

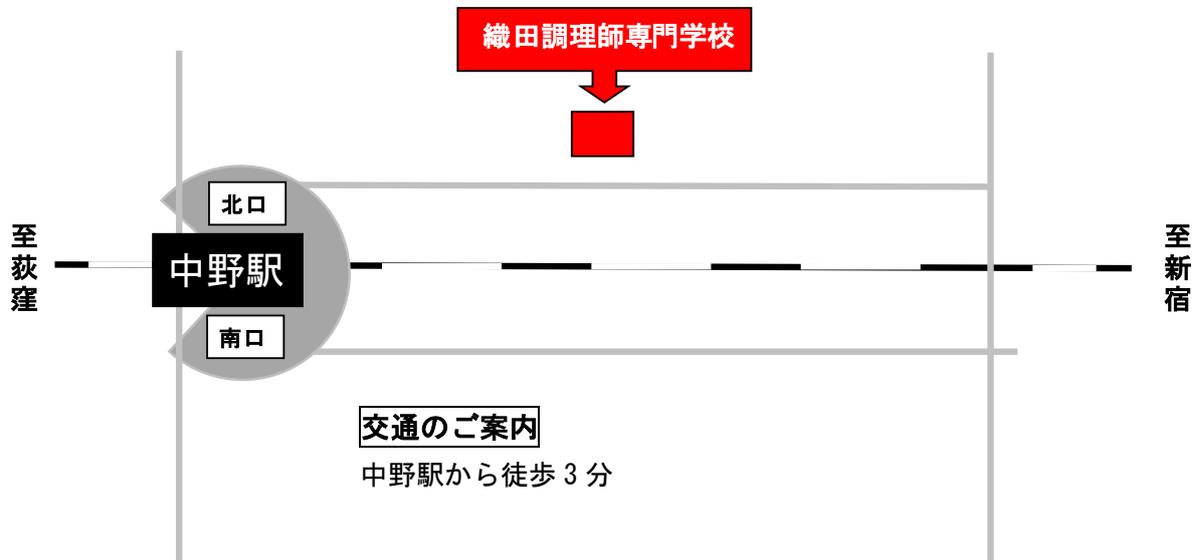
調理師のための嚥下調整食研修  
フォローアップ研修（東京会場）のご案内  
（令和6年度 厚生労働省国庫補助事業）

『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し、飲食店等で実践することを促進する目的で、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けのグレードアップした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7年 1月28日（火） 13：30～16：40
2. 会 場 織田調理師専門学校  
（〒164-0001 東京都中野区中野 5-30-6）



<https://cook.oda.ac.jp/about/access/>

3. 参加資格 令和3年から令和6年の基本的な研修を終了した者
4. 参加定員 20人（開催日3日前ま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  
13：30～13：40 趣旨説明  
13：40～15：40 調理実演（実習）  
16：00～16：40 グループ討議
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。
- 調理実習を行うに相応しい服装を用意してください。