

# 調理師のための嚥下調整食研修（大分会場）のご案内

（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

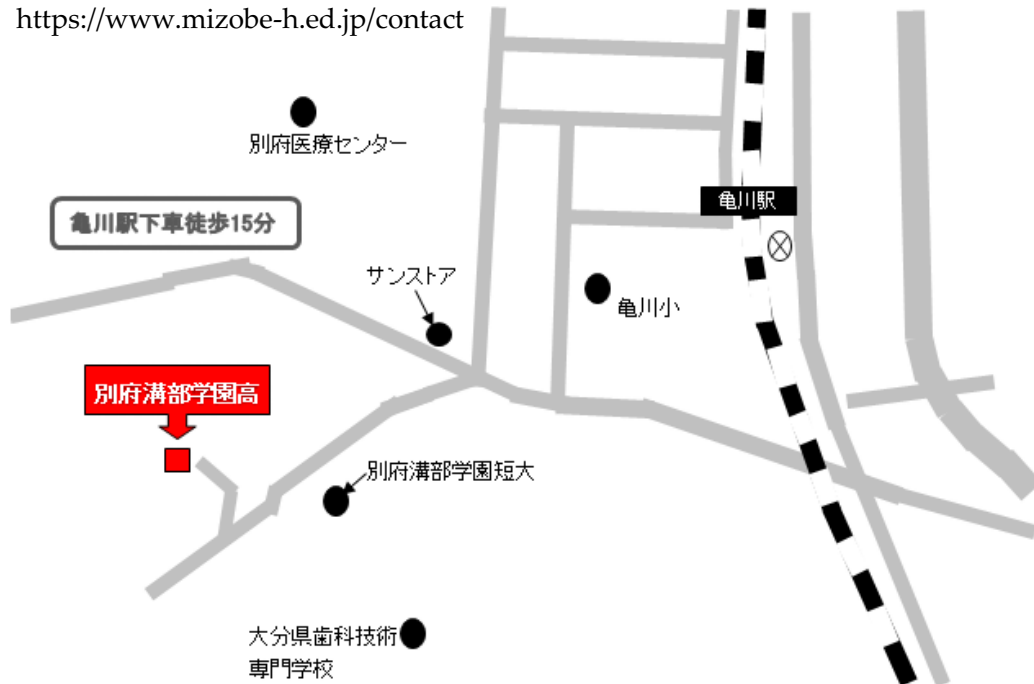
## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 7月15日（水）9：50～17：00
2. 会 場 別府溝部学園高等学校（〒874-8567 別府市大字野田 78）

<https://www.mizobe-h.ed.jp/contact>



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください（会場内には駐車できません。）
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内履き（ソックス等）を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868



# 調理師のための嚥下調整食研修（東京会場）のご案内

（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 8月 5日（水）9：50～17：00
2. 会 場 服部栄養専門学校（〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）



<https://www.hattori.ac.jp/access/>

JR 代々木駅東口徒歩 3分

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前まで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

# 調理師のための嚥下調整食研修（福島会場）のご案内

（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 8月26日（水）9：50～17：00
2. 会 場 日本調理技術専門学校（〒963-0107 郡山市安積4-229）

<https://www.nitcho.com/>



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください。お車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

## 調理師のための嚥下調整食研修（福井会場）のご案内

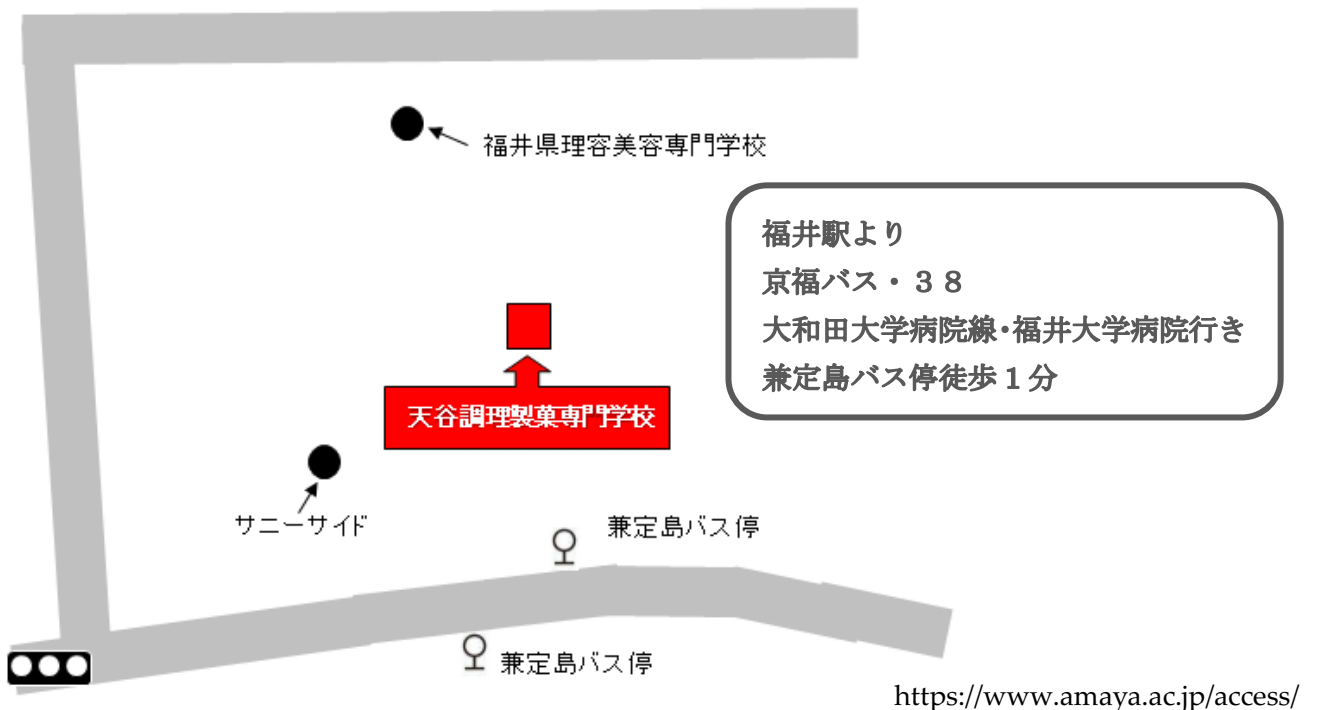
（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

