

介護食・嚥下食 料理教室の開催案内

日時：12月9日（日）10：00 ～ 14：00（受付9：30～）

場所：アスト津 5F 橋北公民館 食工房

参加対象：医療・介護施設等で嚥下調整食の調理等に関わるスタッフ様又は食支援連携にご興味のある方

* 30名程度 参加費：無料

内容：1) 参加施設の嚥下調整食の調理と試食

2) 食支援連携に向けた情報交換

食支援の連携をするに当たって、調整する食形態や使用する食品により、実際の食事内容が異なってしまう場合も多くあります。ご参加いただきました施設間で情報共有することにより、地域での顔の見える関係性が構築され、連携がスムーズに出来るのではないかと考えております。

今回は、持ち寄っての比較では無く、同じ食材で直接比較することで違いも理解し、見直しが必要な場合には、その経験や情報が有効になると考えております。

お忙しいとは思いますが、是非沢山の施設の方々にご参加いただきたいと思います。

問い合わせ先

〒514-1101 三重県津市久居明神町 2158 番地 5

国立病院機構 三重中央医療センター 栄養管理室 金子

TEL：059-259-12111（代表） FAX：059-256-2651

共催：JA グループ三重



予定の基本メニュー

- ・ 煮魚・鶏肉と大根の炊合せ・ほうれん草和え物・じゃがいも煮を予定
- その他、ご希望がございましたら申込み時にご記入ください。
可能な範囲でご用意させていただきます。

このメニューを使って各施設の嚙下調整食（とろみ・ゼリー食）を比較してみませんか

申込の締め切り：11月30日（金）まで

但し、参加人数になった段階で締め切ります。ご注意ください。

お断りするときのみ、当方より連絡させていただきます。

申込みに際し、施設等で使用している“とろみ剤”や“ゲル化剤”などをご記入下さい。

当日ご用意させていただく とろみ剤 ネオハイトロミールⅢ

ゲル化剤 スベラカーゼ

その他 おかゆヘルパー を予定しております。

ご参加の際は、調理の可能な服装をご用意ください。

また、お車でご来場の場合は、近隣の駐車場の駐車料金サービスの対応はございませんので、参加者各自でお願いいたします。

介護食・嚥下食 料理教室の参加申込

FAX で申込お願いいたします。

059-256-2651

国立病院機構 三重中央医療センター 栄養管理室 金子 行

参加者 氏 名

連絡先 住 所

TEL

FAX

施設名

差し支えなければ、該当に○を付け、施設名と職名をお願いいたします。

一 般 ・ 医療 ・ 介護 ・ 福祉 ・ その他

職 名 (職種名)

複数でお申し込みの場合は、必ず参加者の氏名と人数を下記に記入下さい。

名 参加希望

氏 名

・

・

氏 名

・

・

使用している“とろみ剤”

“ゲル化剤”

希望する食材
