

# オープンキャンパス カレンダー 3月 4月 5月

<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

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

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

5月	火	水	木	金	土	日
4	5	6	7	8	9	10 調理W 製菓W
11	12	13	14	15	16	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	31 調理W 製菓W

## バスツアー オープンキャンパス

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。

- フリーダイヤル 9:00~17:00(休校日・祝日除く)  
 0120-24-2418
- 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。

- 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。

申し込み締め切りなど、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!

- お電話での申し込み方法
- スマートフォン・パソコンでの申し込み方法

0120-24-2418 <https://www.tsuji.ac.jp>

①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。

②参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](http://www.tsuji.ac.jp)

# 5月 特別イベント編

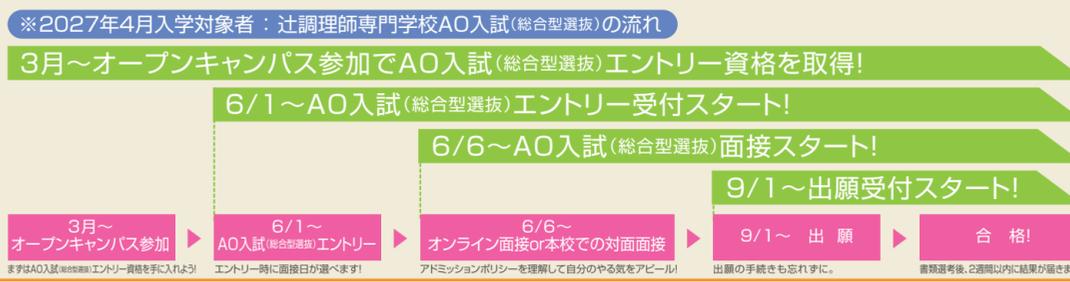
AO入試(総合型選抜)エントリーに必要な資格を取得できます!

**<授業見学編>** 5/2(土)・5/9(土)・5/30(土)  
 10:00~13:00 / 13:00~16:00  
 AO入試(総合型選抜)説明会もあります。

**<AO入試(総合型選抜)直前面接対策編>** 5/5(土)・5/6(日)・5/23(土)  
 10:00~11:00 11:00~12:00 12:00~13:00  
 14:00~15:00 15:00~16:00 16:00~17:00  
 AO面接でうまく話せなかったらどうしよう? 「どんなことを聞かれるのだろう?」 そんな不安を解消するための対策講座です。AO入試(総合型選抜)を検討されている方は是非、ご参加ください。

**<講習体験編>** 5/30(土)  
 10:00~13:00 / 14:00~17:00  
 辻調の講習授業(理論)を体験してみよう!

3月以降のオープンキャンパスなどの学内イベントに参加することで、AO入試(総合型選抜)のエントリー資格を得ることができます!



## 辻調のSNS!

めっちゃええやん!

**Instagram** @tsujicho 30,600フォロワー突破!!

**blog** 続々、更新! <https://www.tsuji.ac.jp/college/blog.html>

**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 7,100フォロワー突破!!

**TikTok** @tsujicho 13,400フォロワー突破!!

大阪	東京	フランス・リオン
<b>辻調理師専門学校</b> 〒545-0053 大阪市阿倍野区校崎町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)	<b>辻調理師専門学校 東京</b> 〒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)	<b>辻調グループフランス校</b> ●辻調グループとは、創設者・辻静雄の「理の精神」<ピジョン>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。

# 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 3月 4月 5月

AO入試(総合型選抜)エントリーに必要な資格を取得できるイベントがスタートします!



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。



参加費無料  
 遠方の方には交通費補助あり  
 (※諸条件あり)

**料理のチカラを学びとる**

掲載の内容は2026年1月27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。



オープンキャンパスの様子を動画で見よう!

