

3校の魅力を 2日間に凝縮

MUSASHINO SCHOOL FESTIVAL

学校法人 後藤学園 卒業作品展
～2026 総合学園祭～

2026 年 2 月 7 日(土)・8 日(日)

開催時間 両日ともに 10:00～15:00

模擬店開催時間／両日ともオープン10:30～(ラストオーダー14:00)

入退場
自由

専門 武蔵野ファッションカレッジ
学校 <https://www.musashino-fashion.ac.jp>

武蔵野調理師専門学校
<https://www.musashino-chouri.ac.jp>

武蔵野栄養専門学校
<https://www.musashino-eiyou.ac.jp>

〒171-0022 東京都豊島区南池袋 3-12-5
入学相談室 ☎0120-510-331

併設校
武蔵丘短期大学
<https://www.musashigaoka.ac.jp>
〒355-0154 埼玉県比企郡吉見町南吉見 111-1
TEL 0493-54-5101

武蔵野ファッション
カレッジHP



武蔵野調理師
専門学校HP



武蔵野栄養
専門学校HP



武蔵丘短期大学
HP



協賛団体

一般社団法人 全国日本調理技能士連合会
一般社団法人 日本エスコフィエ協会
一般社団法人 森英恵ファッション文化財団
クラブ・プロスベール・モンタニエ
一般社団法人 日本イタリア料理協会
公益社団法人 日本全職業調理士協会
公益社団法人 日本中国料理協会
一般社団法人 日本洋菓子協会連合会
協同組合 全日本洋菓子工業会
特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会
一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

協賛企業

株式会社 IM・デザイン・アクト
アドバンスパートナー 株式会社
池島フーズ 株式会社
株式会社 イーバス
株式会社 INFAS パブリケーションズ
株式会社 エイコー
株式会社 大塚商会
株式会社 要興業
株式会社 神谷米穀
関東ビルメンテナンス 株式会社
株式会社 キックマン
株式会社 キッズ・コーポレーション
株式会社 木屋
株式会社 キャリタス
Career Concept 株式会社
協明畜産 株式会社
銀泉 株式会社
株式会社 久世
株式会社 グローバルフィッシュ
米金青果 株式会社
株式会社 サト南ビルフレックス
株式会社 さんぼう
三友教材 株式会社
株式会社 JS コーポレーション
株式会社 進学教育研究社
株式会社 進路企画
株式会社 進路情報ネットワーク
株式会社 竹内刃物製作所
チエルコミュニケーションブリッジ 株式会社
テークオフ 株式会社
東京信用金庫
株式会社 東京天電
東京燃料林産 株式会社
東京冷機工業 株式会社
株式会社 東武百貨店
医療法人社団 同友会
株式会社 中尾アルミ製作所
中沢乳業 株式会社
株式会社 ニックトラスト
株式会社 ノムラ
株式会社 橋本確文堂
株式会社 阪急交通社
株式会社 八洋
BeClean 株式会社
株式会社 光設備工業
ヒガシマル醤油 株式会社
扶桑電通 株式会社
有限会社 プロアート
株式会社 マルツ尾清
株式会社 三井住友銀行
株式会社 東京めいらく
有限会社 八百一青果
株式会社 ユニマツライフ
株式会社 ライセンスアカデミー
株式会社 ライフマップ
株式会社 リクルート
ご協力ありがとうございます
※敬称略
※五十音順
※前年度実績を基に掲載しておりますが、
経緯関係や協賛企業は都合により一部
変更になる場合がございます

PICK UP EVENT

学園祭だけの
スペシャル
イベント！

武蔵野調理師専門学校

一流シェフの技を間近で見るチャンス！

デモンストレーション 試食あり

場所 7号館/B1F ※各日10時に1号館1Fインフォメーション付近で整理券配布

2/7(土) 12:00～13:00 西洋

杉本 雄 シェフ
帝国ホテル
総料理長
[調理師科32期卒業生]



2/8(日) 12:00～13:00 製菓

横田 秀夫 シェフ
菓子工房 オークウッド
オーナーシェフ
[調理師11期卒業生]



