

TOITA NEWS

2021
6

TOITA NEWS
2021 JUNE.

今年度に行われたイベントや学生の活動を紹介します。



ハウス食品協力の もと「三短大カレー部 頂上決戦」 を開催しました!

栄養士養成課程を保有する、戸板女子短期大学・新渡戸文化短期大学・愛国学園短期大学の3短大が連携し、株式会社マイナビならびにハウス食品株式会社協力のもと、「三短大カレー部頂上決戦」に取り組みました。本企画は、近年重要な社会課題となっている「食品ロス問題」をテーマに、「カレーにおいて食品ロスを減らそう」に沿った創作レシピを考案する産学連携プロジェクトです。戸板女子短期大学は、「みかんのフルーティーカーレー」を考案。お歳暮でもらったみかんがすぐに傷んでしまったことがきっかけで「食品ロス」に注目。甘い果肉部分だけではなく、廃棄されがちなみかんの皮も惜しみなくまるごと使うことで、栄養素もきちんと考慮されたフルーティーカーレーを考案、プレゼンテーションしました。



詳しくは
こちらからCHECK!



TOITAアンバサダー 海洋プラスチック SDGs課題解決プロジェクトが始まりました!

戸板女子短期大学TOITAアンバサダーでは、港区・みなとリサイクル清掃事務所とコラボし「海洋プラスチック問題」について取り組んでいます。TOITAアンバサダーチームが、海洋プラスチック問題について現状の調査、また社会の取り組みの動画を作成、戸板女子短期大学学生や港区民の方に「問題について知って欲しい」として「日常生活で少しでも意識してもらえるように」という目標でプロジェクトを行っています。



産学連携 プロジェクトケーキ店 「cake to go」が オープンしました!

戸板女子短期大学は、株式会社ランピックとケーキ店「cake to go」を共同企画しました。ウーバーイーツや出前館など「デリバリーサービス」を収益の中心に考えた店舗、メニュー構成となっています。今後、学生が「インスタ映えする」ケーキのメニュー開発や「ヴィーガンスイーツ」なども共同企画していく予定です。



リアル謎解きゲーム 「戸板女子短期大学の謎を 解け」を開催します!

学生会は、戸板女子短期大学を舞台に、キャンパスを探索しながら各所に散らばった謎を解いていくリアル謎解きゲームの企画をしました。このゲームに参加することで、新入生がキャンパスを隅々まで知る事ができるほか、友人とも仲を深められる機会になり、誰でも楽しめる企画となっています。



高級ブランド豚を 使ったメニュー開発 プロジェクトを開始します!

このプロジェクトは、高級ブランド豚のハーフ育ちのポタニカルポーク「花悠(Kasuyu)」をPRするプロジェクトです。将来的な購買層になる10代~20代の学生が興味をもって食べたいようなメニュー開発を食物栄養科の学生が企画提案します。ブランドマーケティングチーム・商品開発や料理の提案をするチームにわかれ、4月から7月の4ヶ月間、月2回程度の活動を計画しています。



4月1日に入学式を行いました!

4月1日にコロナ感染対策として3学科に分かれ、入学式を実施しました。入学式には、学生会、キャリアセンターによる「welcomeガイダンス」を開催。2年生によるプレゼンテーションやダンスサークルの発表など新入生を歓迎しました!



THIS COVER GIRL
小泉千優さん
食物栄養科 神奈川県立鶴岡高等学校出身
戸板女子短期大学ってホントに素敵な学校だと思います。私は、戸板で授業の他にも、チームといたん、TOITAFes 実行委員、企業コラボなど一番決められないほど有意義で素敵な経験をたくさんすることができています。そして、毎日楽しい時間を一緒に過ごせる素敵な友人にもたくさん出会うことができました。戸板を選んでよかったと心から思っています!

Toita

charms

6
www.toita.ac.jp

COVER GIRL
食物栄養科
小泉千優さん



- ◆ どの部・同好会・委員会に入る?
- ◆ 学食&近隣 おすすめランチをご紹介!
- ◆ 今年は!? 産学連携 プレゼンテーション2021
- ◆ 出でよ! TOITA料理の三鉄人

学生会 × TOITAFes 実行委員会

TOITAについて語ろう!

