

2019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:8月23日(金)13:30~17:00

8月28日(水)13:30~17:00

場 所:学校法人 永和学園 日本調理技術専門学校

参加者:8月23日 24名

8月28日 23名

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

ご馳走鯛麵

嚥下調整食分類2013 コード 3



滑らか出汁巻き玉子

嚥下調整食分類2013 コード 3



枝豆腐

嚥下調整食分類2013 コード 3



季節のフルーツ ほうじ茶ジュレ

嚥下調整食分類2013 コード 3



参加者の感想

- 介護食について改めて勉強になる機会となりました。ぜひ参考にさせていただきます。
- 調理技術が間近で見られてとても良かった。
- 卵焼きにソフティアを入れることで滑らかになり食べやすくおいしかった。
- どの料理も介護食とは思えない美味しさでした。
- 嚥下困難な方に身近な食材を工夫し、食事を楽しんでもらうという課題解決に繋がりました。
- 日本料理の美しさ、調理の手際にとっても感動しました。増粘剤に葛粉などを使っていてとてもいい勉強になりました。
- 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。

