



2021-2022 オープンキャンパス日程表(7~11月開催分)



北陸福祉保育専門学院
北陸食育フードカレッジ



日付	曜日	調理専攻学科	製菓・製パン専攻学科	管理栄養士学科	大学提携こども未来学科
		フードマイスター学科			こども学科
7月17日	土	世界ピッツァ&パスタコンクール優勝のマルコ先生来校！ 3学科合同で本格ピッツァランチ🍕		罪悪感ゼロスイーツ！？ グルテンフリーのプリスボール	夏バテ防止☀ こどもの熱中症を防ぐためには…？
25日	日	ホテルオークラ元総料理長・根岸シェフ来校！ 牛100%ホテルの絶品ハンバーグ	トップパティシエ 朝田先生による スペシャル☆クレープ🍷	☆食品加工学授業体験☆ 手作りこんにやくに挑戦！	作って飛ばして遊ぼう！ 幼児～小学生まで楽しめるオモチャ作り🎨
8月6日	金	県内食材を使った地産地消メニュー 巾着ナスを使った夏のグラタン & ずんだスイーツ		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	在校生から教わる実習メニュー ホテルレベルのオムライス！？ & ところ〜りクリームの特製スイーツ		🍊 夏に食べたい美容ビタミン🍌 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🍷 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🍰	夏の疲れをドリンクで回復 オリジナル栄養素のピネガードリンク🍹	不思議理科実験！😱 素敵なキーホルダーを作っちゃおう
9月12日	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🏆
10月16日	土	ホテルオークラ元総料理長・根岸シェフ&マテリアルオーナーシェフ林先生直伝レシピを再現＊ サーモンのパイヤソソ & 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&パ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

※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