

能登の魚でつくる

## カジュアルイタリアン・フレンチ料理教室

日時：2024年11月5日（火）10：40～12：40

場所：人間社会3号館 3階 1307 調理学実習室

定員：学生18名（教職員の方もどうぞ）

材料費：850円

講師：村上 学氏

## メニュー

- ・能登の魚のムニエル  
焦がしバターとトマトのソース
- ・パンペパート
- ・パン
- ・コーヒー等

ミニデザート、  
飲み物付！持ち物：あればエプロン  
(汚れてもよい服装で)

Meal（金沢市尾山町）のシェフの先生に、料理の作り方を一からご指導いただきます。ジャンルにとらわれない創作料理が得意なシェフです！

【申し込み方法】 11月1日（金）17：00 までにメールで申し込みをしてください。

受付終了後メールが来ますので、返信してください。連絡がついた順に受付完了とします。

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。

【参加申込受付】

[sgp8739310@ml.kanazawa-u.ac.jp](mailto:sgp8739310@ml.kanazawa-u.ac.jp)金沢大学保健管理センター  
Kanazawa University Health Service Center

学生支援プログラム