

救急救命学科(2年制)

栄養士学科(2年制)

専門調理師学科(2年制)

調理師学科(1年制)

製菓製パン学科(1年制)



未来の扉を開け

オープンキャンパス

参加費
無料

10:00~14:00
(受付9:30~)

2017



開催日

※2日前までにお申し込みください

4/22 ±

5/13 ±

5/20 ±

6/3 ±

6/10 ±

6/24 ±

7/1 ±

7/15 ±

7/22 ±

7/29 ±

8/5 ±

8/9 水

8/19 ±

8/23 水
高校1・2年生対象

8/26 ±

9/16 ±

体験メニューは裏面へ ▶

学校法人 晃陽学園 〒300-1207 茨城県牛久市ひたち野東1丁目14-8

つくば栄養医療調理製菓専門学校 029-870-5454

救急救命学科 | 栄養士学科 | 専門調理師学科 | 調理師学科 | 製菓製パン学科

JR常磐線 ひたち野うしく駅から徒歩5分



体験実習メニュー

1日に参加できるのは1学科のみです。

開催日	救急救命学科	栄養士学科	専門調理・調理師学科	製菓製パン学科
4/22日(土)	やってみよう AEDと 心臓マッサージ!	春野菜で 体をきれいに(薬膳)	鍋貼餃子(焼き餃子) (北京料理)	ちぎりパン アイシングクッキー
5/13日(土)	人が倒れています あなたは 何を観察しますか?	食品加工学実習①	帆立と海老のグラタン (フランス料理)	シャルロットフリユイ ブーシェ
20日(土)	出血や骨折の時 どのような 応急処置をしますか?	減塩食をおいしく作ろう	手巻き寿司 (日本料理)	ガトーショコラ
6/3日(土)	体験しよう 高エネルギー外傷の 固定処置!	大量調理を体験しよう①	スズキのアクアパッツァ (イタリア料理)	バターロール ウインナーロール
10日(土)	やってみよう AEDと 心臓マッサージ!	腎臓病の治療食を 食べてみよう	カツオのたたき (日本料理)	マジパン細工
24日(土)	人が倒れています あなたは 何を観察しますか?	食品加工学実習②	スパゲッティカルボナーラ (イタリア料理)	あみパン
7/1日(土)	出血や骨折の時 どのような 応急処置をしますか?	細菌検査 ～身のまわりの細菌を 見てみよう～	握り寿司 (日本料理)	パンナコッタ フィナンシエ
15日(土)	体験しよう 高エネルギー外傷の 固定処置!	サイエンスクッキング	手打ちそば (日本料理)	ナン コーンパン
22日(土)	やってみよう AEDと 心臓マッサージ!	大量調理を体験しよう②	芙蓉蟹(かに玉) (広東料理)	クレープシュゼット
29日(土)	人が倒れています あなたは 何を観察しますか?	夏バテ防止の栄養学	シーフードパエリア (スペイン料理)	ベーコンエピ
8/5日(土)	出血や骨折の時 どのような 応急処置をしますか?	食べ物のおいしさ ～味覚検査～	魚介と夏野菜の冷製パスタ (西洋料理)	フルーツパフェ
9日(水)	体験しよう 高エネルギー外傷の 固定処置!	真空調理を体験しよう	青椒牛肉絲 (上海料理)	マジパン細工
19日(土)	やってみよう AEDと 心臓マッサージ!	でんぷんの抽出と観察	江戸前寿司 (日本料理)	キャラクターパン
23日(水)	人が倒れています あなたは 何を観察しますか?	介護食を作ってみよう	松花堂弁当 (日本料理)	ゼリー アイシングクッキー
26日(土)	出血や骨折の時 どのような 応急処置をしますか?	大量調理を体験しよう③	鶏肉のフリカッセ (フランス料理)	モンブラン
9/16日(土)	体験しよう 高エネルギー外傷の 固定処置!	食品加工学実習③	帆立とアスパラのリゾット (西洋料理)	ベーグル

高校
1・2年生
対象

※8月23日(水)は、高校1・2年生対象のオープンキャンパスです。資格や職業についてお話しします。

※体験実習メニューは変更になる場合もあります。ご了承ください。