

調理師のための嚥下調整食研修（東京会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

高齢社会の更なる進展の中にあって、高齢者が食生活の豊かさを求め、生活の質（QOL）の向上を継続的に得られるように、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を通常的に提供でき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。

主催者	公益社団法人調理技術技能センター
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。）
参加定員	100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
受講料	無料
申込方法	WEBサイト（ https://engechef.jp/ ）よりお申し込みください。
日時	令和3年 9月21日（火）13:00～16:00
会場	日本橋公会堂（〒103-8360 中央区日本橋蛸殻町一丁目31番1号） http://www.nihonbasikokaido.com/shisetsu#access



内 容	講 師 予 定
13:00～14:10 嚥下調整食とは	小城 明子氏
14:10～14:20 休憩	
14:20～15:30 嚥下調整食実例	岡部 伸雄氏
15:30～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※修了証を後日送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（大阪会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

高齢社会の更なる進展の中にあって、高齢者が食生活の豊かさを求め、生活の質（QOL）の向上を継続的に得られるように、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を通常的に提供でき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。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 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。）
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和3年10月14日（木）13：30～16：30
- 会場 AP大阪梅田東（〒530-0027 大阪市北区堂山町3-3）



https://www.tc-forum.co.jp/ap-umedahigashi/access/pdf/pdf_accessMap.pdf

内 容	講 師 予 定
13：30～14：40 嚥下調整食とは	小城 明子氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 嚥下調整食実例	大城 康雄氏
16：00～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※修了証を後日送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（福岡会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

高齢社会の更なる進展の中にあって、高齢者が食生活の豊かさを求め、生活の質（QOL）の向上を継続的に得られるように、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を通常的に提供でき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。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 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。）
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和3年11月 9日（火）13：30～16：30
- 会場 第三博多借成ビル（〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目3番6号）
http://www.t-kaisei.co.jp/property/hakata_rental_3.html



内 容	講 師 予 定
13：30～14：40 嚥下調整食とは	小城 明子氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 嚥下調整食実例	室田 大祐氏
16：00～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※修了証を後日送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（名古屋会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

高齢社会の更なる進展の中にあって、高齢者が食生活の豊かさを求め、生活の質（QOL）の向上を継続的に得られるように、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を通常的に提供でき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。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 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。）
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和3年12月16日（木）13：30～16：30
- 会場 ウィンクあいち（〒450-0002 名古屋市中村区名駅4丁目4-38）
<https://www.winc-aichi.jp/access/>



内 容	講 師 予 定
13：30～14：40 嚥下調整食とは	小城 明子氏
14：40～14：50 休憩	
14：50～16：00 嚥下調整食実例	辻 秀治氏
16：00～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※修了証を後日送付いたします。