

# オープンキャンパス カレンダー

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						

  

4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				

  

5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						

<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

いちご狩りイベント 9:30~17:00 ※交通費補助なし  
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。

### バスツアー オープンキャンパス

大阪バス 日帰り 宿泊

3/8(日) 愛媛・香川バス 3/30(日) 長野バス  
3/15(日) 高知・徳島バス 4/5(日) 山口バス  
3/16(日) 岡山バス 4/6(日) 三重バス  
3/23(日) 福井バス 4/6(日) 滋賀・京都バス  
3/29(土) 香川バス 4/13(日) 愛知バス  
3/29(土) 静岡バス 4/13(日) 京都・兵庫バス  
3/29(土) 広島バス 4/26(日) 鳥取・島根バス  
3/30(日) 徳島バス 4/27(日) 和歌山バス

### 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。

### 3/26(水) いちご狩りを開催!

9:30~17:00 9:30~辻調集合、17:00~辻調解散

AO入試(総合型選抜)エントリーの資格が取得できます。

※交通費補助なし

●持ちもの  
軽食やおやつなど

●参加条件  
新高校3年生で、辻調理師専門学校のオープンキャンパスに1度以上参加している方限定。  
(お付き添いの保護者は、その限りではございません)

申し込みはコチラ▶▶▶

### オープンキャンパスへの申し込み方法は2つ!

01 お電話での申し込み方法  
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)

02 スマートフォン・パソコンでの申し込み方法  
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

## 5月スペシャル体験DAY

AO入試(総合型選抜)エントリーに必要な資格が取得できます!

<授業見学> AO入試(総合型選抜)説明会もあります。  
5/2(金) 10:00~13:00 / 14:00~17:00

<AO入試(総合型選抜)エントリー直前企画>  
5/5(金) 5/6(土) 5/24(土) 10:00~13:00 / 14:00~17:00  
\*お申し込み頂いた午前または午後の時間帯の中から約1時間で実施。  
AO面接合格者! AO入試についての徹底説明会  
「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> AO入試(総合型選抜)・辻独自の奨学金の説明会も実施!  
5/10(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!  
洋菓子メニュー  
「ウェディングケーキ」  
\*実習体験はありません。

### 3月以降のオープンキャンパスに参加することで、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!

(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、出張相談会も対象となります)

※2026年4月入学対象者：辻調理師専門学校AO入試(総合型選抜)の流れ

3月~オープンキャンパス参加でAO入試(総合型選抜)エントリー資格を取得!

6/1~AO入試(総合型選抜)エントリー受付スタート!

6/8~AO入試(総合型選抜)面接スタート!

9/1~出願受付スタート!

3月~オープンキャンパス参加 ▶ 6/1~AO入試(総合型選抜)エントリー ▶ 6/8~オンライン面接or本校での対面面接 ▶ 9/1~出願 ▶ 合格!

※AO入試(総合型選抜)エントリー資格を手に入れよう! エントリー時に面接日が選べます! アドミッションポリシーを理解して自分のやる気をアピール! 出願の手続きも忘れずに。 書類選考後、2週間以内に結果が届きます。

### めっちゃええやん! 辻調のSNS!

Instagram @tsujicho 27,300フォロワー突破!!  
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 6,400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!

TikTok @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 @tsujicho 10,800フォロワー突破!!  
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)  
製菓応用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・リヨン 辻調グループフランス校  
学校案内サイト www.tsuji.ac.jp 料理のチカラを学びとる

# 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 3月 4月 5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)

tsuji 料理のチカラを学びとる

掲載の内容は2025年1月28日時点の予定です。  
●ご注意ください tsujichol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 辻調理師専門学校」を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。

**和菓子** 「練切(さくら)」

**調理**

**製菓**

**西洋料理** 「オムレツ、キノコクリームソース」

**日本料理** 「ちく天&とり天Wうどん」

**中国料理** 「豚肉のレタス巻き」

**洋菓子** 「いちご盛りだくさんクレープ」

**製パン** 「分割選手権」

10:00~16:00 (受付:11:30まで)

◎大ちゃんけん大会  
◎料理検定/菓子検定クイズブース  
◎辻調グループフランス校ブース  
◎ナベ&餃子体験  
◎メレンゲ泡立て選手権  
◎マジパン細工体験  
◎辻調サキドリ体験

高橋の先生におすすのイベント

料理も菓子もデザートもすべて体験できるイベント!

