

第二十三回

卒業展

■展示

- ◆救急救命学科
症例発表
- ◆栄養士学科
行事食とテーブルコーディネート
- ◆専門調理師学科・調理師学科
製菓製パン学科
個人作品

■イベント

- ◆学生レストラン
- ◆KOYO給食
- ◆販売
・焼菓子・パン・おしるこ・豆乳ちゃんこ
- ◆外部出店
・書籍・調理器具



令和8年

2月7日 

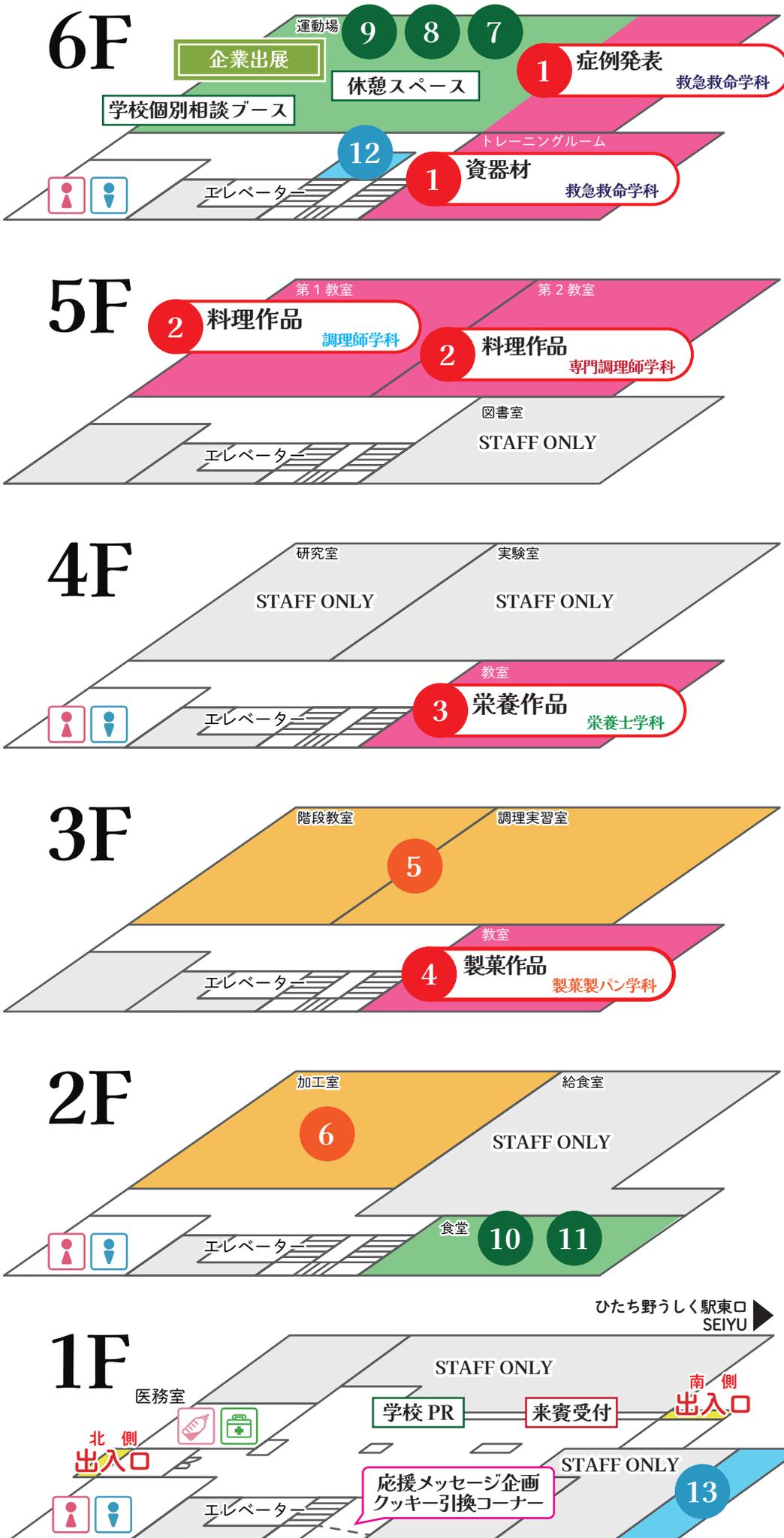
10:00～15:00

ご来場の皆様

本日はお忙しい中お越しいただき誠にありがとうございます。
皆様のお力添えをいただき本日の開催を迎えることができました。
卒業展は学生自身が積み上げてきた成果を披露する機会であり、
見ていただくことを通して振り返る場でもあります。
卒業後、学生はそれぞれの分野において、これまでの学びを活かし
社会の一員として貢献できるよう努力してまいります。
どうぞ今後とも温かく、また厳しくご指導、ご鞭撻を賜りますよう
お願い申し上げます。

卒業展実行委員一同

◆ 会場案内 ◆



展 示

詳細は右のページをご覧ください

- ① 症例発表・資器材 救急救命学科
- ② 料理作品 専門調理師学科・調理師学科
- ③ 栄養作品 栄養士学科
- ④ 製菓作品 製菓製パン学科

食 事

- ⑤ 学生レストラン(KOYO 壱番屋) 専門調理師学科1年
1年間の調理実習で学んだ成果をKOYOカレーに盛り込んでご提供
KOYOカレー(各種)500円～1,000円
- ⑥ KOYO給食 栄養士学科1年
ヘルシーメニューコンクール受賞作品を追加した学生の研鑽の成果が詰まったスペシャル献立です
豚の生姜焼き又は白身魚の揚げ煮 各700円
【給食終了後】揚げパン販売(きなこ・ココア)各150円