栄養士、ホテル、エアライン、医療事務、ウェディング、メイク、ネイル。専門の知識と技術を身につけます。

戸板女子短期大学
TOITA WOMEN'S COLLEGE

あなたの夢を叶える3学科に、ぜひ会いに来てください。
服飾芸術科 | 国際コミュニケーション学科 | 食物栄養科

FOLLOW US! @toita_woman @toita_womens_college toitawoman @toitafukusyoku

埼玉・神奈川・千葉からもアクセス抜群!

Access

- JR山手線・京浜東北線「田町駅」三田口 徒歩7分
- 都営地下鉄三田線「芝公園駅」A1出口 徒歩1分
- 都営地下鉄三田線・浅草線「三田駅」A9出口 徒歩3分
- 高崎線、宇都宮線、常磐線が品川駅まで乗り入れ!!
- ★ 大宮駅から44分 ★ 柏駅から47分

〒105-0014 東京都港区芝2-21-17
TEL 03-3451-8383 FAX 03-3452-0447

最新情報はホームページでチェック! | 戸板女子短大

着付け部

経験者も初心者も体を動かしたい方も大歓迎です！フットワーク、基礎打ち、ノック、ゲーム練習を行っています。

着物の着付け方を先生から教えていただき、練習して着付け方を身につけます。先輩や他学科との交流の機会にもなります。夏には浴衣を中心に着付けをして一人で着付けられるようになります。

バドミントン部

大会で好成績を残すため、一生懸命練習しています。バスケが好きで、興味がある方お待ちしています！

バスケットボール部

大会で好成績を残すため、一生懸命練習しています。バスケが好きで、興味がある方お待ちしています！

軽音楽部

TOITAFesなどの大きなイベントを目標にバンドごとで週1回練習を行っています。初心者、経験者、音楽が好きで、演奏が好きな方大歓迎です！演奏に合わせて活動日を決定しているため、自分たちのペースでゆっくり練習できます。楽しく活動することを目標にしているので、見学や体験だけでも気軽にいらしてください！

VIGOR同好会

週2回、TOITAFesや学外イベントの出演に向けてみんなで練習しています！VIGORのメンバーはTOITAFesやイベントに向けて活動することを楽しみにしているので、みなさんその一員に入りたいと思っています！初心者も沢山いるので大歓迎です！一緒に楽しく踊りましょう！

卓球同好会

週1回、戸板ホールで練習を行っています。初心者の方はボールに慣れるためピンポンをしながらでも良い、慣れてきたら基本的な技術練習を顧問や指導員から受けます。中上級者は現役選手の指導を受け、更にレベルアップを図ることができ、レベルに応じた練習ができます。

テニス同好会

硬式テニスです。基礎練習や試合形式など、みんなで楽しく活動しています。大学生でも少し体を動かしたいという方にオススメです！

Rerie同好会

自分たちで話し合って決めた料理やスイーツを作っています！目指せインスタ映え！！料理が好きな方、食べることが好きな方大歓迎！！月に1回程度の活動なので、授業やバイトとの両立もできます。

どこの部・同好会・委員会に入る？

CLARUS

月曜日・木曜日のお昼休み、火曜日の放課後に戸板ホールで活動しています。TOITAFesを中心に、学内・学外のイベントに出演します。活動も週に3日のうち2回はお昼休みに練習と、アルバイトとの両立も心配りしません！ずっとチアをやっていたから続けたい人、プランクがあるけどまたやりたい人、チアダンスに興味があるけどやったことない人！大歓迎です！私たちと一緒に戸板を盛り上げませんか？

学生図書委員会

空き時間に図書館で活動しています。初心者、経験者共に歓迎です！学生図書委員会は月1回の会議やそれぞれの委員によるおすすめの本の紹介などを中心に活動しています。図書館の飾りつけや、ブックカバーやおりの作成などもします。本が好きなお友達はもちろん、ものづくりや絵を描くことが好きな人も大歓迎です！昨年のTOITAFesでは毎年人気のあるブックマーカーに加え、LIB Caféを新たに企画はパンケーキやドリンクを販売する自分達で作っている委員会です。学科を超えて友人もたくさんできます。一緒に素敵な図書館で活動しませんか？

