

オープンキャンパス 2024年度（前期）体験実習メニュー

実施時間：10：00～14：00 ※8/21は10：00～13：00

	専門調理師学科 調理師学科	製菓製パン学科	栄養士学科	救急救命学科
4/20（土）	【中国料理】 山椒しびれる麻婆豆腐を作ろう！	【洋菓子】 「ショートケーキ」を作ろう！	ライフステージ別の食事 薄切り豚ロースの重ねトンカツ	覚えよう！AEDの使い方
5/18（土）	【西洋料理】 盛り付けを学ぼう！～白身魚のポワレ～	【製パン】 「あんパン・クリームパン・メロンパン」を作ろう！	サケのカレームニエルでおいしく減塩	あなたは倒れている人を助けられますか？
5/25（土） 入試説明会	【内容】 ・入試説明 ・書類の書き方 ・面接試験について ①午前：10：00～11：00			
6/1（土）	【日本料理】 刺身包丁を使ってみよう～鰹のたたき～	【洋菓子】 「マカロンサンド」を作ろう！	給食の麻婆丼で衛生管理を学ぼう！	あなたは胸骨圧迫をできますか？
6/22（土）	【西洋料理】 スペイン料理パエリアを作ってみよう！	【和菓子】 あじさい鹿の子を作ろう！	米粉を使った野菜入りマフィンを作ってみよう！	救急救命士の使用器具に触れてみよう！
7/6（土）	【日本料理】 日本が誇る”だし”を使って炊き込みご飯を作ろう！	【製パン】 「塩パン」と「バターロール」を作ろう！	アスリートに必要な栄養について「野菜たっぷり味噌だれポーク」	重症外傷者の固定の仕方を体験しよう！
7/20（土）	【中国料理】 暑い夏を乗り切ろう！～冷やし担担～	【和菓子】 「串だんご」を作ってみよう！	ヘルシーハンバーグランチを作ろう！	救急隊の器具を使って人工呼吸を体験しよう！
7/27（土）	【西洋料理】 プロが作るハンバーグにチャレンジ！	【洋菓子】 「ガトーショコラ」と「スノーボール」を作ろう！	思い出の給食を作ってみよう！ 「給食のミートソース」「ソフトメン」	喉に物が詰まった人の対処法について
8/10（土）	【日本料理】 揚げ物に挑戦！～海鮮天井～	【和菓子】 「練り切り」を体験しよう！	給食に含まれるタンパク質分解酵素 実験と調理(タンドリーチキン)の二部構成	出血や骨折をしている時の対応について
8/21（水） 2学科体験	【中国料理】 香辛料の使い方を学ぼう～回鍋肉～	【洋菓子】 「マジパン」を作ろう！	給食の唐揚げで衛生管理を学ぼう！	救急救命士の器具に触れて呼吸を聴いてみよう！
8/21（水） 入試説明会	【内容】 ・入試説明 ・書類の書き方 ・面接試験について 午後：14：00～15：00			
8/24（土）	【中国料理】 中華鍋を使ってみよう！～海老チリ～	【製パン】 「ナポリ風ピザ」を作ろう！	タンパク質しっかりレシピ 「切り干し大根と蒸し鶏のサラダ」	胸骨圧迫と人工呼吸を体験しよう！
9/14（土）	【西洋料理】 肉の焼き加減を学ぼう！ ～鴨のロースト～	【洋菓子】 「モンブラン」と「フィナンシェ」を作ろう！	食物繊維をたくさん摂ろう！ 「きのこ鮭のホイル焼き」	意識の無い人への対応について学ぼう！