



東大阪大学・東大阪大学短期大学部 2025年度オープンキャンパス『体験授業』一覧



毎回テーマが違う 魅力いっぱいの授業だよ！

～2025.4.28更新～

開催日 開始時間	学科	テーマ	体験授業の内容
4/20 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「新聞紙で遊ぼう」 身近な素材の新聞紙から生まれるものって何だろう？どうやって遊ぼう？楽しみですね♪
		国際教養こども学科	ひらがなカードであそぼう 先輩とペアになって、簡単なゲームに挑戦してもらいます☆ゲームを通して、国際交流を学びましょう！！
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	栄養とは？ 栄養について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	苺の台湾カステラを作ろう 季節の苺を使って、台湾カステラを作ります 1人1台持ち帰りがあります
	介護福祉学科	車いすから見える世界って？ 車いすからどんな世界が見えるでしょうか？ 普段歩いているとの違いを体験してみましょう♪	
②5/11 (日) 11:00～	大学 4年制	こども学科	子どもの成長を願うとは 子どもの見え方と教育・保育のつながりを考えましょう♪ 簡単に楽しいレクリエーションを一緒に！
		国際教養こども学科	考える「ことば」 魔女はとがり帽子、アリスは金髪に青いエプロンドレスの女の子、吸血鬼は美男美女「ことば」にまつているイメージについて、少しだけ考えてみませんか
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	食文化について 地域の食文化について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	母の日ロールケーキを作ろう フルーツと生クリームたっぷりのロールケーキを作ります♡ 母の日のプレゼントにも
	介護福祉学科	介護のいろいろ レクリエーション(作成物作り) を通じて、介護の世界を体験する	
③6/1 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「クイズで知ろう 科学の世界を ～科学に関するクイズにチャレンジしよう」 身の回りのおもちゃを知っているようで、知らないことも多いですね・・・クイズを用意します、チャレンジしてください！！
		国際教養こども学科	海外で働くこと・海外駐在員の仕事と生活 海外駐在経験をした教員が、海外での仕事の内容や生活についてお話しします
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	食事の適量を知ろう！ 手ばかり栄養法について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	マカロンを作ろう 簡単に作ることができるレシピで、カラフルなマカロン作りを体験できます！ 持ち帰りがあります
	介護福祉学科	お年寄りの気持ちがわかる！ みなさんにお年寄りになっていただいて、お年寄りにどんな気持ちかしてもらい、対応の方法を一緒に考えましょう	
④6/15 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「こどもがもっと可愛くなるお話」 保育の先生の「メガネ」をかけたら見えてくる、感じられる子どもの世界に触れてみませんか？
		国際教養こども学科	世界のアートを体験しよう いろいろな国の絵画や彫刻などの美術作品が印刷されたアートカードを使って、世界のアートと文化を体験しましょう♪
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	バランス弁当とは？ 3：1：2弁当箱について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	チェリータルトを作ろう チェリーを敷き詰めた本格的な焼きタルトを作ります！ 1人1台持ち帰りがあります
	介護福祉学科	高齢者介護サービス体験だ！ わっしょい！ 高齢者が行っているデイサービス（夏祭り）を体験してみよう！	
⑤7/13 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「問いを育てる実験 - こどもと楽しく学ぶ先生になろう -」 子どもの知的好奇心をくすぐるような問題や実験を通して、楽しく学ぶコツを探ります☆
		国際教養こども学科	外国人観光客を「おもてなし」する仕事 観光に関する仕事とその魅力について、国際教養こども学科での「学び」とともに紹介します
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	食育とは？ 食育について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	シュークリームを作って食べよう 家庭では難しいシュークリーム作り挑戦しましょう（持ち帰りはありません）
	介護福祉学科	高齢者のレクリエーション体験 ゲームを通してさまざまなことを体験してみよう	
⑥7/27 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「保育・教育者の相談技術を知ろう 普段のコミュニケーションにも生かしてみよう」 保育者の相談援助技術を理解して、普段のコミュニケーションにも生かしてみよう！！
		国際教養こども学科	孫悟空がつかなく文化交流 中国の『西遊記』から映画・ドラマ・マンガ・ゲームへ・・・『ドラゴンボール』につながる悟空の魅力を探ります