スパイスカレー同好会

話題のスパイスカレーを毎月作り、みんなで食へに行ったりする。超大初のカレー同好会です。「カレーは愛、カレーは地球を救う」みなさん、カレーは好きですか？カレー同好会はカレーに対して本気で取り組む同好会です。①一人1杯のライオン、全員で作ったカレーを2市販のライオンを、②ライオンを、③ライオンを、④ライオンを、⑤ライオンを、⑥ライオンを、⑦ライオンを、⑧ライオンを、⑨ライオンを、⑩ライオンを、⑪ライオンを、⑫ライオンを、⑬ライオンを、⑭ライオンを、⑮ライオンを、⑯ライオンを、⑰ライオンを、⑱ライオンを、⑲ライオンを、⑳ライオンを、㉑ライオンを、㉒ライオンを、㉓ライオンを、㉔ライオンを、㉕ライオンを、㉖ライオンを、㉗ライオンを、㉘ライオンを、㉙ライオンを、㉚ライオンを、㉛ライオンを、㉜ライオンを、㉝ライオンを、㉞ライオンを、㉟ライオンを、㊱ライオンを、㊲ライオンを、㊳ライオンを、㊴ライオンを、㊵ライオンを、㊶ライオンを、㊷ライオンを、㊸ライオンを、㊹ライオンを、㊺ライオンを、㊻ライオンを、㊼ライオンを、㊽ライオンを、㊾ライオンを、㊿ライオンを、

学生図書委員会

空き時間に図書館で活動しています。初心者、経験者共に歓迎です！学生図書委員会は月1回の会議やそれぞれの委員によるおすすめの本の紹介などを中心に活動しています。図書館の飾りつけや、ブックカバーやおりの作成などもします。本が好きなお友達はもちろん、ものづくりや絵を描くことが好きな人も大歓迎です！昨年のTOITAFesでは毎年人気のあるブックマーカーに加え、LIB Caféを新たに企画はパンケーキやドリンクを販売する自分達で作っている委員会です。学科を超えて友人もたくさんできます。一緒に素敵な図書館で活動しませんか？

Chatlounge同好会

字幕なしで海外の映画を観たり、ポテフ先生を中心に英会話を楽しんでいます。一緒に楽しく英語力をUPさせましょう！

TOITAFes実行委員会

戸板女子短期大学の学園祭 TOITAFesの企画・運営を行います！テーマ決め、ゲスト決め、タイムテーブルなどイチから企画して、学生を中心に運営することを目標に活動しています！本格的なフェスのような学園祭、一緒に作り上げたい人いませんか？他にない素晴らしい学園祭を作り上げるには、沢山のアイデアが必要です！イベントに関わりたい！大学で新しいことに挑戦したいという人はぜひ私たちと一緒に最高のTOITAFesを作り上げましょう！！

カフェテリア同好会

カフェテリア同好会は、TOITAFes2020 YouTube活動を始めた。YouTube活動をする同好会です。楽しい企画をしたい人、編集に興味がある人、東洋に興味がある人、大学で新しい事に挑戦したい人など、一緒に楽しく戸板生活を送りたい人いませんか？

TOITAFesアンバサダー

ボランティア活動やスポーツ・文化イベントに参加する戸板女子短期大学の学生ボランティア団体です。活動を通して、他学科の学生や地域の方々や交流することができます。ボランティア未経験者の方も大歓迎！みんなで楽しく活動しましょう！

学生消防団

学生消防団員として、応急処置訓練やイベントの警備を行います！幅広い世代の消防団員や地域の方と交流することは社会人になってからも活かせる貴重な経験となります。東京都では学生消防団員が特別区の消防団員として消防団活動を行った功績を表彰し、「特別区学生消防団活動認定状」を交付する制度を実施しています！救急活動時にアピールすることもできるので、一緒に活動してみませんか？

新しい部活を作るには？

部長5名以上、顧問の教員を1名
書類の作成・提出
学生定例会にて決議
【補助金】・同好会 30,000円 ・部活 50,000円
問い合わせは学生部まで！！

※2021年5月末現在

TODAY'S LUNCH

今日のランチ何食べる??

