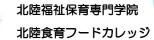


2021-2022 オープンキャンパス日程表(8~12月開催分)



日付	曜日	調理専攻学科	製菓・製パン専攻学科	答理学 亲十 学 到	大学提携こども未来学科
		フードマイスター学科		管理栄養士学科	こども学科
8月6日	金	県内食材を使った地 巾着ナスを使った夏のグラ		病院管理栄養士のお仕事	じゃばら de Summer☀ 〜手作り保育教材の魅力〜
7日	土	在校生から教わ ホテルレベルのオムライス!? &	る実習メニュー とろ〜りクリームの特製スイーツ	夏に食べたい美容ビタミン全 ホテルレシピのアボカドアイス	手作り!きらきらアクアドーム 〜オリジナルの世界を作ろう〜
9日	月	オープンキャンパス人気メニュー	3学科合同特製キッシュに挑戦!	色素のチカラ 手作りジャガイモチップス	暑い夏に涼しい風を吹かせよう! ~可愛い風鈴作り~ •
10日	火	4学科合同!カラダの中からキレイに! ★☆ 低糖質ヴィ ーガンランチ★☆			皆で乾杯 月 個性たっぷりコースターde夏パーティー♪
21日	土	お客さまを魅了∳する中国料理 りん先生による皮から作る手作り餃子	トップパティシエ 朝田先生による フルーツタルト <i></i>	夏の疲れをドリンクで回復 ぽ ちゅう ファイス ファイス ファイス ファイス ファイス ファイス ファイス ファイス	不思議理科実験!③ 素敵なキーホルダーを作っちゃおう
9月12日		在校生から教わる実習メニュー モンブラン & 鶏肉の香草パン粉焼き		まるっと管理栄養士お仕事ツアーpart2	北陸学園大運動会』(出場者募集中♥) 目指せ一等賞 8
10月16日	土	ホテルオークラ元総料理長・根岸シェフ&マテリエルオーナーシェフ林先生直伝レシピを再現米サーモンのパイヤソン & ボンボンショコラ		腸活美人 ヨーグルトの栄養と乳酸菌実験	芸術の秋 小麦粉粘度アート選手権! ~栄冠は君の手に!~
11月13日	土	世界ピッツァ&バスタコンクール優勝のマルコ先生来校! 本場のラザニアを作ろう★*	フランス国家最優秀職人MOF 直伝レシピに挑戦! part2	さくさくジュージー ヘルシー♡チキンカツに挑戦 ♬	素敵な帽子屋さんへようこそ◆ 発表会衣装作り体験
12月18日	±	ホテルオークラ元総料I クリスマス ቆ ローストビーフ&ブ	持別メニュー	心も体も温まる♪栄養たっぷり! ♣クリスマスホットドリンク♣	Merry Christmas! クリスマスを彩る私だけのツリー♣

※メニュー内容は変更する場合があります。予めご了承ください。 ※最新情報は、ホームページでご確認ください。

















₫お申し込みは、こちらから