調理のオープンキャンパスは開催いたしませんので、ご注意ください。

**春休みスペシャル**

平日開催オープンキャンパス

3月25日(火)・26日(水)・27日(木)

13:00~16:00

3日間限定開催

クラブやバイトが忙しい方おすすです!

**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」「季節のデザート」

**日本料理** 「握り寿司」「茶碗蒸し」

**洋菓子** NEW 「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** 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** 「豪華!海鮮チャーハン」「マゴーとココナツのミニパフェ」

**洋菓子** NEW 「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** 興味のある方を選んで実習!

**西洋料理** 「オムライス」「季節のデザート」

**中国料理** 「豪華!海鮮チャーハン」「マゴーとココナツのミニパフェ」

**洋菓子** NEW 「いちごのエクレア」

**製パン** 「いちごクロワッサン」

**スペシャル体験DAY** 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!

**西洋料理** 「牛フィレ肉のステーキ」「ロッシーニ風」

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。「ウエディングケーキ」

**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」

**日本料理** 「握り寿司」「茶碗蒸し」

「えびたっぷりトマトパスタ」

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。欲張りスイーツ体験付き!

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**日本料理** 「天ぷら井」「赤だし」

**中国料理** 「豪華!海鮮チャーハン」お祝い「辻調本気の焼き餃子」

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。欲張りスイーツ体験付き!

**スペシャル体験DAY** 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!

**日本料理** 「魚のしめ方とおろし方」

**和菓子** 「匠!和菓子の技法を知らう」

**スペシャル体験DAY** 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!

**西洋料理** 「オムライス」「季節のデザート」

**中国料理** 「豪華!海鮮チャーハン」「マゴーとココナツのミニパフェ」

**洋菓子** 「いちごのクレープ」

**製パン** 「いちごクロワッサン」

辻調の普段の授業を見学できます!!

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**01** 選べるフェア 実習

調理編 日本料理 「だし巻き玉子」他

製菓編 洋菓子 「クッキーシュー」

**02** 辻調スペシャルビュッフェ体験

15品登場!

調理編 日本料理 「だし巻き玉子」他

製菓編 洋菓子 「クッキーシュー」

**スペシャル体験DAY** 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!

**西洋料理** 「巨大エイが最高級フランス料理に大変身!」

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。欲張りスイーツ体験付き!

「カフェ体験」

パンの理論とラテアートどちらも体験できます!

「ラテアートにチャレンジしてみよう!」

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**西洋料理** 「ハンバーグ」「プリン」

**中国料理** 「麻婆豆腐」「マゴープリン」

**洋菓子** 「いちごパフェ」

**製パン** 「いちごクロワッサン」

**肉汁**

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**日本料理** 「エビ天井」「スペシャル」「赤だし」

**西洋料理** 「オムライス」「プリン」

**洋菓子** 「いちごパフェ」

**和菓子** 「いちご大福」

**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** 「豪華!海鮮チャーハン」お祝い「食感プリプリ特製シューマイ」

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。欲張りスイーツ体験付き!

**日本料理** 「鯛づくしイベント」

1人1尾の鯛をさばきます!

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**洋菓子** 「マカロン」

**製パン** 「カレーパン」

「フライダルフェア」

**1年に1度!フランス校フェア**

フランスからシェフが来日!!

「牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風」「季節のデザート」

**選べるフェア** 興味のある方を選んで実習!

**洋菓子** 「マカロン」

**和菓子** 「練切」

「フライダルフェア」

**西洋料理** 「牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風」「季節のデザート」

**洋菓子** 「クッキー缶」

**活躍している卒業生による特別料理講習**

人気イタリア料理店 「PIZZERIA EN(ピッツェリア エン)」

オーナーシェフ 菊友友一氏の料理講習!

試食付き!

学生たちの普段の授業も見学できます。

**洋菓子** 「マカロン」

※実習体験はありません。欲張りスイーツ体験付き!

5月2日(金)・5日(月・祝)・6日(火・祝)・10日(土)・24日(土)のスペシャル体験DAYは、裏面をご確認ください。