学食 & 近隣のおすすめランチをご紹介します

田町の格安中華料理と言えここ！餃子は絶対頼むべし

絶品！！羽根つき餃子が有名な中華料理店！餃子以外にも、麻婆豆腐や空芯菜炒めなど、とにかく全部美味いのでおすすめです。田町駅からすぐのお店なので、オープンキャンパスの帰りにテイクアウトもできます！

歓迎 (ホアンヨン)
東京都港区芝5-33-1 森永プラザビル別館61F エンゼル街

戸板生の新たなまり場は駅前TSUTAYAのオシャレラウンジ

TSUTAYA田町駅前店は、朝7時から夜11時まで本に囲まれ、陽光降り注ぐ明るい空間で、読書も仕事も勉強も快適に使用できます！2階には、名作とオススメだけを4万本集めた映画のレンタルコーナーとWORLDをA.R.T.に変えてしまう知的なラウンジスペースがあります。

TSUTAYA田町駅前店
東京都港区芝5-31-10 サンシャインビル 1F/2F

韓国系ボリューム満点なふわふわタマゴサンド。甘辛のソースが◎

フランスの伝統的なパン「ブリッシュ」に、韓国風なふわふわタマゴ・特製ソース・アボカド・ベーコンなどがトッピングされた、ボリューム満点なサンドイッチ！約10種類のメニューがあるので、全メニュー別売してはいますか？！ポップな店内でインスタ映えもバグン！

エッグオン (EGGON)
東京都港区芝5-25-7 5286芝ビル 1F

三田の落ち着いた隠れ家的プレミアムバーガー

ジューシーで肉厚な「本格ブルバーガー」が看板メニューのカフェデザイン！店内は階建てになっていて、コンクリート打ちっぱなしの落ち着いた空間です。少し贅沢なランチにおすすめ。プロジェクトの質切も可能なので、ランチ以外に部活や委員会の打ち上げにも使用しています。

TOKYO CIRCUS CAFÉ
東京都港区芝4-12-3 S4S BLDG 1F/2F

戸板から徒歩3分のウーバーイーツ専用ケーキ。テイクアウトもOK!

国際コミュニケーション学科と食物栄養学科の1年生が企画開発した店舗で2021年4月1日にオープンしました。ケーキは、パティシエ手作りして低価格帯が中心です。港区全域のオフィスや住宅に、ウーバーイーツや出前など「デリバリーサービス」を収益の中心に考えた店舗、メニュー構成となっています。

CAKE TO GO
東京都港区芝3-4-11 芝ステイビル 1F

学食 MENU

みんな大好き！
がっつりメニュー

ふわたトロたまごが絶品

プルコギ丼
お肉も野菜もたくさん入っているので栄養がしっかりとれて、スタミナがつきます！

オムライス
とろとろ半熟卵のオムライスに、トマトソースがかかった人気メニューです。

たれかつ丼
しっかり味のついた大きなカツがのって、これ1個でお腹いっぱいになれる安くて美味しい定番メニューです。

学生に人気の定番メニュー

季節によって種類もいろいろ

サラダ付きでヘルシーな定番メニュー

油淋鶏
サクサク衣とジューシーな鶏肉。糸唐辛子のアクセントも効いて、ちょこっとサラダもありがたい！

パスタ
普段はミートソースや和風パスタ。クリスマスは限定のバジルパスタなど、いろんな味が楽しめます。

今年は!? 産学連携プレゼンテーション2021

戸板女子短期大学では、カリキュラムの一環で1年生全学科を対象にエンターテインメント、IT、ファッション、フード、マーケティングなど、注目の業界や企業、自治体とタイアップしたコラボレーションを行っています。興味を持つことを入りに、実際のビジネスシーンを体験しながら学び、普通では触れることのできない「プロフェッショナル」に会い、憧れ、学び、吸収することで、短大の2年間を「ギュッと充実した時間」にし、成長することを目的としています。

- SCHEDULE
- 5/13 企業課題の発表
 - 5/20 企業説明・質疑応答
 - 5/27 グループワーク開始 企画1案決定
 - 6/3 パワーポイント作成
 - 6/10 パワーポイント&プレゼン台本作成
 - 6/17 プレゼン練習
 - 6/24 プレゼン本番
 - 7/8 決勝戦

服飾芸術科



EDWIN

【企業】株式会社エドウィン

若者のデニム離れを解決! デニムの魅力を発信するプロジェクトやイベントを考案!

