

食育プログラム

金沢食文化体験 笹寿司作り

日 時：2021年7月28日（水）11：00～12：45

場 所：人間社会3号館 3階 1307 調理学実習室

定 員：12名

材料費：500円（特別価格！）

講 師：管理栄養士 高信 雅子氏

持ち物：あればエプロン

（汚れてもよい服装で）

「お品書き」

- ・笹寿司4つ（自分で2つ作ります）
- ・貝だくさんめった汁（豚汁）

笹寿司の持ち帰り可
めった汁のおかわり可

金沢の各家庭でお祭りやハシの日に作る押し寿司を作ってみませんか？
金沢では、百万石祭りが終わったら、里山で熊笹の新芽を採って
お盆に笹寿司にします。この機会にぜひご参加ください。

【申し込み方法】 7月21日(水)17:00 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】

sgp8739310@ml.kanazawa-u.ac.jp



学生支援プログラム