定員
各回
80名

調理体験コーナー

場所 7号館/1F

2/7(土) 10:00～14:00 ラッピング教室 ラッピング講師 宮田 真由美 先生
※時間内常時 受付 参加費：無料

2/7(土) 2/8(日) 11:00～14:00 カップケーキ制作コーナー
1日5回 各回15名程度 参加費：200円

※各日10時に1号館1Fインフォメーション付近で整理券配布

3号館 武蔵野ファッションカレッジ

3号館トイレ情報：2F 3F

4F ハンドメイドマルシェ (学生制作小物等の販売)
古着屋 すた2☆はうす (買付古着の販売)



PICK UP EVENT
3F ファッションショー 卒業記念コレクション
●アパレルプロフェッショナル科 2年 ●ファッションマスター科
●ファッションスタイリング科 2年

作品展示 ●アパレルプロフェッショナル科 2年
●ファッションスタイリング科 2年



2F インスタレーション ●アパレルプロフェッショナル科 1年
●ファッションスタイリング科 1年

受付

1F 入学相談コーナー

ブランド提案 ●ファッションマスター科



PICK UP EVENT

武蔵野ファッションカレッジ

学生が企画、制作、運営を行う／

ファッションショー 卒業記念コレクション

場所 3号館/3F/301・302 教室

●アパレルプロフェッショナル科 2年
●ファッションスタイリング科 2年
●ファッションマスター科

2/7(土) 第1回 11:00～
第2回 14:00～

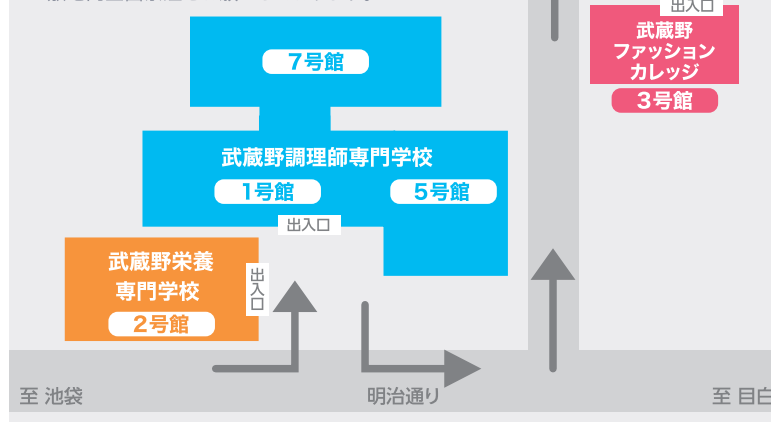
2/8(日) 11:00～

※8日(日)のファッションショーは1回です。



3校の位置関係

※敷地内全面禁煙をお願いしております。



武蔵野ファッションカレッジへは一度建物をでいただく必要があります。

2号館 武蔵野栄養専門学校

2号館トイレ情報: 2F 6F 7F 9F 10F

10F	1003教室	CLOSE	
	1002教室 1年2組展示	Welcome to Disney Kitchen! ～給食室の秘密～	
	1001教室 1年1組展示	栄養の館へようこそ(栄養×占い)	
9F	903教室	CLOSE	
	902教室 1年3組展示	★1年3組と廻る胃世界体験ツアー★ ～食べ物冒険～	
	901教室 2年C組展示	姿を変える動物展	
8F	803教室	CLOSE	
	802教室 2年B組展示	健康カジノ ～生活習慣病ゼロへの挑戦!～	
	801教室 2年A組展示	災害に備える磯野家! ～ライフステージごとの災害時の栄養補給～	
7F	703教室	PICK UP EVENT ムサタン商店	
	702教室 武蔵丘短期大学コーナー	吉見町観光案内 東松山市観光案内	
	701教室	健康測定 骨密度&InBody等の測定・1種目…100円	
6F		CLOSE	
5F		CLOSE	
4F		CLOSE	
3F	食品加工実習室	卒業生ラウンジ (無料喫茶) 10:00～14:30	
2F	第1・2調理実習室	ニュートリションカフェ Nutrition Cafe 10:00開店 ・ケーキ(テイクアウト) ……500円 ・ケーキ(コーヒー付き) ……500円 ・焼き菓子 ……200円	
	1F ロビー	総合受付 3校共通の受付です 高校生はこちらで受付をすると各模擬店で使える食事券をプレゼントしています。	

注意事項(全学校共通)