現代のファッション業界では、流行が目まぐるしく変化しています。その中で、ファストファッションの流行到来により、価格破壊が発生。かつて定番だった「デニム」「ジーンズ」は生地が厚く動きにくいと若者から選ばれにくくなり、年々売り上げが減少しています。そんな中、国内最大手の株式会社エドウィンは、再び若者にデニムの魅力を伝えるため、ユーザーやお笑い第七世代をCM広告に起用し、動きやすいデニムの開発などを行っています。また、環境問題の一環であるサステナブルアクションとして、製品のリユース・リサイクルなどの取り組みを行っています。今回は、戸板女子短期大学の学生の目線から、普段デニムを履かないシチュエーションで若者にデニムを履いてもらうためのプロジェクトの考案や、デニム、Gパン、Gジャンの魅力を発信するイベントを考案します。最終ゴールはTOITA Fes2021のファッションショーや作品展示はもちろん、新規のイベントを立ち上げるなど、新しいゴールを自由な発想で考えてもらいます。もしかしたら、学校全体である日のドレスコードがデニムになる企画もありかも!



食物栄養科

美味しそう!



【企業】株式会社 ランビク

【店舗】cake to go

都内のオフィスや住宅へデリバリーサービスで届いた時に「ハッとさせるケーキ」を開発!

cake to go



cake to goは、2020年産学連携プロジェクトにて国際コミュニケーション学科と食物栄養科の学生が合同で株式会社ランビクと企画開発した第1号店です。社会問題になっている小規模店舗物件を活用することを課題に、コンセプト、ネーミング、店舗内外装までを考案し、2021年4月1日にオープンしました。ケーキのメニューは、パティシエ手作りで作る低価格なスイーツやヴィーガンスイーツなどが中心ですが、港区全域のオフィスや住宅に、ウーバーイーツや出前館などの「デリバリーサービス」を活用し、収益が広がるよう、店舗、メニューを構成しています。今回、食物栄養科の産学連携プレゼンテーションでは、三田や田町、六本木、麻布十番などのオフィスや住宅へデリバリーサービスで届いたときに嬉しい「ハッとさせるケーキ」の商品開発します。インスタ映えする、SNSにアップされるようなケーキを各グループで開発し、株式会社ランビクへ提案します。採用となった商品は、cake to goで実際に販売し、その売り上げを競います。

国際コミュニケーション学科

TSUTAYA

【企業】株式会社CCC

【店舗】TSUTAYA 田町駅前店

TSUTAYAで仕掛ける女性が繋がる「田町女子イベント」を企画!

TSUTAYA 田町駅前店は、2020年7月にこれまでのDVDやCDレンタルを軸としたTSUTAYAと大きくコンセプトを変え「INSPIRE and Botanic」をテーマに、BOOK&カフェ+ラウンジ+レンタルにリニューアルしました。ドリンクを飲みながら、購入前の書籍・雑誌を読んで選ぶことができ、仕事や打合せが快適にできる居心地の良い空間はまさにニューノーマル時代に合ったサードプレイスです。店舗コンセプト開発を進めていく中で、田町には様々な企業や店舗があり、そこにはたくさんの女性が働いていることから、その女性同士を繋ぎ、田町で働くことの「魅力」を再発見できるような空間作りを目指しています。今回、国際コミュニケーション学科では、そのTSUTAYA 田町駅前店のイベントを企画します。ターゲットは30~40代の田町で働く女性。イベントを通して、田町の良さや田町にある企業や店舗について知り、イベント終了後も田町でよりアクティブに過ごすための情報交換をもらえるような「場所」を株式会社CCCへプレゼンします。採用となったチームのイベントは秋に開催予定。学生は実際にそのイベントの企画、運営まで参加してもらいます。



田町を盛り上げたい!

TOITA 出でよ! 料理の三鉄人

心を燃やせ!!!

食物栄養科の講師 各料理ジャンルのスペシャリスト3名をクローズアップ!!

戸板女子短期大学 食物栄養科 応用調理の講師は、有名料理店の現場に長年勤めている先生や名誉ある賞の受賞者など数々の経歴を積んできた、料理業界のスペシャリスト集団。スイーツ、フレンチ、中華の各分野で、プロの現場で培ってきた経験をもとに、業界の第一線で活躍できる実践的な授業が展開されます。オープンキャンパスでの体験授業でも、その技を高校生に伝授。是非、来校した際には調理体験をお楽しみください。

