



「食」と「医療」の総合学園
KOYO

救急救命学科

栄養士学科

専門調理師学科

調理師学科

製菓製パン学科

一人ひとりを大切にする充実の学習環境で
君の「未来」を手にならう。

オープンキャンパス

10:00~13:00 ●学校説明●体験学習●学費・入試紹介●個別相談(希望者)
●学生会館見学(希望者)【持ち物】内履き靴【服装】自由

10/ ± 5	11/ ± 9	2学科体験 12/ ± 14	2025. 1/ ± 18	2/ ± 15	1・2年生対象 3/ ± 22
------------	------------	----------------------	---------------------	------------	-----------------------

2025.
1/
± 11

社会人向けの説明会

- 各学科説明
- デモンストレーション
- 入試・学費説明など

個別相談
学校見学
平日もOK!

要予約 TEL:029-870-5454(入学相談室まで)

「土・日のオープンキャンパスに参加できない」「仕事の帰りに学校見学したい」など、ご都合に合わせて個別での相談ができます。お気軽にお問合せください。

オープン
キャンパス
お申込み
コチラ!

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



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

●学科説明 ●体験実習 ●施設見学 ●個別相談など【持ち物】内履き靴

10月5日[±]

調理 【中国料理】
餃子を作ってみよう!

製菓 【和菓子】
栗まんじゅうを作ろう!

栄養 免疫力アップメニュー
ササミと彩り野菜の洋風炒め

救急 あなたも血圧を測ってませんか?

11月9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】
デニッシュペストリー

栄養 ユニバーサルレシピ
重ねとんかつ

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14日[±]

2学科選んでお申込みください

調理 【中国料理】
中華鍋を振ってみよう～炒飯～

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!

2025年 1月18日[±]

調理 【西洋料理】
ベシャメルソースに挑戦!
～グラタン～

製菓 【和菓子】
桜餅を作ってみよう!

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
あなたはどのようにしますか?

2月15日[±]

調理 【日本料理】
桃の節句～ちらし寿司～

製菓 【洋菓子】
ボンボンショコラ

栄養 骨強化!カルシウムしっかりレシピ
チキンとマッシュルームのクリーム煮

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22日[±]

調理 【中国料理】
中華包丁を使ってみよう!
～青椒肉絲～

製菓 【洋菓子】
フルーツ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!

※体験実習中はマスクの着用にご協力をお願いいたします。

晃陽学園で国家資格をとろう!

- 救急救命学科 → 救急救命士受験資格
- 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 → 製菓衛生師受験資格

オープンキャンパスお申込み方法

- お電話 029-870-5454
- お申込フォーム
- LINE

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

必要事項を入力し送信してください。

①～⑨の項目をご入力ください。