

食育プログラム 金澤風情を楽しもう

# 加賀野菜を使ったお菓子作り教室



金沢の伝統的な加賀野菜**西洋打木赤皮甘栗かぼちゃ**を使ったモンブランを作られているパティシエの先生のお菓子作り教室です。今回は旬でおいしい**西洋かぼちゃ**を使いますが、パティシエの先生から加賀野菜のお話をたくさんお聞きできます。

日時	平成30年10月19日(金) 15:00~17:15
場所	人間社会3号館 3階 1307 調理学実習室
定員	学生20名 (確認ができた人から先着で決定)
持ち物	エプロン又は汚れてもよい服装
講師	裏野 剣一氏 (ケーキハウスエンゼル パティシエ)
材料費	300円

**【申し込み方法】 10月15日(月)13:00 までにメールで申し込みをしてください。**  
申し込み順にこちらから連絡をして、連絡がついたら受付完了とします。  
メールの件名にプログラム名を入れ、本文に学籍番号、氏名、電話番号をお送りください。

\*申し込み多数の場合は、期限前に受付を終了する場合がありますのでお早めに。



金沢大学保健管理センター  
Kanazawa University Health Service Center

【参加申込受付】

担当 三浦

sgp8739310@ml.kanazawa-u.ac.jp



学生支援プログラム