- ※一部模擬店ではキャッシュレス決済に対応しています。
- ※模擬店・カフェのメニュー・写真は変更になる場合がございます。
- ※模擬店・カフェは10:30に開店となります(パティスリー エスポワール、ニュートリションカフェは10:00開店)。
- ※模擬店・カフェのメニューはなくなり次第終了となります。
- ※展示されている作品にはお手を触れぬようお願い致します。



PICK UP EVENT

入学相談室コーナー

2026年4月に入学をご検討されている方とこれから進学を検討する高校1・2年生のための入学相談コーナーです。入学相談・教材展示を行います。入学相談をしていただいた方には入学学費(2万円)が免除になるイベント参加証をプレゼント!お気軽にお越しください。

入学相談コーナー

『スイーツラボ』カフェラウンジ

場所 1号館/2F/製菓実習室 **申込不要**

入学相談希望の方には製菓科の課外活動『スイーツラボ』に所属する学生が作るカフェラテ(ラテアート)を無料で提供します。

PICK UP EVENT

武蔵丘短期大学コーナー

ムサタン商店(休憩所あり) 吉見町・東松山市観光案内

・新鮮野菜、お団子、ドリンク等販売

場所 2号館/7F 702・703教室

健康・体力測定

・骨密度&InBody等の測定

場所 2号館/7F/701教室

併設校である武蔵丘短期大学コーナーでは、健康・体力測定を実施。この機会にお疲れの身体をチェックしてみませんか?



▲ 骨密度測定



▲ 体成分測定

1・5・7号館 武蔵野調理師専門学校

1・5・7号館トイレ情報: 1F 2F 3F 6F 7F 8F 9F

9F		CLOSE	
8F	5号館 801・802教室	調理師科 展示	
7F	5号館 701・702・703教室	高度調理経営科 展示	
6F	5号館 601・602・603教室	高度調理製菓科 展示	
5F	5号館 502・503教室	グルメ広場 牛丼 ……500円 鶏モモ骨付き唐揚げ ……500円 イカ墨焼きそば ……500円 3種のシュークリーム ……各300円 オムライス ……500円 アップルパイ ……300円 パウンドケーキ販売 ・塩キャラメル ……500円 ・紅茶 ……500円 ※パウンドケーキ販売ではお食事引換券の使用はできません ※パウンドケーキの購入は1人1本まで	
	5号館 501教室	●地域連携 ●同窓生の広場 (むさしの Fève510 部の会)	
4F	1号館	中国料理模擬店 ・中華御膳 ……1,000円	
5号館	西洋料理模擬店	・ワタリガニのトマトクリームパスタセット ……1,000円 ・ハンバーグ ……1,000円	
3F	5号館	日本料理模擬店 ・武蔵野御膳 ……1,000円	
1号館 製菓実習室	『スイーツラボ』カフェラウンジ 入学相談コーナー	・カフェラテ(ラテアート) ……200円 ※入学相談希望者の高校生は無料です	
2F	1号館 プレールーム	無料カフェ 一般のお客様のお休み処です	
5号館 201・202・203教室	来賓室	※招待のお客様専用	
1号館ロビー	インフォメーション		
1号館製菓実習室	パティスリー エスポワール 10:00開店	・5種のケーキ ……各500円 (コーヒー又は紅茶付き)	
5号館西洋料理実習室	ブーランジェリー むさしの	・手作りパン ……1,000円 ※購入は1人1袋(4個入り)まで	
5号館サービス演習室	金券販売	調理師学校の模擬店で使用できる共通食券を販売します。	
7号館第4実習室	PICK UP EVENT 調理体験コーナー	●7日(土)のみ 10:00～14:00 ラッピング教室 ……無料 ●7日(土)、8日(日) 11:00～14:00 1日5回 各回15名程度 カップケーキ制作コーナー ……200円 ※各日10時にインフォメーション付近で整理券配布	
7号館キッチンスタジオ	PICK UP EVENT デモンストレーション	●7日(土) 12:00～13:00 杉本シェフ(帝国ホテル総料理長) ●8日(日) 12:00～13:00 横田シェフ(菓子工房オークウッド オーナーシェフ) 一流料理人による実演講習 ※各日10時にインフォメーション付近で整理券配布	定員 各回 80名