

調理師のための嚥下調整食研修（函館会場）のご案内

（令和5年度 厚生労働省国庫補助事業）

『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和5年 7月12日（水） 13：30～16：40
2. 会 場 函館短期大学付設調理製菓専門学校
（〒042-0942 函館市柏木町7番25号） <https://nomata-cook.ac.jp/>



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）
※既に受講終了された方は受講できません。
4. 参加定員 50人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム
13：40～14：40 嚥下調整食とは
14：40～14：50 休憩
14：50～16：20 嚥下調整食事例
16：20～16：40 質疑応答
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

〔注意事項〕

- 発熱など体調が優れない方はご遠慮願います。
- 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。