金沢大学
KANAZAWA UNIVERSITY

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

メニュー：トリュフチョコレート

自分で
作って
みませんか？

試食・
ドリンク付

金沢の伝統的な加賀野菜を使ったお菓子を次々開発さ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**五郎島金時**を使った**トリュフチョコレート**を直接御指導いただきます。

日　時　２０２３年１１月１日（水）13：30～15：45
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　５００円（６個分、持ち帰りできます）

【申し込み方法】 10 月 30 日(月)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