

今年度の目白大学短期大学部公開講座は、昨年度に引き続き参加者の皆様から好評の、短大らしさあふれる実習形式での開催です。講師は本学教員が担当、季節感に富んだ講座内容にご期待ください。

《各回とも》定員 20名 / 受講料 1,000円

公

開

講

座

2018



ハロウィンのパーティー料理

家族や友人と楽しむハロウィンパーティーで、ちょっと素敵におもてなしませんか？カボチャやオバケをモチーフにしたミートパイや可愛いフィンガーフードなど、パーティーに華を添える料理をプロの技とともに伝授します。

01
Halloween

10/13(土) 13:00 ▶ 15:30

講師 白井 智子 (本学生活科学科 専任講師)

場所 1号館 3階 調理実習室



旬の素材を使って作る 芋ようかんとクリスマス上生菓子

収穫の秋には和菓子の材料となる旬の野菜が盛り沢山！その中でも、手に入りやすく栄養も豊富なさつま芋を使って「芋ようかん」を作ります。練り切り餡を使ったクリスマスの上生菓子は、可愛いサンタクロースとリースのデザインです。

02
Christmas

11/10(土) 13:00 ▶ 15:30

講師 伊藤 浩正 (本学製菓学科 教授・学科長)

場所 1号館 2階 和菓子実習室



2019年4月

Department of Dental Hygiene

歯科衛生学科が
誕生します！

3年制 新宿キャンパス

※ 2018年8月31日付で文部科学省より
設置認可されました

目白大学短期大学部

information



生活科学科

※ 2019年度募集停止

ファッションコーディネートや、おいしくて安全な食生活など日々の暮らしを豊かにするアプローチ方法を学びます。

製菓学科

洋菓子と和菓子、パン作りの技術をマスター。豊富な実習に加え、お菓子や食に関する理論を学ぶ講義を展開します。

ビジネス社会学科

実践的なスキルと感性を磨き、ビジネスシーンで活躍できる「しなやかな、できる女性」を目指します。