

オープンキャンパス カレンダー

<オープンキャンパス>
AM… 10:00～13:30 PM… 14:00～17:30
W… AMとPM両方開催

8月	月	火	水	木	金	土	日
					1	2 調理W 製菓W	3 調理W 製菓W
4 調理W 製菓W	5	6	7	8	9 調理W 製菓W	10 調理W 製菓W	
11 調理W 製菓W	12 調理W 製菓W	13 調理W 製菓W	14 調理W 製菓W	15	16 調理W 製菓W	17 調理W 製菓W	
18	19	20	21	22	23	24 調理W 製菓W	
25	26	27	28	29	30 調理W 製菓W	31 調理W 製菓W	

9月	月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7 調理W 製菓W	
8	9	10	11	12	13 調理W 製菓W	14 調理W 製菓W	
15	16	17	18	19	20 調理W 製菓W	21 調理W 製菓W	
22	23	24	25	26	27 調理W 製菓W	28 調理W 製菓W	
29	30						

バスツアー オープンキャンパス

大阪校行き 日帰り 宿泊

8/2(土)・3(日) 広島バス 8/4(月) 和歌山バス

8/2(土)・3(日) 高知・徳島バス 8/9(土)・10(日) 静岡バス

8/3(日) 滋賀・京都バス 8/10(日) 愛知バス

8/3(日)・4(月) 島根・鳥取バス 8/16(土)・17(日) 山口バス

8/4(月) 京都・兵庫バス 8/24(日) 香川・徳島バス

バスツアーの申し込み方法は2つ。往復での申し込みとなります。

01 フリーダイヤル 9:00～17:00(休校日・祝日除く)
辻調理師専門学校 総合入学案内係 大阪 ☎0120-24-2418

02 WEB www.tsuji.ac.jp/code/bus.html
乗りたいバスの申し込みフォームに入力する。

これだけで 申し込み完了!!

※参加コースについては、申し込み確認後、担当者からご連絡いたします。

ご確認ください

- 定員を超えた時点で締め切る場合がございます。
- 最少催行人数に満たない場合は、バスツアーは中止となる場合があります。
- 付添いの方も実習に参加希望される場合は、ご本人としての申し込みが必要です。

申し込みが切日など、詳細はWEBでご確認ください!

オープンキャンパスの申し込み方法は2つ!

01 お電話での申し込み方法

02 スマートフォン・パソコンでの申し込み方法

辻調理師専門学校
総合入学
案内係

☎0120-24-2418

9:00～17:00(休校日・祝日除く)

https://www.tsuji.ac.jp

スマートフォンの場合は、
こちらのQRコードから

◎申し込み完了後、会場や開催日、集合時間などを案内する「参加証」を郵送します。→ 必要事項を記入して、イベントの当日は忘れずにお持ちください。

◎参加希望者の個人情報は、ご参加いただく方のデータ登録および本校からの情報提供の目的で使用いたします。
本校の個人情報の取り扱いについては本校WEBサイト「プライバシーポリシー」を参照してください。→ www.tsuji.ac.jp

辻調グループを受験する人の中で一番選ばれている入試方法です

いち早く料理・お菓子の世界へ進路を決めたい人には AO入試(総合型選抜)!

2026年4月
入学対象者

AO入試(総合型選抜)は、本校の「建学の精神」に対する共感や、本校で学びたいという意欲の強さなどを、学校が求める学生像「アドミッションポリシー」と照らし合わせて面接で選考する入試です。
AO入試(総合型選抜)では、本校主催の「オープンキャンパス」「オンラインオープンキャンパス」「スペシャル体験DAY」「キャリア形成セミナー」「見学相談会」「出張相談会」いずれかの参加が条件になりますので、早めにオープンキャンパスに参加して自分の納得いく進路選びをしてください。

