

調理師のための嚥下調整食研修（横浜会場）のご案内

（令和7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（調理師予定者含む）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8年 2月 17日（火） 10：30～16：00
2. 会 場 国際フード製菓専門学校（〒220-0004 横浜市西区北幸 2-9-6）



<https://www.seishingakuen.ac.jp/international/>

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 50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
10：30～10：40 趣旨説明
10：40～12：00 嚥下調整食とは
12：00～13：30 休憩 ※実践ビデオ視聴
13：30～15：30 調理実演（実習）
15：30～16：00 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。
- 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868