

同時開催

「にいがた冬 食の陣 当日座」古町6番町に出店!

健康調理学科

# 食の力で地域貢献・新潟をもっと元気に!

冬恒例の食の祭典「食の陣 当日座」にFood健康調理学科が出店!Foodの定番メニュー・タレかつブーケやあつあつおでんやお汁粉ほか、自慢のメニューをご用意しています。Food感謝祭とあわせてぜひお立ち寄りください。

営業時間/10:00~売り切れ次第終了 Food出店会場 古町会場(6番町)



### MENU ●テイクアウト●

- タレかつブーケ
- 寿司セット
- 豚汁
- 玉こんにゃく
- 惣菜3種盛り 金平・ひじき煮・切昆布
- うどん
- お汁粉



ぜひご来場  
!ください!

学習成果を  
ご覧ください!

平成最後の  
学園祭!

学生一人ひとりが主役

Food は幼い頃の夢を大切に、食を通じて「人を幸せにする」学校です。

**シェフ学科**  
2年制 40名



調理師

食材本来の味を生かし、  
本格調理技術を身に付けた  
「本物」のシェフになる!

**健康給食学科**  
2年制 40名



調理師

病院食、学校給食などの  
調理技術を中心に  
栄養知識も学ぶ!

※健康調理学科から名称変更

**カフェ学科**  
2年制 80名



フードコーディネーター  
調理師

食のトレンドを早く  
取り入れ、食のビジネスを  
コーディネートする!

**調理師学科**  
1年制 80名



調理師

「知識」と「技術」を総合的に  
学び1年間で調理師免許を  
取得する!

**栄養士学科**  
2年制 40名



栄養士

栄養士資格取得に加え  
調理技術を学び、調理も  
できる栄養士をめざす!

**パティシエ学科**  
2年制 80名



製菓衛生師

「材料」「味」「デザイン」に  
こだわり、高度な技術をマスターした  
「本物」のパティシエになる!

学校法人 国際総合学園  
厚生労働大臣指定 調理師・製菓衛生師・栄養士 養成施設  
文部科学省認定 職業実践専門課程



# 国際調理製菓専門学校

〒951-8063 新潟市中央区古町通6-953-1

☎0120-210-673 E-mail food@nsg.gr.jp



※駐車場はございません。  
近隣の有料駐車場をご利用ください。  
※最寄りのバス停は古町です。

URL <http://www.food-673.jp> 詳しくは