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	昆虫食について 昆虫食について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	クレープを作って食べよう クレープを焼いて食べながら、実習の雰囲気を感じてください（持ち帰りはありません）
	介護福祉学科	介護で大切なこと 介護体験を通じて、介護「安心」「安楽」について考えてみよう！	
⑦8/23 (土) 10:00～	8/23 (土) ヒガ大&ヒガ短の大人気イベント「Cake Buffet」開催！ 実践食物学科製菓衛生師コースがプロデュースするケーキバイキング♡・・・楽しいTea Timeを！ *OPEN 12:00～13:00*		
	大学 4年制	こども学科	「こどもを理解するために」 課題分析の実践 1つの行動を要素の集まりと捉える「課題分析」を用いて、子どもの苦手なことに対する支援の方法を考え、子どもの達成感を培います！
		国際教養こども学科	社会の変化と株価の関係を見てみよう 災害や戦争などが起こったとき、株式市場がどのような動きをしているのかについて、皆さんに解説します
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	DNAってなに？ 実際に食品からDNAを取り出してみよう！
実践食物学科 製菓衛生師コース		ミルフィーユを作って食べよう パイ生地にクリームをサンドしてミルフィーユを仕上げましょう（持ち帰りはありません）	
	介護福祉学科	休息・睡眠の環境を整えよう 介護ベッドの構造を学び、ベッドメイキングを体験してみよう	
⑧9/7 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「こどもがもっともっと可愛くなるお話」 子どもの成長・発達にとって重要な大人とのかかわり・・・かかわり方を知ることによって子どもが育つ、子どもがもっともっと好きになる
		国際教養こども学科	近未来の日本を経済を通じて考えよう！ 少子高齢化が急速に進む日本・・・10年後の日本は、どのような状況なのかを経済データを基に考えていきましょう！ 進路選択にも役立つと思います
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	災害食について 災害食について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	栗のバターケーキを作ろう 季節の栗を使ったバターケーキを作ります♪ 1人1台持ち帰りがあります
	介護福祉学科	心を通わせる会話術を学ぼう 対人援助職の温かいコミュニケーション術を身につけよう	
⑨10/12 (日) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「描画から自分の性格を知ろう」 バウムテストの実践 1本の木のなる木の描画から、自分の性格を分析し、自身をみつめましょう♪
		国際教養こども学科	イベントと伝説が伝える願い 中国から伝わった行事が、さまざまに変化しながら、人の変わらぬ願いをあらわしていることをたどってみましょう
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	生活習慣病について 生活習慣病について分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	モンブランロールケーキを作ろう ロールケーキを栗のクリームでデコレーションします！ 1人1台持ち帰りがあります
	介護福祉学科	認知症を知ろう 認知症のことをわかりやすく学びます	
⑩12/20 (土) 10:00～	大学 4年制	こども学科	Ho Ho Ho! サンタもうなづく「こども学」 ～ココロのないクリスマスを楽しもう～ 目には見えないクリスマスプレゼントをお届けします！ きっとあなたの心もHOとなる時間ですよ♡
		国際教養こども学科	国際協力ワークショップ 国際協力に取り組むにあたって、世界が抱えるさまざまな社会問題に対し、実際にどのようにアクションをしていくのかワークショップを通じて考えます
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	栄養と病気について 栄養と病気について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	クリスマスのブッシュドノエルを作ろう クリスマスのブッシュドノエルを作ります♪ 飾り付けを楽しんで、1人1台持ち帰ってください
	介護福祉学科	ニュースポーツを体験しよう 運動が苦手な人でも楽しめる簡単に盛り上がるスポーツを体験しよう	
⑪3/28 (土) 10:00～	大学 4年制	こども学科	「勇気つける言葉、承認する言葉を知ろう」 こどもや保護者を勇気つける言葉、承認する言葉を知って普段のコミュニケーション生かしてみよう！
		国際教養こども学科	「おとぎ話」をカガクする 「鬼」と聞いてイメージするのはどんな姿？ 「魔女」は？ 「王子様」や「お姫様」は？ おとぎ話の主人公たちについて、少しカガクしてみましょう
	短大 2年制	実践食物学科 栄養士コース	栄養士の仕事について 栄養士の仕事について、分かりやすく説明します
		実践食物学科 製菓衛生師コース	パウンドケーキを作ろう 基本的なバターケーキをから丁寧に教えます♡ 作ったお菓子は持ち帰ってください
	介護福祉学科	歩行の介助を体験してみよう 杖を使用した歩行の方法を学び、歩行の介助を体験してみよう！	