

# ミキサー食の低栄養を 予防する調理の工夫

加水によって減少してしまうミキサー食の栄養価を高める調理の工夫を、フードケアの介護食シェフ・在川が調理デモを交えてご紹介いたします。普段のセミナーでは見られない『お客様の目の前』で、調理デモを見ることができます。講演後には皆様から寄せられたご質問にお答えするコーナーも予定しております。



オンラインセミナー  
×  
調理デモ

## 講師

介護食シェフ  
在川 一平

株式会社フードケアの介護食シェフ。介護食を「簡単に」「美味しく」作れるように日々研究している。調理を通じて、介護食を作る人も食べる人も笑顔にできるよう、全国各地で調理実習などの活動をしている。

参加費  
無料



2020年  
9月27日(日)  
13:30~15:00

定員 500名

## オンライン開催

※インターネット環境のあるご自宅・  
職場などからご参加ください

### 参加方法

web 会議ツール **ZOOM** を使用します

※ 皆さまのお顔や声は入らない設定です

### 参加の手順は4ステップ！

# セミナーは終了いたしました

① 下記のQRコードを  
弊社のメールマガジン  
でお申し込みください。  
(必要事項をご記入ください)



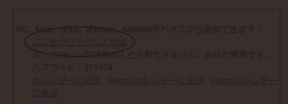
② ご連絡頂  
「確認」として  
するメールが届きます。



③ Zoomに  
参加するための  
Zoom IDとパスワードを  
ご確認ください。  
お名前とメール  
アドレスを再度ご確認  
ください。



④ メール  
が届きます。  
このメール  
から入  
ると、セミナーに参加  
できます。



※ ご不明な点などございましたら「webinar-september@food-care.co.jp」までご連絡ください