

オープンキャンパス 2023年度(前期) 実施内容

	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
4/22 (土)	【中国料理】 麻婆豆腐	【製パン】 「ブリオッシュ」を作ってみよう！	卵アレルギー対応食 ～卵を使わないオムレツ！～	覚えよう！AEDの使い方
5/13 (土)	【西洋料理】 あさりとアスパラガスのリゾット	【洋菓子】 「ショートケーキ」を作ってみよう！	1食 500kcalの 「鶏肉料理」に挑戦！	あなたは倒れている人を 助けられますか？
5/27 (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 ②午後:13:00～14:00			
6/10 (土)	【日本料理】 鯉のたたき	【製パン】 「菓子パン」を作ってみよう！	米粉を使った 「野菜入りマフィン」を作ろう！	あなたは胸骨圧迫を できますか？
6/24 (土)	【中国料理】 青椒肉絲	【和菓子】 和菓子体験！水牡丹鹿の子	給食の「麻婆丼」を作ろう！	救急救命士の使用器具に 触れてみよう！
7/8 (土)	【日本料理】 海鮮天丼	【洋菓子】 ガトーショコラ & スノーボール	タンパク質の分解酵素で 「タンドリーチキン」を作ろう！	重症外傷者の固定の仕方を 体験しよう！
7/22 (土)	【西洋料理】 鴨のロースト オレンジソース	【製パン】 ベーグル & ブルーベリージャム	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！
8/6 (日)	【中国料理】 回鍋肉	【洋菓子】 キャラメルエクレア & マドレーヌ	給食の 「夏野菜カレー」を作ろう！	物が喉に詰まった人の 対処法について
8/19 (土) オープンキャンパス 10:00～13:00	【西洋料理】 ハンバーグ ソースシャスール	【和菓子】 「練り切り」を体験しよう！	ユニバーサル調理で 「とんかつ」に挑戦！	出血や骨折をしている時の 対応について
8/19 (土) 入試説明会 14:00～15:00	【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			
8/23 (水) 2学科体験	【中国料理】 四喜焼売	【洋菓子】 「マジパン細工」を体験しよう！	給食の「からあげ」を作ろう！	救急救命士の器具に触れて 呼吸を聴いてみよう！
8/26 (土)	【日本料理】 手打ち蕎麦に挑戦！	【製パン】 「ナポリ風ピザ」を作ってみよう！	美味しい減塩食 「サケのカレームニエル レモンソースかけ」	胸骨圧迫と 人工呼吸を体験しよう！
9/16 (土)	【西洋料理】 スパゲッティ ポロネーゼ	【和菓子】 「芋きんとん」と「おはぎ」を 作ってみよう！	食物繊維たくさん食べよう！ 「キノコと魚のホイル焼き」	意識の無い人への 対応について学ぼう！

オープンキャンパスのお申込みはこちら→



ご参加お待ちしております(^^)