

# 今からでも始められる嚥下調整食

参加費  
無料

今回は「嚥下調整食」と「調理師」をテーマにオンラインセミナーを開催いたします。  
 嚥下調整食は、多くの職種が関わり提供されますが、実際に調理をするのは調理師です。調理師も嚥下のチームに参加して、なぜ嚥下調整食が必要なのかを理解した上で調理に従事することが重要です。  
 嚥下調整食の導入にまつわる事、多職種との関わり方を調理師目線で東海嚥下食研究会調理師部会の皆様にご講演していただきます。  
 参加職種の縛りはありませんが、是非病院・ご施設の調理従事者をお誘いあわせのうえ、一緒にご参加くださいませ。

開催日時: **2021.9.12(日) 13:00~15:00**

開催方法: オンライン

定員: **1,000名**(先着順)

※定員に達し次第、お申込を締め切らせていただきます

※インターネット環境のあるご自宅・職場等からご参加ください。  
 ※皆様のお顔や声は出ませんのでご安心ください。  
 ※同業他社の方のお申込みはご遠慮いただいております。  
 あらかじめご了承ください。

東海嚥下食研究会調理師部会の皆様  
 右から2番目:石崎先生 右から3番目:青木先生 1番左:杉本先生



## 講師

### 東海嚥下食研究会 調理師部会

JCHO(独立行政法人地域医療機能推進機構)  
 四日市羽津医療センター  
 統括診療部 栄養管理室 職長調理師(調理師長)  
**石崎克彦 先生**

JCHO(独立行政法人地域医療機能推進機構)  
 中京病院  
 栄養管理室 主任調理師  
**青木博 先生**

日本ゼネラルフード株式会社  
 三重県いなば園  
 店長  
**杉本稜 先生**

#### 東海嚥下食研究会 調理師部会とは

東海嚥下食研究会は1998年に東海地区の医療従事者を中心に発足し、チーム医療の充実を目的に活動しています。特に摂食嚥下障害に対するケアや食事形態についての情報交換をテーマに実践的な実技実習や講演会を積極的に開催しています。

2015年に発足した調理師部会は、東海嚥下食研究会の下部組織として病院や高齢者施設に勤務する調理師で組織された部会です。調理師も嚥下のチームに参加して、「なぜ嚥下調整食が必要か」を理解した上で調理に従事することが重要であるとの思いを、全国の医療・介護に関わる調理師に伝える活動をしています。

## 参加方法 Webセミナーツール Zoomを使用します

### 手順は 3 ステップ!

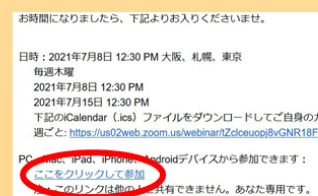
皆様のお顔や音声は入りません

**1** 下記のQRコードを読み込んでください



**2** 「事前登録」のフォームに必要事項を記入してください

**3** メールが届きます  
 当日、時間になりましたら『**ここをクリックして参加**』のURLをクリックすると、セミナーに参加できます



※登録完了メールが迷惑メールフォルダに分類されてしまう場合がございます。ご注意ください。  
 ご不明な点等ございましたら、“[webinar\\_info@food-care.co.jp](mailto:webinar_info@food-care.co.jp)” までご連絡ください。

20210810