



金沢の祭りの伝統の味「押し寿司」と「糸びす」を作ってみよう！
五感にごちそう
ゼミナール 2017

家族で作ろう金沢の味！



金沢学院大学の講師による、「金沢の食文化」をテーマとした公開講座を実施します。家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を実際に作り、食べながら、学ぶことができます。

夏休みの学習体験としても良いと思いますし、おじいちゃんやおばあちゃん、お父さんやお母さんと一緒にふるりの味を作ってみませんか？

8/25 金 8/26 土
14:30~17:30 10:30~13:30
金沢市企業局ガスポート3階
クッキングスタジオ
〒920-0024 金沢市西念1丁目-2-1
TEL 076-220-2625

受講料 **500円 (1組)**

日程 8/25 金
14:00 受付
14:30~15:00 講義
15:00~17:00 調理体験
17:00~ 実食

8/26 土
10:00 受付
10:30~11:00 講義
11:00~13:00 調理体験
13:00~ 実食

講師 原田 澄子 金沢学院短期大学食物栄養学科長教授
金沢学院大学人間健康学部スタッフ

- ◆お申込方法 メールまたは Fax にてお申し込み下さい
金沢学院大学地域連携推進センター
Email: koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp
Fax: 076-229-1352 (9:00~17:00)
- ◆申込事項 必要記載事項=①氏名・②住所・③携帯電話番号 (当日の出欠確認のため)・④希望日
- ◆募集対象 保護者同伴の年長児・小学生 (各回8組)
※頭巾・エプロン・タオル (手洗い用) をご持参ください
- ◆受講費納入方法 当日: 受付時
- ◆申込締切 8月18日 (金) 17:00
※定員に達し次第、締切らせていただきます。