



丸わかり離乳食

～ママごはんを整えたら離乳食はカンタンだった！～

離乳食調理の基本は「取り分け」
一緒に食べるママのごはん、家族のごはんを見直したら、
離乳食作りはとてもカンタン！
取り分けの実演調理をしながら、食卓の考え方も紹介します。
離乳食に興味のある方、どなたでもご参加ください。

3/29 (木)
11:00～14:00

参加費

4080円 (税込)

(講座費 3000円 + ランチ 1080円)

※gomacro特製お弁当付き！

ご予約・お問合せ

gomacro Salon 075-257-5096
予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>



講師

木下 麗子

管理栄養士／発酵食スペシャリスト／離乳食インストラクター／母子栄養指導士

兵庫県西宮市出身、2児の母。

武庫川女子大学食物栄養学科卒業後、委託給食会社にて栄養士、店長を経験。

結婚後、保育園給食など子どもの食育に携わる仕事を経験し、

2016年～離乳食・幼児食から楽しい食を提案する料理教室KitchenChuraを運営。

ごはんをしっかりと食べて元気に育つ楽しい食卓づくりをモットーに、お料理や手作りパン、離乳食、幼児食の講座を展開しています。