販 売

- ⑦ 製菓の定番焼菓子 製菓製パン学科
焼菓子の箱詰めセットとアップルパイを販売します! 1箱 1,000円～
- ⑧ パンとちょこっとお菓子 ベーカリーミーモ
ベーカリーミーモの出張販売!
1個 200円～
- ⑨ 身体がよろこぶお菓子 栄養士学科
栄養士が考える米粉を使った焼菓子販売!
1個 150円～
- ⑩ 豆乳ちゃんこ 栄養士学科
毎年大人気!「巾着入りみそ八方ちゃんこ」ぜひご賞味下さい!
1杯 300円
- ⑪ おしるこ 製菓製パン学科
ほっと一息、あま～いおしるこはいかがですか?
1杯 200円

体 験

- ⑫ 血圧測定 救急救命学科1年
血圧を測ってみませんか? 無料
- ⑬ 救急車写真撮影 救急救命学科1年
救急車と一緒に写真を撮ろう! 無料

Special Thanks

企業出展

書籍販売 鐵谷書店
医療分野、食分野の書籍を展示販売いたします!

調理器具販売 ORITOMO
食に関わる器具、機械等、お気軽にご相談ください!

アレルギーについて

卒業展で販売する飲食物は、特定原材料 8 品目 (卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、そば、落花生) およびそれに準ずる 20 品目を使用した実習室で製造しています。ご飲食や商品のご購入の際には十分ご注意ください。ようお願い申し上げます。

敷地内禁煙 ペット入館禁止

◆ 展示内容説明 ◆

救急救命学科

◆ 症例発表展示 ◆

2年次に病院実習を160時間以上行い、その中で学んだ症例からひとつ選び、内容をまとめ発表しました。研究グループごとに展示をしています。

発表内容、発表姿勢、質疑応答等も加味し事前に職員が審査をしております。

また、医療ドラマなどでもよく見る救急資器材の展示説明も行っております。
この機会にぜひご覧ください。

専門調理師学科・調理師学科

◆ 料理作品の展示 ◆

西洋料理・日本料理・中国料理・和洋折衷

上記の4つの中から部門を選択し、作品テーマやメニューの作成、料理の製作、盛りつけと展示に至るまで自らの力で作り上げました。

1年または2年間で培った技術と知識を最大限に発揮し、お世話になった方への感謝の気持ちを作品に込めて表現しています。

それぞれの想いを胸に、新たな旅立ちを迎える学生たちの集大成をご覧ください！

製菓製パン学科

◆ 和菓子工芸 ◆

もち米の粉と砂糖を使い花鳥風月を表現します。

◆ 装飾パン ◆

パン生地を長時間低温で乾燥させました。ヨーロッパでは伝統あるパンのオブジェです。

◆ シュガークラフト ◆

粉砂糖や水、ゼラチンなどから作るシュガーペーストと呼ばれる生地を用いる細工です。本場イギリスでは記念日のケーキとしても作られています。

◆ マジパン細工 ◆

アーモンドと砂糖をペースト状にしたものを着色し、動物や人物など丸みを帯びた艶のある様々な形を作ります。かわいらしいデザインが特徴です。

栄養士学科

◆ テーブルコーディネーター ◆

日本の伝統料理の継承やおもてなしの心を伝えるテーブルコーディネーターをグループで作ります。

◆ 野菜もりもり^{おい}美味しおメニュー ◆

野菜150g以上のメニュー、更に美味しく減塩につながる各自が考案した献立の展示です。

◆ 食育コーナー ◆

- 栄養の基礎となるビタミン、ミネラルに着目し料理や食品の特徴をまとめました。

◆ 講師作品紹介 ◆

中国料理
初志貫徹

5F 第1教室

専門調理師学科・調理師学科 学科長 齋藤 達也

和菓子工芸
門出

3F 教室

製菓製パン学科 和菓子実習講師 庄田 美保

テーブルコーディネーター
卒業を祝して心と身体が元気になるアフタヌーンティー

4F 教室

栄養士学科 学科長補佐 壹岐 千夏

シュガークラフト
Petit cadeau

3F 教室

製菓製パン学科 実習担当 山田 郁未

学生へ応援メッセージを書いてクッキーをもらおう！

1

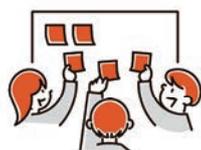
応援メッセージを書く

用紙は各会場内の記入コーナーに設置してあるよ



2

メッセージを貼る



3

スタッフから引換券をもらう



4

1Fの引換コーナーでクッキーと交換！



※展示会場ごとに1枚引換券がもらえます

来場者アンケートに
ご協力ください

アンケート専用



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

専門課程 救急救命学科 / 栄養士学科 / 専門調理師学科 (2年制)
調理師学科 / 製菓製パン学科 (1年制)

通信課程 製菓製パン学科 (2年制)

晃陽学園高等学校 ひたち野うしく学習センター (自由登校コース)

学校
ホームページ



学校
Instagram



KOYO.TUKUBA

卒業展専用
Instagram



KOYO.TUKUBA.GALLERY