

見て、食べて、
体験して学ぶ！

嚥下食 実践セミナー



平成28年5月9日

拝啓 時下ますますご清栄のことと、お喜び申し上げます。

近年の診療報酬および介護報酬の改定では、経口摂取の維持や促進に対する取り組みが重要視されており、“口から食べる”ということにますます関心が高まっています。

そこで、この度、口から食べる楽しみを感じられる嚥下調整食を提供する際に必要とされる要素について、実演をしながら解説いたします。

ご多忙のこととは存じますが、皆様のご参加心よりお待ちしております。

敬具

平成28年千葉県栄養士会医療事業部東葛南部研修会

- 嚥下調整食に適した物性とは？
- 嚥下調整食分類2013とは？
- 嚥下調整食の栄養価を確保するには？
- 嚥下調整食を導入する際のポイントとは？
- 調理実習で嚥下調整食の作り方を知る！

【日 時】平成28年6月25日(土) 14:00～16:30(受付13:30～)

【会 場】京葉ガス市川ショールーム

市川市南八幡3-14-1 TEL/047-378-0330

【定 員】20名様 (定員になり次第締め切らせていただきます)

(500円 但し会員:無料)

千葉県栄養士会医療事業部東葛南部・ニュートリー株式会社 共催

平成28年千葉県栄養士会医療事業部東葛南部研修会

出席 ・ 欠席

(お一人様につき、1枚ずつお送りください)

FAX.047-478-6601(代表)

千葉県済生会習志野病院 臨床栄養科 鈴木宛

お名前

(会員 ・ 未会員)

御施設名

TEL.

FAX.

(日中ご連絡がとれる電話番号の記入をお願いいたします。)

不明な点ありましたら済生会習志野病院 鈴木までご連絡ください。
Tel : 047-473-1281(代表)

【事前アンケート】

1.現在、ゼリー化材を使用していますか？ はい いいえ

(使用製品名:

月間使用量: kg)

2.嚥下調整食に関することでお困りのことを教えてください。

()



会場のご案内
京葉ガス市 川ショールーム
JR本八幡南口より徒歩5分

* 駐車場数確保できませんので公共
の交通をご利用ください

澤田 (浦安中央病院)
藤崎 (船橋中央病院)
鈴木 (済生会習志野病院)