



- 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」を手にしよう。

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

- 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5日 ±

調理 【日本料理】
蕎麦打ちを体験してみよう!

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 ±

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
あなたはどうしますか?

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!

- 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。

*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。

アクセス

JR常磐線ひたち野うしく駅から徒歩5分