

まずはいろいろ体験してみよう！

体験実習メニュー



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

実習メニューは開催日が変更になる場合があります。写真はイメージです。

5/18 土
10:00~14:00



- 調理 【西洋料理】盛り付けを学ぼう！～白身魚のポワレ～
製菓 【製パン】「あんパン・クリームパン・メロンパン」を作ろう！
栄養 サケのカレームニエルでおいしく減塩
救急 あなたは倒れている人を助けられますか？

5/25 土
10:00~11:00

入試説明会

内 容

- 出願書類の書き方
- 面接試験のポイント

持ち物

筆記用具・内履き靴

(8/21入試説明会と同内容です。)

当日の流れ

1 受付

ご参加の方は新館校舎へお越しください。



- 2 学科説明
体験実習
試食
施設見学



- 初めてでも大丈夫！
3 終わりの会
学費や入試についてもご案内します。



- 希望者
4 個別相談
学生会館説明会

7/6 土
10:00~14:00



- 調理 【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！
製菓 【製パン】「塩パン」と「バターロール」を作ろう！
栄養 アスリートに必要な栄養を学ぶ！「野菜たっぷり味噌だれポーク」
救急 重症外傷者の固定の仕方を体験しよう！

7/20 土
10:00~14:00



- 調理 【中国料理】暑い夏を乗り切ろう！～冷やし担担麺～
製菓 【和菓子】「串だんご」を作つてみよう！
栄養 ヘルシーハンバーグランチを作ろう！
救急 救急隊の器具を使って人工呼吸を体験しよう！

7/27 土
10:00~14:00



- 調理 【西洋料理】プロが作るハンバーグにチャレンジ！
製菓 【洋菓子】「ガトーショコラ」と「スノーボール」を作ろう！
栄養 思い出の給食を作つてみよう！「ミートソース」(ソフトメン)
救急 喉に物が詰まつた人の対処法について

8/10 土
10:00~14:00



- 調理 【日本料理】揚げ物に挑戦！～海鮮天丼～
製菓 【和菓子】「練り切り」を体験しよう！
栄養 食品に含まれるタンパク質分解酵素を実験と調理(タンドリーチキン)で学ぼう！
救急 出血や骨折をしている時の対応について

8/21 水
10:00~13:00



2学科体験



1日で2学科体験できます！

- 調理 【中国料理】香辛料の使い方を学ぼう～回鍋肉～
製菓 【洋菓子】「マジパン細工」に挑戦！
栄養 給食の唐揚げで衛生管理を学ぼう！
救急 救急救命士の器具に触れて呼吸を聴いてみよう！

8/21 水
14:00~15:00



内 容

- 出願書類の書き方
- 面接試験のポイント

持ち物

筆記用具・内履き靴

(5/25入試説明会と同内容です。)

8/24 土
10:00~14:00



- 調理 【中国料理】中華鍋を使ってみよう！～海老チリ～
製菓 【製パン】「ナポリ風ピザ」を作ろう！
栄養 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」
救急 胸骨圧迫と人工呼吸を体験しよう！

学校のInstagramもみつけた。



KOYO_TUKUBA

9/28 土
10:00~13:30

社会人対象

社会人向けの説明会

- 各学科説明
- 各学科デモンストレーション
- 入試・学費説明など



オープンキャンパスお申込み方法

お申込フォーム

必要事項をご入力し送信してください。



L
I
N
E



①~⑧の項目をご入力ください。

①参加日
②参加学科
③氏名
④住所
⑤電話番号
⑥学校名
⑦学年

⑧付添の人数
⑨付添の実習参加有無
その他、質問なども入力してください。

