



永久保存版！

「とろみ調整食品の い・ろ・は」 小冊子 発刊記念セミナー

ご好評いただいております弊社の小冊子シリーズに「とろみ調整食品の い・ろ・は」が新たに加わります。とろみ調整食品を使用するすべての方には是非知って欲しい、みんなに教えたい、とろみ調整食品の教科書として多職種に知って欲しい内容が“ぎゅっ”と詰め込まれております。

今回のオンラインセミナーでは、本小冊子の監修者で摂食嚥下のプロでもあります歯科医師の戸原玄先生、管理栄養士の江頭文江先生が内容を解説し、活用方法についてご講演いただきます。歯科医師と管理栄養士がとことんとろみ調整食品について語ります！

わかりやすい動画が
たくさんあります！



開催日時 2023. **5.21(日) 14:00~16:00**

開催方法 オンライン

定員 1,000名 (先着順) ※事前に登録いただいた方には、オンデマンド配信を実施いたします
※定員に達し次第、お申込を締め切らせていただきます

対象者 医療・介護従事者

資料配信 無し

特典 リアルタイムでの視聴者限定で、講演中のQ&Aの一覧を後日提供いたします

小冊子 「とろみ調整食品の い・ろ・は」はフードケアホームページに
4月中旬ごろアップ予定です



小冊子のダウンロードはこちら

講師

東京医科歯科大学 教授
歯科医師
戸原 玄 先生



地域栄養ケア PEACH厚木 代表
管理栄養士
江頭 文江 先生



参加方法

Web セミナーツール Zoom を使用します

※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。

参加の手順は 3 ステップ！

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。

※登録に携帯電話会社キャリアメール (@ezweb.ne.jp, @docomo.ne.jp, @softbank.ne.jp など) を使用すると、
自動返信メールが届かない場合がございます。ご注意ください。

ご不明な点などございましたら「webinar_info2@food-care.co.jp」までご連絡ください。