



- 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)

オープンキャンパス
お申込み
はこちら!

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
HOYO_TUHUBA

「食」と「医療」の総合学園
KOYO

いろいろ体験してみよう!
体験実習メニュー 10:00~13:00

●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

- 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

<p>10月5日 ±</p> <p>調理 【日本料理】 蕎麦打ちを体験してみよう!</p> <p>製菓 【和菓子】 栗まんじゅうを作ろう!</p> <p>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</p> <p>救急 あなたも血圧を測ってませんか?</p>	<p>11月9日 ±</p> <p>調理 【西洋料理】 煮込み料理を作ろう ~ビーフストロガノフ~</p> <p>製菓 【製パン】 デニッシュペストリー</p> <p>栄養 ユニバーサルレシピ 重ねとんかつ</p> <p>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?</p>	<p>2学科体験 12月14日 ±</p> <p>調理 【中国料理】 中華鍋を振ってみよう~炒飯~</p> <p>製菓 【和菓子】 「練り切り」を体験しよう!</p> <p>栄養 給食の人気メニュー 揚げパンを作ろう!</p> <p>救急 救急車の中の器具を使い 心臓の動きを見てみよう!</p>
<p>2025年 1月18日 ±</p> <p>調理 【西洋料理】 ベシャメルソースに挑戦! ~グラタン~</p> <p>製菓 【和菓子】 桜餅を作ってみよう!</p> <p>栄養 体を中から温めよう! ぽかぽか生姜ステーキ</p> <p>救急 出血や骨折をしているとき あなたはどうしますか?</p>	<p>2月15日 ±</p> <p>調理 【日本料理】 桃の節句~ちらし寿司~</p> <p>製菓 【洋菓子】 ボンボンショコラ</p> <p>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</p> <p>救急 救急救命士の使う器具に 触れてみよう!</p>	<p>高校 1・2年生 対象 3月22日 ±</p> <p>調理 【中国料理】 中華包丁を使ってみよう! ~青椒肉絲~</p> <p>製菓 【洋菓子】 フルーツタルトを作ってみよう!</p> <p>栄養 おいしい春の献立を作ってみよう! (春の行事食)</p> <p>救急 救急隊の器具を使って 人工呼吸を体験してみよう!</p>

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。

アクセス

JR常磐線ひたち野うしく駅から徒歩5分