### 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 9月 3日（木）9：50～17：00
2. 会 場 天谷調理製菓専門学校（〒910-1142 永平寺町松岡兼定島 34-3-10）



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
15：30～16：00 グループ討議
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

#### 〔注意事項〕

- お車でお越しの際は、駐車場A（福井県立大学側）をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内履き（ソックス等）を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

# 調理師のための嚥下調整食研修（三重会場）のご案内

（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年10月15日（木）9：50～17：00
2. 会 場 ユマニテク調理製菓専門学校（〒510-0067 四日市市浜田町 13-29）



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内履き（ソックス等）を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

# 調理師のための嚥下調整食研修（大阪会場）のご案内

（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年12月 3日（木）9：50～17：00
2. 会 場 大阪調理製菓専門学校（〒595-0021 泉大津市東豊中町 3-1-159）

<https://www.daicho.ac.jp/izumi/school/access/>

和泉府中駅徒歩3分



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内履き（ソックス等）を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868

# 調理師のための嚥下調整食研修（沖縄会場）のご案内

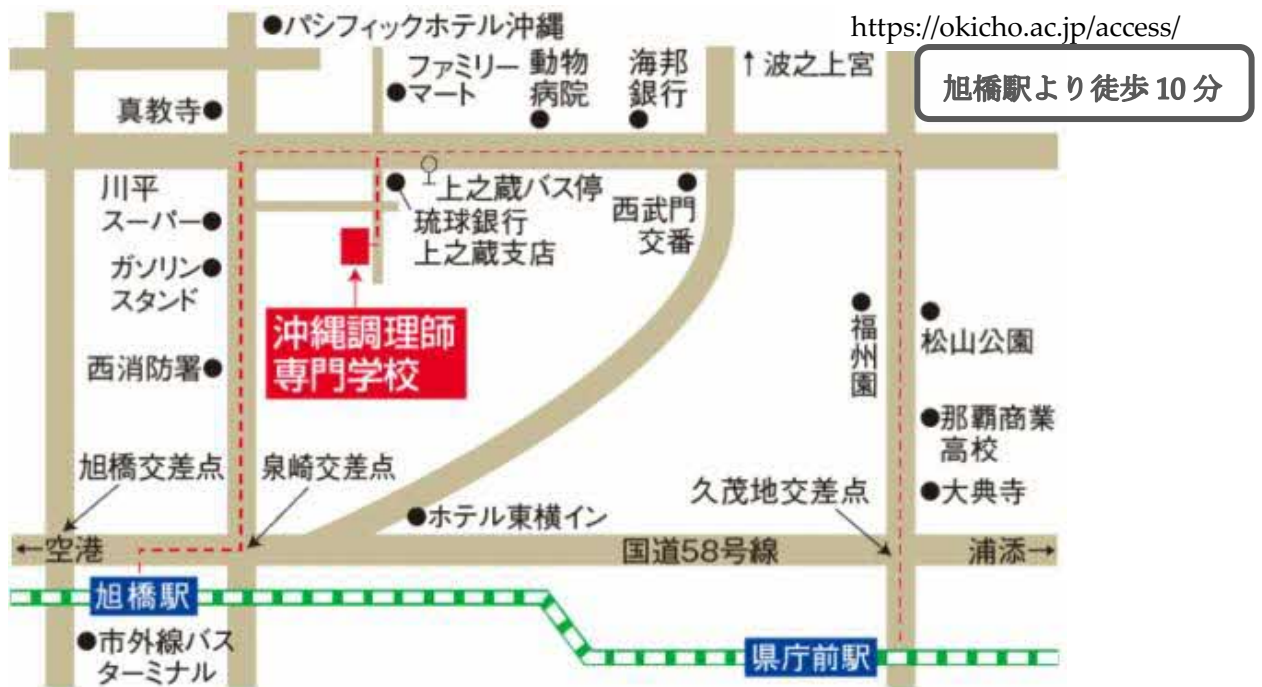
（令和8年度 厚生労働省国庫補助事業）

## 『お店で、安心して、楽しく食事をしていただくために』

高齢社会の更なる進展を見据え、地域の特性に応じた「地域包括ケアシステム」の更なる充実が進められている中、医療・介護施設のみならず飲食店等においても、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を深く理解し、専門技能を修得し適切に調理できる人材育成を目的として、調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和9年 1月29日（金）9：50～17：00
2. 会 場 沖縄調理師専門学校（〒900-0033 那覇市久米1-18-7）



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しを提出）  
調理師養成施設卒業見込み者（学生証の写しを提出）
4. 参加定員 30～40人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
5. 受講料 無料
6. プログラム  
9：50～10：00 趣旨説明  
10：00～12：00 嚥下調整食に関する講義  
12：00～13：00 休憩  
13：00～16：00 嚥下調整食に関する調理実習  
16：00～16：10 休憩  
16：10～17：00 嚥下調整食に関するグループ討議・まとめ
7. 申込方法 WEBサイト（<https://engechef.jp/>）からお申し込みください。

### 〔注意事項〕

- 公共交通機関をご利用ください。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内履き（ソックス等）を用意してください。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。

【問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868