

大阪樟蔭女子大学

OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY



バイオ **Bio** フェス

高校1年生
対象!

フードからはじまるやさしい科学体験

11月1日 日

9:30 START (いつ来てもOK)

酵母をつかった実験あり!

(こちらは **要予約**)

どうすれば
ふくらむ?



大阪樟蔭女子大学

【学芸学部】リベラルアーツ学科/国文学科/言語文化コミュニケーション学科
心理学科/ライフプランニング学科/化粧ファッション学科

【教育学部】子ども教育学科 ※2027年4月設置 【健康栄養学部】健康栄養学科

〒577-8550 大阪府東大阪市菱屋西4-2-26 TEL:06-7506-9346(経営企画課)
Mail: keiei.kikaku@osaka-shoin.ac.jp

申込・詳細はこちら!



バイオ フードからはじまるやさしい科学体験 Bio フェス 2026

申込・詳細はこちら!



応用生物科学部(仮称)の学びを気軽に体験しよう!

応用生物科学部(仮称)ってどんな学部?

生物学を基礎として、『健康・医療、食糧の課題解決に貢献可能な人材』を養成する学部です。
本学の特長である「化粧分野」「健康栄養分野」を活かした2つのコースを設置予定です。



入学
2
年次
前半

応用生物科学へのいざない
生物学・化学・有機化学基礎
コスメティックサイエンス概論
フードサイエンス概論
基礎微生物学
サイエンス英語
知財入門
AI・数理データサイエンス科目
ウェルビーイングの科学



コスメティックサイエンスコース

人の肌や体にやさしいコスメを、科学でつくる人をめざすコースです。化粧品の成分やしくみを学びながら、安全で安心して使えるコスメの開発や、病気の治療などで外見に悩む人を支えるコスメについても考えます。



フードサイエンスコース

食べることで人の健康を支える「食」を、科学でつくる人をめざすコースです。食品の成分や働きを学びながら、体に良い食品や安全な食づくり、将来の食の課題についても考えます。

※2029年4月設置構想中。内容は変更となる可能性があります。

企画① 酵母の発酵パワーを比べてみよう!



パンを膨らませる酵母の力を、砂糖や代替甘味料を使って比べます。
甘いものなら何でも発酵するのでしょうか? 発酵の様子を観察しながら、食品開発とフードサイエンスの入り口を楽しく体験しよう!
こちらは事前予約が必須ですので、参加希望の方はお早めに♪

① 9:30 ~ 10:40 (定員 16名)

② 10:55 ~ 12:05 (定員 16名)

③ 13:30 ~ 14:40 (定員 16名)



Coming Soon!

企画② 食を支える会社にふれてみよう!

「グリコ栄養食品株式会社」さまとコラボ企画!

詳細は決定次第、WEBサイトを更新いたします。Instagramでも告知をしますので、ぜひフォローしてお待ちください!



企画③ パネル展示

わくわくするような未来をいっしょに考えよう!

- ・ 応用生物科学部にいくとこんな仕事に就ける!?
- ・ 入学後のカリキュラムイメージ!



大阪樟蔭女子大学

〒577-8550 大阪府東大阪市菱屋西4-2-26

TEL.06-7506-9346(経営企画課) Mail:keiei.kikaku@osaka-shoin.ac.jp