



OPEN CAMPUS

「やりたい自分」のイメージを広げよう!
オープンキャンパス 2025

10:00 ▶ 13:00

Make your dreams come true.

専門調理師学科

調理師学科

製菓製パン学科

救急救命学科

栄養士学科

10/±
4

11/±
8

2学科体験
12/±
13

2026.
1/±
17

2/±
14

1・2年生対象
3/金 祝
20

社会人対象

2026.
1/±
10

新しい進路を応援します/
社会人向けの説明会

- 各学科説明
- 施設見学
- 各学科デモンストレーション
- 入試・学費説明
- 教育訓練給付金説明

内容

- 学科説明
- 体験実習
- 学費・入試紹介
- 学生会館説明
- 個別相談 など

持ち物

内履き靴(スリッパなど)



学校法人 晃陽学園

つくば栄養医療調理製菓専門学校

〒300-1207 茨城県牛久市ひたち野東 1-14-8

TEL:029-870-5454

学校HP



Instagram



KOYO.TOKUBA



いろいろ体験してみよう！

体験実習メニュー

10:00～13:00



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

10月4日^土

11月8日^土

2 学科
体験

12月13日^土

2 学科選んで
お申込みください

調理 【西洋料理】
煮込み料理を作ろう
～ビーフストロガノフ～

製菓 【製パン】
成形のポイントを学ぼう！
クロワッサン・デニッシュ

栄養 ライフスタイルに合わせた
ユニバーサルレシピ
重ねとんかつ

救急 あなたも血圧を
測ってみませんか？

調理 【中国料理】
手作りマヨネーズで
エビマヨにチャレンジ！

製菓 【洋菓子】
とろ～り！フォンダンショコラ

栄養 でんぷんの栄養学を学ぼう！
蓮根ハンバーグとミルクきなこ餅

救急 あなたは喉に物が詰まった人を見つけたらどうしますか？

調理 【西洋料理】
ピッツアマルゲリータを作ろう！

製菓 【和菓子】
「練り切り」を体験しよう！

栄養 給食の人気メニュー
揚げパンを作ろう！！

救急 救急車の中の器具を使い
心臓の動きを見てみよう！

2026年 1月17日^土

2月14日^土

調理 【日本料理】
～桃の節句～
ちらし寿司を作ってみよう

製菓 【和菓子】
包餡に挑戦！
いちご大福を作ってみよう！

栄養 体を中から温めよう！
ぽかぽか生姜ステーキ

救急 出血や骨折をしているとき
あなたはどうしますか？

調理 【西洋料理】
ベシャメルソースを作ろう
～シーフードドリア～

製菓 【洋菓子】
バレンタインは
ボンボンショコラ

栄養 免疫力アップ！
ササミチーズカツと彩り洋風野菜

救急 救急救命士の使う器具に
触れてみよう！

高校
1・2年生
対象 3月20日^{金祝}

調理 【中国料理】
中華鍋を使ってみよう！
～海老チリ～

製菓 【洋菓子】
フルーッタルトを作ってみよう！

栄養 おいしい春の献立を作ってみよう！
(春の行事食)

救急 救急隊の器具を使って
人工呼吸を体験してみよう！

昇陽学園で国家資格をとろう！

救急救命学科 【受験資格】 救急救命士

栄養士学科 栄養士

専門調理師学科 調理師
調理師学科

製菓製パン学科 【受験資格】
製菓衛生師/菓子・パン製造技能士2級



オープンキャンパスお申込み方法

お電話

029-870-5454

①～⑨の内容をお伝えください

お申込フォーム



LINE



①～⑨の項目を入力

必要事項を入力し送信

※参加希望日の前日までに申込みください。

※参加証をメールで送信いたします。「@koyo-gakuen.ac.jp」のドメインを受信できるように設定してください。

アクセス

