

# 8/22(土) 東京聖栄大学 夏のオープンキャンパス

「午前の部」は  
定員にない次第締切

～午前の部～ 10:00～12:30 (9:30より、1号館1Fで受付)

～栄養・食品系体験講座～ 体験講座終了後、ランチあり

## ★体験講座①★

スポーツ栄養から  
学ぶ正しい水分補給



## ★体験講座②★

夏をデザインする！  
きらきらレモンゼリー

～作って学ぶフード  
スタイリング&撮影体験～



## ★体験講座③★

カレーを科学する！

～カレー粉から作る  
本格チキンカレー～  
\*デザート付き



～午後の部～ 13:00～ (12:30より、1号館1Fで受付)

13:00～13:50  
(1号館4F講堂)

本日の配布資料・スケジュールのご案内、本学の総合説明(設置学部・学科、就職等)、令和9年度\_入試概要等をご紹介します。

## キャンパス見学・学科紹介

14:00～、15:30～(2部構成)  
(1・6・7号館、各実習室・実験室等へ)

★管理栄養学科・食品学科それぞれの学科の魅力について、  
「先生や在学生から直接話を聞ける」キャンパス見学を  
行います★

\*各部ごと約1時間を予定しています。

1部終了後、個別相談コーナーへ参加する事も可能です。

\*総合説明後、  
「個別相談」のみ  
参加希望の方

## 個別相談コーナー

14:00～(随時開催) \*1号館1F多目的ホール

○入試・就職・学生生活等についてご相談に応じます。学生便覧や時間割、授業で  
行ったレポートなどが、閲覧可能！ \*過去問題集(総合型選抜、一般選抜等)も配布！

「午後のみ参加」「午前・午後通しで参加」  
いずれかの参加方法にて、お申込み受付中！

お申込みは  
こちら ⇒



LINEで  
個別入学相談！

本学ホームページ  
はコチラ



**東京聖栄大学 夏のオープンキャンパス/受験対策講座  
栄養・食品系体験講座一覧(10:00～12:30) \* 申込人数制限あり**

■8月 6日(木)

- 1: 着色料の性質を調べてみよう
- 2: 食品の凝固について考えよう！
- 3: ひき肉を科学する！～体験実習(ハンバーグステーキ)～ \* デザート付き

■8月16日(日) \* 受験対策講座参加者は【3】の体験講座に申込可能

- 1: ビタミンCを測ってみよう！！
- 2: 酵母の力でパンの美味しさが変わる！？
- 3: 米を科学する！～体験実習(パエリア)～ \* デザート付き

■8月22日(土)

- 1: スポーツ栄養から学ぶ正しい水分補給
- 2: 夏をデザインする！きらきらレモンゼリー～作って学ぶフードスタイリング&撮影体験～
- 3: カレーを科学する！～カレー粉から作る本格チキンカレー～ \* デザート付き