AO入試の流れ

- 3/1(土)以降のオープンキャンパスに参加
- 6/1(日)～AO入試(総合型選抜)エントリー <AO入試(総合型選抜)エントリー期間> 6/1(日)～9/10(水)
※エントリー期間は5期に分かれています。
- 面接日受付完了 エントリーを完了した方には「AO入試(総合型選抜)面接受付票」を郵送。
- AO入試(総合型選抜)面接を受ける <AO入試(総合型選抜)面接期間> 6/8(日)～9/14(日)
- 結果通知 選考後、出願資格が認定された方には「AO入試(総合型選抜)出願資格認定証」を郵送。
- 出願 インターネットで出願、本校指定の願書で出願のいずれかを選択。 <AO入試(総合型選抜)出願受付期間> 9/1(月)～9/30(火) 必修
- 合否発表

AO入試(総合型選抜)に関するお問い合わせ先

大阪 ☎0120-24-2418

「入学要項」にも記載しています。

めっちゃええやん!

辻調のSNS!

Instagram

@tsujicho

辻調ライブをハッシュタグ #tsujichogram でリアルタイム公開中。ストーリーもお見逃しなく!

blog

続々、更新!

<https://www.tsuji.ac.jp/college/blog.html>

それぞれの学校ブログでは、授業や学生の様子を紹介!

YouTube

@辻調グループ

学校のリアルがわかる動画が満載! 辻調を動画で体験しよう!

Threads

@tsujicho

6,600フォロワー突破!!

オープンキャンパスの様子や授業の裏側など、学校の様子をリアルタイムでお届け!

@tsujichopress

8,700フォロワー突破!!

辻調グループが協力するTVや映画紹介、ブログの更新情報、学校の豆知識など、最新情報はココでCHECK!

TikTok

12,900フォロワー突破!!

@tsujicho

辻調だけのスキルも! 辻調理師専門学校で配信中!

大 阪

辻調理師専門学校

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

【調理】
調理師本科(1年制)
調理技術マネジメント学科(2年制)
高度調理技術マネジメント学科(3年制)

【製菓】
製菓衛生師本科(1年制)
製菓技術マネジメント学科(2年制)

東 京

辻調理師専門学校 東京

〒184-0015 東京都小金井市貫井北町4-1-1

【調理】
調理師本科(1年制)
調理技術マネジメント学科(2年制)

【製菓】
製菓衛生師本科(1年制)
製菓応用技術マネジメント学科(2年制)

フランス・リヨン

辻調グループフランス校

〒184-0015 東京都小金井市貫井北町4-1-1

学校案内サイト www.tsuji.ac.jp

tsuji

料理のチカラを学びとる

●辻調グループとは、創設者・辻静雄の「建学の精神」>「建学」を共有し、教育の実践的研究を目的に形成された「コンソーシアム」の総称です。

2025 Open Campus

大阪あべの 辻調理師専門学校

オープンキャンパス

8月 9月

オープンキャンパスの様子を動画で見よう!

AO入試
(総合型選抜)
エントリー受付中!
各地域からラクラク直行
バスツアーを開催!

オンラインでのオープン
キャンパスも開催中!
詳細はホームページに
てご確認ください。

tsuji

料理のチカラを学びとる

掲載の内容は2025年5月30日時点の予定です。
●ご注意ください tsujichoは、ひとつだけ。
辻調理師専門学校は、大阪あべの(大阪市阿倍野区)、東京、フランスを結ぶ学校グループです。
「学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、名古屋辻学園調理専門学校」とは一切関係がございませんので、お申し込みに関しては十分ご注意ください。

調理

2日
選べるフェア
西洋料理「牛フィレ肉のステーキ」「白桃のパナコッタ」
日本料理「天ぷら丼」「赤だし」

3日
選べるフェア
中国料理「豪華！海鮮チャーハン」「マゴゴとコナツリノミニパフェ」
西洋料理「牛フィレ肉のステーキ」「白桃のパナコッタ」
高度調理技術マネジメント学科 説明会 14:00~15:30
3年制ならではの特別カリキュラムを紹介します！