スイーツの鉄人
大塚公子 講師



フレンチの鉄人
渋谷一春 講師



中華の鉄人
保坂修 講師



profile プロフィール

食道楽の父と料理上手な母の影響で食に興味を持ち、小学生からお菓子作りにはまる。卒業後、製菓専門学校、調理学研究室他外部教室等で学び、料理教室、講習会、撮影アシスタントを経て独立。戸板女子短期大学をはじめ、児童館、小学校、高等学校、東彩ガス料理教室他で講師を務め、現在に至る。「明日の友」「婦人の友社」などの本や雑誌、テレビの料理作成に携わる。授業で作成する料理は、ショートケーキ、わらび餅、かりんとう、りんごのタルト、レアチーズケーキ、フォンダンショコラなど。

教室で作ったメニューがおうちのレパートリーのひとつになればこんなにうれしいことはありません

「わかりやすく、楽しく」をモットーとしております。教室で作ったメニューがおうちのレパートリーのひとつになればこんなにうれしいことはありません。料理を通して生まれる皆さんとのコミュニケーションが何よりの宝物です。お菓子作りの楽しさ、奥深さを共有しながら、自分がこれまでの経験から学んできた事を一つでも多くお伝え出来たらと思っています。



生クリームたっぷりショートケーキ 映えてカワイイ! フルーツトライフル

open campus オープンキャンパスの日程

- 5/23(日) 生クリームたっぷり! イチゴのカップケーキをデコレーションしよう!
- 7/18(日) 映えてカワイイ! フルーツトライフル
- 8/21(土) 生クリームたっぷり! イチゴのカップケーキをデコレーションしよう!

profile プロフィール

1952年千葉県生まれ。就職後は、ホテル、レストラン、宴会場などで働き、ホテル高輪レストランやファミック(厨房機器メーカー)調理アドバイザーに就任。2013年から、戸板女子短期大学の非常勤講師として、洋食を中心に調理指導を担当。調理の知識・技術をわかりやすく伝えるため、学生の視点に立った指導を行っている。

入手出来る食材で自分の料理を作れる人になって欲しいと思います

フランス料理(西洋料理)を学ぶには、その国の風土、文化、食材、食事の様式を理解することが大切です。その料理の由来、変遷、現代の家庭やレストラン等の提供方法、フランス料理の一般的な調理手法、一皿の料理を作り上げるプロセスや考え、盛り付けなどを授業で紹介しています。戸板女子短期大学の学生には、デモンストレーションや実習にてフランス料理の手法を体験して食の多岐にわたる意義を知り「五感と論理的調理を併用して仕上げる料理」を習得する内容を行っています。入手出来る食材で自分の料理を作れる人になって欲しいと思います。



具沢山の蕎麦粉ガレット フロが教える! 絶品オムレツ

open campus オープンキャンパスの日程

- 6/20(日) フロが教える! 絶品オムレツ
- 7/25(日) 休日の朝に食べたい! 超簡単! 具沢山のガレットを作ろう
- 8/22(日) フロが教える! 絶品オムレツ
- 9/12(日) 休日の朝に食べたい! 超簡単! 具沢山のガレットを作ろう

profile プロフィール

1963年東京生まれ。高校在学中に中華料理店でアルバイトをしていたことがきっかけで、華調理師専門学校に進む。1983年銀座海皇に入社。1991年ホテルオークラエンタープライズに入社。2000年の第3回中国料理世界大会で金賞(熱帯部門)を受賞。2011年中国料理専門調理師を取得。2014年に厚生労働大臣表彰受賞。オークラレストラン川口の料理長にも就任。旅番組や「チューボーですよ」などのメディアにも出演経験あり。

料理を作る上で大事なのは愛。食べる人の笑顔の思い浮かべて取り組むように指導しています

中国料理は油っこい、辛い、など学生の中には苦手意識を持つ人もいます。でも、実は野菜や海鮮類をたくさん使用し、体の内側から健康になり、とても食べやすく美味しいのです。そんな中国料理の魅力を私に持っている技術とトークで毎回楽しく教えています。調理の準備から、切り方、鍋の使い方、火加減を習得して自分一人で料理を完成させることが授業の到達点です。そして、何よりも大事なのは愛です。食べる人の笑顔の思い浮かべて取り組むように指導しています。可能性を秘めた学生を教える喜びを常に感じており、この経験が将来少しでも役に立つようにと願っています。



フリフリ海老マヨ 中華風オムレツ

open campus オープンキャンパスの日程

- 6/6(日) フロが教える! ひと手間加えて本格麻婆豆腐
- 7/4(日) 絶品! 天津飯の作り方
- 8/8(日) フロが教える! ひと手間加えて本格麻婆豆腐