

調理師のための嚥下調整食研修

(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. 日程等

地域	開催日	時間	会場
大分	令和8年7月15日(水)	9:50~17:00	別府溝部学園高等学校
広島	令和8年7月30日(木)		広島酔心調理製菓専門学校
東京	令和8年8月5日(水)		服部栄養専門学校
福島	令和8年8月26日(水)		日本調理技術専門学校
福井	令和8年9月3日(木)		天谷調理製菓専門学校
三重	令和8年10月15日(木)		ユマニテク調理製菓専門学校
大阪	令和8年12月3日(木)		大阪調理製菓専門学校
沖縄	令和9年1月29日(金)		沖縄調理師専門学校

2. 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)

3. 参加定員 30~40人

4. 受講料 無料

5. 申込方法 WEBサイト (<https://engechef.jp/>) からお申し込みください。

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. その他

- 公共交通機関をご利用ください。(会場によって異なります。)
- 調理実習を行うに相応しい服装を用意してください。なお、一部の会場では室内シューズ等が必要になります。
- 研修会場への直接のご連絡はご遠慮ください。
- WEBサイトから申込できない場合は下記までご連絡ください。