

平成30年度 医療職域協議会研修会の報告

医療職域協議会では、当会の賛助会員である東北電力株式会社様のご協力により下記の内容で研修会を開催いたしました。

開催日時:平成30年8月23日(木)午後1時30分より午後5時まで

平成30年8月28日(火)午後1時30分より午後5時まで

場 所:学校法人 永和学園 日本調理技術専門学校

参加者:24名(8月23日)

34名(8月28日)

内 容:嚥下調整食の家庭と
大量調理施設での展開例

講 師:日本調理技術専門学校

介護食講師

田中 勇大 先生



調理実演献立

しっとり白身魚のはんぺんフライ

嚥下調整食分類2013 コード 3



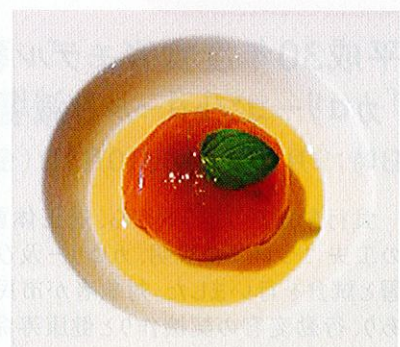
丸茄子の肉みそ田楽

嚥下調整食分類2013 コード 3



トマト饅頭

嚥下調整食分類2013 コード 3



桃のムース バニラアイス添え

嚥下調整食分類2013 コード 2



参加者の感想



- トマト饅頭は初めての味で、年配の方に好まれそうです。
 - 嚥下食とは思えない美味しい料理でした。
 - ばさばさになってしまう白身魚料理、そして介護食には向かないと思っていた揚げ物が、アイディア次第で提供できることが学べました。
 - 食材の特徴に応じた調理方法について例をあげて説明がされ、調理手順を正確に教えて頂けた。
- 田中先生には、介護食を調理工程から分かりやすくご指導頂き、大変有意義な研修会となりました。
- 又、賛助会員の東北電力様にも大変お世話になりました。感謝申し上げます。