

第6回嚥下食調理技能者講習会

嚥下食調理には、物性・味・温度管理・水分のバランス・油の使い方など専門的な調理技術が必要です。安全で美味しい嚥下食を安心して調理できるようにする講習会です。

対象

資格や経験の有無は問いません。
調理師, 栄養士, 言語聴覚士, 看護師, 医師,
介護福祉士, 一般市民の方々など
介護食や嚥下食の調理に関心がある方

※嚥下食の
第一人者から
講義と指導を
受けられます



金谷節子先生



柴本 勇先生

定員

18名

受講料

会員 20,000円 会員外 25,000円
(テキスト代、実技講習食材費、昼食代含む)

開催方法

オンライン講義と対面実技講習

申込方法

ホームページまたは
右記QRコードからお申し込みください



オンライン講義

◆ 講義時間：9:00～12:00

日時	講座No.	講座名	講師	教授内容
2025年 1/11 (土)	講座1	食科学と嚥下食	金谷節子先生	人が食べることの科学的根拠
	講座2	食べる障がいとその支援	柴本 勇先生	嚥下障害と支援方法
2/2 (日)	講座3	嚥下食の段階と適応	柴本 勇先生	嚥下食の段階や物性と適応
	講座4	嚥下食の調理	金谷節子先生	嚥下食の調理方法と調理技法

実技講習

【会場】 クリエイト浜松 浜松市中部協働センター
〒430-0916 浜松市中区早馬町2番地の1

【講師】 金谷節子先生

日時	講座No.	講座名	教授内容
2025年 3/16 (日) 10:00～ 17:00	実技講習1	嚥下食L0～L2の調理技能 (嚥下食訓練食品0j～1j)	均一なゼリー, 不均一なゼリー 例) お茶ゼリー, 果汁ゼリー おもゆゼリー
	実技講習2	嚥下食ピラミッドL3 (嚥下調整食2-1, 2-2の調理技能)	不均質のピューレを中心とする料理 例) 野菜のポタージュ, 嚥下寿司



一般社団法人 食とコミュニケーション研究所

きっと笑顔に、もっと笑顔に

