

あきた白神体験センター 食づくり体験
「あきた白神駅でつくる白神酵母パン・ピザ」の食材一覧

下の食材表に×印や矢印付の書き込みなどを加えて、食べられないものをお知らせください。

(記載日 令和3年 月 日)

保護者氏名 (記載者)	
児童生徒名 (要アレルギー対応)	

パンづくり (白いパンとくるみ入りパン)	使用食材
パン生地	小麦粉
	水
	砂糖
	塩
	ショートニング(植物油)
トッピング	くるみ

ピザづくり (あきた白神駅のピザづくり)	使用食材
ピザ生地	小麦粉
	水
	砂糖
	塩
	酵母
トッピング	ジャガイモ
	ウインナー(豚肉・鶏肉・加工でんぷん等)
	コーン
	ブロッコリー
	チーズ
	タマネギ
	マヨネーズ
	味噌
オリーブオイル	

(自分でトッピングしていくので個別に除去可能。マヨネーズ等は卵の使用のない小袋を持参する子もいます。)

記載後は学校担当者へご提出ください。(学校担当者は、あきた白神体験センターへ提出)