



テーマは…
地産地消

東海地方の食材を使った
6つの体験実習を
開催!

2019

OPEN CAMPUS

オープンキャンパス

7/13(土)

9:00-15:30

AM / PM
両方の講座を受講
することができます

AM

午前の部 10:00-12:00

フランス

- 伊勢パールポーク
背肉のファルス 香草バター焼き
- 郷土野菜のボルシチ風

中国

- 豚スペアリブ
(クミン香るスパイス揚げ/
ブラックビーンズ蒸し)
- 花巻パン2種類
- ジャスミン香るミルクゼラート

ヘルスケア

- タコと赤しゃ海老のスペイン風ピラフ
- すずきとあさりの三河風
アクアパッツア
- シャインマスカットの
マスカルポーネケーキ

PM

午後の部 13:00-15:00

イタリア

- 魚介のピッツア・ベスカトーレ
- 夏野菜のバーニャカウダ

日本

- 鮎の塩焼き
- 西尾の抹茶入りころ茶そば

製菓

- 桃のコンポートとピーチソルベ

参加自由コーナー

館内見学・入学相談コーナー
高校3年生には特典あり!

入試や学費、一人暮らしのことなど
あらゆる疑問・質問を相談できます。
【終日実施】

初開催! OB座談会

名調の卒業生が学校生活から就職、
現在に至るまでの話をしてくれます。
【15:15~】

名調の座学体験
-栄養学&食品衛生学-

~魚の栄養・食中毒について~
~発酵食品の栄養・微生物について~
【12:15~12:35】

チャリティー販売

名調の庭園で育った香草や苗の販売
【1部 12:00~】【2部 15:00~】

参加者全員に
コック帽と
キャンパス
バッグを
プレゼント!!



学校法人 糸菊学園

<https://www.meicho.ac.jp/>

TEL 0120-422-760
E-mail info@meicho.ac.jp

名古屋調理師専門学校

お申し込みは裏面のFAX用紙
もしくはHPをご利用ください

