>8月26日（土） 10:00～13:00</p>	<p>7月31日（月）10:00 ～ 8月4日（金）16:30</p>	<p>【参加費】 大人1,500円 子ども1,000円</p> <p>【定員】 6組15名</p> <p>【持ち物】 同上</p>

骨密度測定ができます！
※素足で測定します。

京都らしくお茶を使った肉まんを
皮から手作りします！

☎ 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×4班とし、1日の参加者の定員を16名とさせていただきます。親子料理教室の場合は、1日につき6組15名を定員といたします。
- ◆ 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）。