



OPEN CAMPUS

10:00▶13:00

「なりたい自分」のイメージをあげよう!
オープンキャンパス2025

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
土

11/8
土

2学科体験
12/13
土

2026.
1/17
土

2/14
土

1・2年生対象
3/20
金・祝

社会人対象

2026.
1/10
土

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
- 体験実習
- 学費・入試紹介
- 学生会館説明
- 個別相談など

内 容

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



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

11月8日

12月13日

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

でんぶんの栄養学を学ぼう！
蓮根ハシ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？

2学科
体験

12月13日

2学科選んで
お申込みください

調理

【西洋料理】
ピッタ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

2月14日

3月20日

調理

【日本料理】
～桃の節句～
ちらし寿司を作つてみよう

製菓

【和菓子】
包餡に挑戦！
いちご大福を作つてみよう！

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】
ペシャメルソースを作つて
～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！

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】
フルーツタルトを作つてみよう！

栄養

おいしい春の献立を作つてみよう！
(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
調理師学科

調理師

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

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

お申込フォーム



必要事項を入力し送信

LINE



①~⑨の項目を入力

※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。

