

おいしい嚥下食・介護食の 作り方と調理のポイント

主催／一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会・嚥下食ドットコム
株式会社エフ・エム・アイ

嚥下食や介護食の調理に携わる専門職の皆様に向けて、安全でおいしい嚥下食・介護食づくりの実践的な知識と技術を学べるスペシャルセミナーを開催します。

第8回・第10回の「嚥下食メニューコンテスト」で最優秀グランプリを受賞された牟田園満佐子氏と第11回「嚥下食メニューコンテスト」準グランプリを受賞された有限会社かんさいのお二方を講師にお迎えして、嚥下食・介護食を提供する上での大切なポイントから調理の具体的なノウハウまで、実演を交えてご紹介します。

管理栄養士や栄養士、調理師の皆様にとって、有益な情報と実践的なスキルを学ぶ絶好の機会です。参加をご希望の方はお早めにお申し込みください。

受講者
募集!



第10回最優秀グランプリ
「鴨肉のムース 赤ワインソースのジュレ
ピーズのピュレを添えて」



第11回準グランプリ
「口福膳(嚥下食メニューコンテストSP
バージョン)」

日時 2024年11月25日(月) 13:30～

定員 50名 対象 適切な嚥下食・介護食の提供を目指す
管理栄養士・栄養士・調理師など

会場 株式会社エフ・エム・アイ 東京本社テストキッチン
〒106-0041 東京都港区麻布台1-11-9 Tel.03-5561-6521

受講料 嚥下食ドットコム会員及び(一社)セントラルキッチン協会会員…5,000円/名
一般…7,000円/名

※嚥下食ドットコムの会員登録(無料)はこちらから



締切 11月18日(月)

※定員になり次第締め切らせていただきます

お申し込み方法

下記のフォームにご入力いただき、送信下さい。後日、受講料の請求書と参加証をお届けします。

<https://www.jcka.or.jp/event/apply/index.html>



日本医療福祉セントラルキッチン協会のホームページに移動します

カリキュラム

- 13:00～ 受付開始
- 13:30～ セミナー開始 オリエンテーション
- 13:35～ 【第1部】講演「喫食者に喜ばれる嚥下食・介護食づくりとは？」講師:牟田園 満佐子氏
- 14:15～ 協賛企業商品説明
- 14:40～ 【第2部】講演「ミキサー活用のイロハ」講師:毛利 伸子氏(株式会社エフ・エム・アイ 管理栄養士)
- 15:10～ 【第3部】調理実演「おいしい嚥下食・介護食調理のポイント～口福膳～」
講師:小島 健一氏・猿橋 央志氏(日本料理かんさい)
- 16:00～ 質疑応答
- 16:15～ 閉会～ブース回覧タイム
- 16:30～ 終了