

「咀嚼・嚥下レベルに適した アセスメント・凍結含浸調理技術研修会」

口腔機能レベルに適した咀嚼・嚥下食提供のアセスメント及びそれらを効果的に調理する画期的な新調理技術（真空・凍結含浸調理法）の基礎を学び、他職種と連携し喫食者一人々に適した美味しく、食べやすい、安全な食事サービスができる栄養ケア・マネジメント技術を高める第一歩の研修会となります。

嚥む事が困難な方に柔らかく噛みやすく美味しい食事の提供をするために、HACCPに基づき味の統一化や計画的調理ができる真空調理の技術と食事の形状・風味・栄養を保持し一人々の嚥下状態に合わせた食事（新しい介護食）を提供する凍結含浸調理法技術の基礎を学んで頂きます。

- 対象者 医療・介護施設勤務の管理栄養士、栄養士、調理師等
- 講師 日本歯科大学教授 口腔リハビリテーション多摩クリニック院長
菊谷 武 氏
社会福祉法人青葉福祉会 特別養護老人ホーム松寿園・管理栄養士
梅垣佳津枝 氏
- 日時 平成 25年 2月 7日（木）・ 8日（金） ※2/8 Bグループは受付定員に達しました
Aグループ 10：00～15：00 受付開始 9：30～
Bグループ 13：00～17：30 受付開始 12：30～
- 会場 日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック
東京都小金井市東町4-44-19
※JR中央線 東小金井駅下車（東小金井南口駅前）

■内容・定員

月日	定員	開催時間	内容
2/7(木)	60名	Aグループ 10:00～15:00 Bグループ 13:00～17:30	①菊谷 武 咀嚼・嚥下機能レベルに適した食事アセスメント研修 ②梅垣佳津枝 真空・凍結含浸調理技術研修 初級編 (嚥下状態に合わせ自由に硬さ制御できる調理法)
2/8(金)	60名		

- 受講料 1名 8,000円 ※受講料は事前に指定の口座に振り込んでください。
- 定員 各日60名（定員になり次第締め切ります）
- 締切 平成25年1月31日（木）
- 昼食 参加者各自でご用意願います。
- 主催 凍結含浸・真空調理栄養研究会（事務局代行 ㈱TOSEI）
- 協賛 日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック
広島県立総合技術研究所食品工業技術センター
「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ・㈱TOSEI
・(有)クリスターコーポレーション・㈱マルゼン・ヘルシーフード(株)
- お申込方法 申込書（裏面）にご記入の上FAX及び受講料のお振込みをお願い致します。
※資料は当日受付にて配布いたします。
- 問い合わせ先 ㈱TOSEI 白谷まで ☎ 0558 (76) 2383

T【お申込方法】

FAX 0558 (76) 0934

株式会社TOSEI 担当 白谷

■参加ご希望の研修

A、B何れかに○を付けて頂き、下記必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。

開催時間	定員	講師	内容	平成25年2月7日(木)	平成25年2月8日(金)
10:00~12:00	30名	梅垣佳津枝	真空・凍結含浸調理技術研修 初級編 (嚙下状態に合わせて自由に硬さ制御できる調理法)	A	A
13:00~15:00	60名	菊谷 武	咀嚼・嚙下機能レベルに適した食事アセスメント研修		B
15:30~17:30	30名	梅垣佳津枝	真空・凍結含浸調理技術研修 初級編 (嚙下状態に合わせて自由に硬さ制御できる調理法)		

※真空・凍結含浸調理技術研修 初級編の10:00~12:00と15:30~17:30の研修は同じ内容となります。

※A: 真空・凍結含浸調理技術研修 初級編受講後に咀嚼・嚙下機能レベルに適した食事アセスメント研修受講

※B: 咀嚼・嚙下機能レベルに適した食事アセスメント研修受講後に真空・凍結含浸調理技術研修 初級編受講

ご芳名(お振込みは記載の氏名でお願い致します。)

法人・団体名	
お役職	
ご住所	〒
TEL/FAX	
受講料	8,000円

■下記指定口座に受講料をお振込みください。

静岡銀行 修善寺支店 普通 402687

口座名義 (株)TOSEI

※振込手数料はご負担願います。

■お振込み確認後、受講票、会場案内図をFAXさせていただきます。

(注):お振込み後のキャンセルはできません。

当日受講票がなければ入場できません。

※お客様からいただく個人情報は、お問い合わせ・ご質問への回答、
情報提供のために使用させていただきます。

※お客様は、お客様ご本人の個人情報について、開示、訂正、削除をご請求いただけます。