アクセスMAP

**調理** **製菓**

22日

西洋料理 「春の牛肉サラダ」

日本料理 「天ぷら茶漬」

中国料理 「白、黒どっちにする？ 桜餅」

製パン 「分割選手権」

和菓子 「桜餅」

**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  
●マフィン抽選体験  
●メロンパン立て選手権  
●クレープ＆餃子体験

メニュー  
○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

25日

**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。  
「見るだけで美味しい! 苺のショートケーキ」

26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。  
ブーランジェから学ぶ「揚げたてドーナッツ」

28日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

西洋料理 「牛フィレ肉のステーキ」「パンナコッタ」

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」

**調理** **製菓**

29日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

中国料理 「麻婆豆腐」「マンゴープリン」

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」

30日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

西洋料理 「牛フィレ肉のステーキ」「パンナコッタ」

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」

4 April 10:00~13:30 14:00~17:30 お持ち帰りあり

4日

**講習体験編** 辻調の講習授業(理論)を体験してみよう!

講習体験 **西洋料理** ※実習体験はありません。  
「ばすた・パスタ・Pasta 珍しいパスタを食べてみよう!!」

講習体験 **製パン** ※実習体験はありません。  
「パンからつくる! 絶品カツサンド」

5日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

西洋料理 2種類のパスタから1つ選んでください。  
「カルボナーラ」「パンナコッタ」「えびたろみトマトパスタ」「パナコッタ」

洋菓子 「マカロン」

12日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

中国料理 実習「豪華海鮮チャーハン」 お持ち帰り「特製シューマイ」

日本料理 「天ぷら井」「赤だし」

洋菓子 「マカロン」

**調理** **製菓**

19日

**講習体験編** 辻調の講習授業(理論)を体験してみよう!

講習体験 **日本料理** 「魚のしめ方と三枚おろし」 ※実習体験はありません。

講習体験 **和菓子** 「桜餅はひとつじゃない? 歴史と一緒に学ぼう!」「桜餅」「練切」 ※実習体験はありません。

25日

**授業見学編** 辻調のリアルな授業を見学しよう!

授業見学 **調理編** 辻調のリアルな授業を見学しよう! 10:00~13:00 13:00~16:00 ※講習・実習体験はありません。

講習体験 **製菓編** 辻調の講習授業(理論)を体験してみよう! 10:00~13:00 14:00~17:00

洋菓子 「砂糖の芸術 光と艶で魅せるアメ細工!」 ※実習体験はありません。

26日

AO入試(総合型選抜)エントリー直前企画! **辻調スペシャルビュッフェ体験** 午食 午茶

01 選べるフェア 調理編 「だし巻き玉子」 日本料理 製菓編 「クッキーシュー」 洋菓子

02 15品登場! 辻調スペシャルビュッフェ体験 ※写真はイメージです。

5 May 10:00~13:30 14:00~17:30 お持ち帰りあり

3日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

西洋料理 「牛フィレ肉のステーキ」「パンナコッタ(いちご添え)」

中国料理 「麻婆豆腐」「マンゴープリン」

洋菓子 「いちごのタルト」

和菓子 「いちごクロワッサンサンド」

4月祝

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

西洋料理 「カルボナーラ」「パンナコッタ(いちご添え)」

日本料理 「天丼スペシャル」「赤だし」

洋菓子 「いちごのタルト」

和菓子 「いちご大福」

10日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

日本料理 「鯛一尾スペシャル」 ※お持ち帰りはありません。

中国料理 実習「豪華海鮮チャーハン」 お持ち帰り「特製シューマイ」

洋菓子 「いちごのシュークリーム」

和菓子 「どら焼き」「フルーツ生どら」(いちご、バナナ、マスクド)

**調理** **製菓**

16日

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

洋菓子 「いちごのシュークリーム」

和菓子 「いちご大福」

製パン 「カレーパン」

17日

西洋料理 「牛フィレ肉のロッシーニ風」

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

和菓子 「フルーツ大福」

製パン 「カレーパン」

24日

西洋料理 「牛フィレ肉のロッシーニ風」

**フランス校フェア**

「1年に一度! 今日この日のために フランス校からドゥムール先生が来校。」

洋菓子 「マカロン」

和菓子 「どら焼き」「フルーツ生どら」(いちご、バナナ、マスクド)

31日

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

日本料理 「握り寿司」「茶碗蒸し」

中国料理 「基本の唐揚げ」「杏仁豆腐」

洋菓子 「マカロン」

和菓子 「どら焼き」「フルーツ生どら」(いちご、バナナ、マスクド)

高度調理技術マネジメント学科(3年制) 説明会 14:00~15:30