

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を使ってのお菓子作り教室です。今回は**五郎島金時**を使ったモンブランを金沢市福増南でお店を経営されているパティシエの先生に直接ご指導いただきます。



日時	2024年11月13日(水) 14:45~17:15
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)
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	600円(2個作ります、飲み物付)

【申し込み方法】 11月11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。

