

# 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  オンラインオープンキャンパス  
※詳細はHPをご覧ください。

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

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

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

## バスツアー オープンキャンパス

大阪校行き  日帰り  宿泊

1/11 (日) 福井バス	3/28 (土)~29 (日) 静岡バス
1/11 (日) 香川・徳島バス	3/29 (日) 滋賀・京都バス
1/25 (日) 滋賀・京都バス	3/29 (日) 香川・徳島バス
1/31 (土)~2/1 (日) 山口バス	3/29 (日)~30 (月) 長野バス
3/8 (日) 香川・徳島バス	

3月バスの情報につきましては、ホームページにて順次公開予定です。

## 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)

02 WEB [www.tsuji.ac.jp/code/bus.html](http://www.tsuji.ac.jp/code/bus.html)

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。

## 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



## オープンキャンパスの流れ

※一例となり実施日によって異なります

STEP 1 学校説明







STEP 2 講習(理論)

STEP 3 実習

STEP 4 試食

STEP 5 施設見学

STEP 6 個別相談



●持ち物は「参加証」「筆記用具」※お申し込みいただいた方には順次参加証を発送します。

●服装は高校生の方は、制服・私服どちらでも大丈夫です。(危険防止のためサンダル、ヒールはご遠慮ください)

保護者の方には、見学・ご試食と合わせて保護者懇談を実施します。

## 出張相談会


辻調があなたの街へ。  
地元にながら学校まるわかり!

保護者の方も一緒に参加いただけます。

日程

1/25 (日) 愛媛県松山市	2/22 (日) 広島県広島市
2/1 (日) 静岡県静岡市	2/23 (月) 広島県福山市
2/8 (日) 高知県高知市	2/23 (月) 福岡県福岡市
2/8 (日) 岡山県岡山市	3/15 (日) 愛知県名古屋市
2/11 (土) 京都府京都市	
2/11 (土) 大阪府大阪市	
2/14 (土) 徳島県徳島市	
2/15 (日) 兵庫県神戸市	
2/15 (日) 香川県丸亀市	

こちら以外のエリアも開催します。詳細はHPをチェックしてね! 申込みはコチラ▶▶▶



## 辻調のSNS!

めっちゃええやん!

Instagram @tsujicho

30,200フォロワー突破!!

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

続々、更新!

YouTube @辻調グループ

7,000フォロワー突破!!

Threads @tsujicho

8,700フォロワー突破!!

TikTok @tsujicho

13,400フォロワー突破!!

### 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)

調理応用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・リオン

#### 辻調グループフランス校

●辻調グループとは、創設者の「建学の精神」><ビジョン>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。

アクセスMAP




# 2026 Open Campus

大阪あべの 辻調理師専門学校  
オープンキャンパス


1月 2月 3月

オープンキャンパスの様子を動画で見よう!



2027年度入学希望者のためのイベントが本格的にはじまります!

※3月以降のオープンキャンパス参加でAO入試(総合型選抜)エントリー資格が取得できます。



参加費無料  
遠方の方には  
交通費補助あり  
(※諸条件あり)

# tsuji


料理のチカラを学びとる

掲載の内容は2025年11月12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 製菓

西洋料理 「オムライス」「季節のデザート」

11月

選べるフェア

「フォンダンショコラ」「パニョアイス添え」

「2026年新春 辻調餅つき大会」

中国料理 「エビのチリソース煮込み」「マンゴープリン」

25日

選べるフェア

「スフレ・アラヴァニョ」「パニョアイス添え」

「ペーコンエビ」「チーズコッペ」

February 10:00~16:00 (受付 11:30まで)

バレンタイン フェスタ

FOOD&SWEETS FESTA

10:00~16:00 (受付: 11:30まで)

料理もお菓子も 1日ですべて体験!

西洋料理 「いかとえびのハスタ (イカ墨鍋)」

中国料理 「油淋鶏(バーガー)」

和菓子 「練切(桜)」

製パン 「クリスマスローズサンド」

洋菓子 「ハートチョコレートラッピング」「マジパン細工体験」「メレンゲ泡立て選手権」「ナベ&絞り体験」

日本料理 「手巻き寿司」

◎フェスタ恒例! 辻調 大じゃんけん大会

◎料理・菓子検定ブース

◎フランス校紹介ブース

◎辻調 サキドリ体験

調理 製菓

選べるフェア

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

22日

洋菓子 「マカロン」

スペシャル体験DAY 10:00~12:30 13:30~16:00

フェスティバル(学校祭)に潜入!

辻調で学んできたすべてを披露する集大成の場。出店の企画から運営、製造、販売まで、すべて学生たちが行います。

28日

1日

March 10:00~13:30 14:00~17:30 お持ち帰りあり

選べるフェア

日本料理 「ステーキ丼」「かき玉汁」

3月

洋菓子 「いちごのタルト~パニョアイス添え~」

中国料理 「豪華海鮮チャーハン」「ごま団子」

スペシャル体験DAY 10:00~13:00 14:00~17:00

講習体験 和菓子 ※実習体験はありません。

西洋料理 「高校生の知らない世界」 炎も上がる華麗なる レストランサービスの演出

15日

講習体験 洋菓子 ※実習体験はありません。

「練切」「いちご大福」

西洋料理 「春の牛肉サラダ (タリアータ)」

日本料理 「天ぷら茶漬け」

22日

和菓子 「練切(桜)」

中国料理 「白、黒どっちにする? やみつきタンタン麺」

製パン 「分割選手権」

スプリング フェスタ

FOOD&SWEETS FESTA

10:00~16:00 (受付: 11:30まで)

高校1・2年生に おすすめのイベント!

洋菓子

- いちごクレープ
- マジパン細工体験
- メレンゲ泡立て選手権
- ナベ&絞り体験

menu

- ◎フェスタ恒例! 辻調 大じゃんけん大会
- ◎料理・菓子検定ブース
- ◎フランス校紹介ブース
- ◎辻調 サキドリ体験

調理 製菓

スペシャル体験DAY 10:00~13:00 14:00~17:00

講習体験 日本料理 ※実習体験はありません。

「春の季節に美味しい!桜鯛の焼き物大皿盛り」

講習体験 洋菓子 ※実習体験はありません。

「いちごショートケーキ」

25日

スペシャル体験DAY 10:00~13:00 14:00~17:00

講習体験 中国料理 ※実習体験はありません。

「香ばしさの頂点!伊勢海老 × 中華」

講習体験 製パン ※実習体験はありません。

「ドーナッツ」

26日

選べるフェア

西洋料理 「牛フィレ肉のステーキ」「パンナコッタ」

28日

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

洋菓子 「いちごのシュークリーム」

和菓子 「いちご大福」

選べるフェア

中国料理 「麻婆豆腐」「マンゴープリン」

29日

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

洋菓子 「いちごのシュークリーム」

和菓子 「いちご大福」

選べるフェア

西洋料理 「牛フィレ肉のステーキ」「パンナコッタ」

30日

中国料理 「麻婆豆腐」「マンゴープリン」

洋菓子 「いちごのシュークリーム」

和菓子 「いちご クロワッサンサンド」