

見て、食べて、
体験して学ぶ！

嚥下食 実践セミナー



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申し上げます。

前回参加できなかった方もこの機会にぜひご参加ください。

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11月5日(土) 14:00～16:30(受付13:30～)

【会 場】海神公民館 船橋市海神6-3-36 TEL:047-420-1001

【定 員】20名様(定員になり次第締め切らせていただきます)

(会員:無料 非会員:500円)

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年千葉県栄養士会東葛南部研修会

【参加申し込みFAX用紙：FAX 047-478-6601】

済生会習志野病院 臨床栄養科 鈴木宛

御施設名：

氏 名： _____ (会員・非会員)

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)

何か講師に聞いてみたいことありましたらご記入ください。

会場のご案内

海神公民館は京成海神駅から
徒歩約1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)

当日は実演 簡単な
実習を予定しております。
ご用意いただくもの：
エプロン・ふきん・筆記
用具