



# 丸わかり離乳食

後期完了期編

～赤ちゃんから考えたい食べる力と元気なカラダ～

上手にカミカミゴックンする習慣は離乳食が基礎となります。  
少食、好き嫌いの原因が、味の好き嫌いだけじゃないとしたら…

## 講座

食べる力は生きる力そのものです。  
しっかり食べれる習慣づくりは  
離乳食から！

## 調理実演

離乳食調理の基本は「取り分け」  
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。

## ランチ

植物性食材のみの  
特性お弁当をご用意します  
ご参加者さまと講師の交流会♪

6/28 (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

gomacro Salon 075-257-5096

お問合せ

予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>

お子様連れ  
大歓迎♪



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。