4日
2025夏
全コース食べつくせ～
肉フェス
西洋料理「ミラノ風カツレツ」
日本料理「冷やし鴨なんばうどん」
中国料理「選べる味付け！牛サーロインの中華風」

9日
選べるフェア
日本料理「ステーキ丼」「かき玉汁」
中国料理「サクじゅわっ唐揚げ！」「マングーブリン」

10日
選べるフェア
西洋料理「牛フィレ肉のステーキ」「メロンクリームソーダ」
中国料理「麻婆豆腐」「揚げたて！ゴマ団子」

11月祝
選べるフェア
日本料理「ステーキ丼」「かき玉汁」
西洋料理「カルボナーラ」「メロンクリームソーダ」

製菓

8/2(土)・3(日)・4(月)共通メニュー
選べるフェア
洋菓子「血盛りフルーツ・ガトー・マカロン」
和菓子「フルーツ大福」

調理

12日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
「クレープ・ジュゼット」
製菓 講習体験
プチ実習付き

13日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
「牛フィレ肉のステーキ」
調理 講習体験
プチ実習付き

16日
選べるフェア
西洋料理「カルボナーラ」「メロンクリームソーダ」
中国料理「豪華！海鮮チャーハン」「冷やし担担麺」
選べるフェア
洋菓子「スフレ・ア・ラ・ヴァニユ&ラズベリーシャーベット」
和菓子「みたらし団子」

17日
選べるフェア
日本料理「握り寿司」「茶碗蒸し」
西洋料理「カルボナーラ」「メロンクリームソーダ」
選べるフェア
製パン「ハニートースト」
洋菓子「スフレ・ア・ラ・ヴァニユ&ラズベリーシャーベット」

24日
選べるフェア
日本料理「ステーキ丼」「かき玉汁」
中国料理「豪華！海鮮チャーハン」「食感アリ！特製シューマイ」
選べるフェア
洋菓子「抹茶の Milfyユ」
製パン「ハニートースト」

30日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
留学生入試説明会
日本料理講習
洋菓子講習
「ショートケーキ」
「鯛(はも)」
「鯛照り焼きご飯」

31日
西洋料理「煮込みハンバーグ」「プリン」
選べるフェア
洋菓子「抹茶の Milfyユ」
和菓子「抹茶の生どら焼き」

製菓

8/9(土)・10(日)・11(月)共通メニュー
選べるフェア
洋菓子「タルトレット・フリュイ」
～旬のフルーツを使ったタルト～
NEW「チーズカレーパン」

調理

7日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
調理 講習体験
試食付き
「北京ダック」

13日
在校生の料理を食べてみよう企画！
1日限定スペシャルコースを食べてみよう！
「サーモンつけ焼き」「いかおかき揚げ」「合鴨ロース」
「鯉ご飯」「赤だし」「抹茶アイス」

14日
AO入試(総合型選抜)面接最終日
西洋料理「牛フィレ肉のステーキ」「白桃のパナコッタ」

20日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
調理 講習体験
試食付き
「フランス料理 × 牛肉」

28日
公募推薦入試／一般入試 説明会同時開催
選べるフェア
西洋料理「オムライス」「プリン」
中国料理「サクじゅわっ唐揚げ！」「マングーブリン」

製菓

7日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
製菓 講習体験
試食付き
「アメ細工
～コンクールのテクニック～」

13日
在校生の料理を食べてみよう企画！
1日限定スペシャルコースを食べてみよう！
「サーモンつけ焼き」「いかおかき揚げ」「合鴨ロース」
「鯉ご飯」「赤だし」「抹茶アイス」

14日
AO入試(総合型選抜)面接最終日
シャインマスカットフェア
洋菓子「シャインマスカットのタルト」
和菓子「シャインマスカット大福」

20日
スペシャル体験DAY
10:00~13:00/14:00~17:00
調理 講習体験
試食付き
「フランス料理 × 牛肉」

28日
公募推薦入試／一般入試 説明会同時開催
シャインマスカットフェア
洋菓子「シャインマスカットのタルト」
製パン「シャインマスカットのクロワッサン」