

■重症心身障害児・者への支援者の育成事業【介護食調理講座】



平成28年度 みよ子さんの「ハッピークッキング」



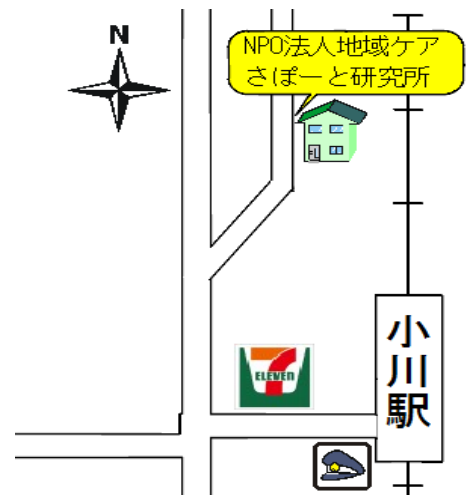
おいしい食形態別調理(介護食)の基礎&調理実習

季節を味わいおいしく食べることは日々生活するうえで大きな楽しみであり喜びです。それは重い障害のある方や高齢者も同じです。食べ物が気管に入る誤嚥の危険性もあって介護食では食べやすさを重視し、食べやすいけれどおいしくないということがあります。

【介護食調理講座】では、食べる機能の発達を支援するために食形態別調理の方法（別調理と再調理）を学びます。食物形態別調理は食べる機能を向上させ、偏食や生活習慣病を予防し、栄養バランスがよいため健康な生活を維持向上させます。また、食べる喜びや味わう楽しさを知ることができ、コミュニケーションを深めることができます。

講師は長年、東京都立特別支援学校の栄養士として児童・生徒の摂食機能の向上を目指し、「摂食機能獲得食」の普及に取り組まれた第一人者です。ご参加のほど、よろしく申し上げます。

- 1 主催 特定非営利活動法人 地域ケアさぽーと研究所
- 2 場所 特定非営利活動法人 地域ケアさぽーと研究所事務所
(東京都小平市小川西町 4-34-2)
交通 西武国分寺線小川駅西口下車 徒歩2分
JR武蔵野線新小平駅下車 徒歩15分(別紙参照)
- 3 講師 元東京都立特別支援学校栄養士 小暮美代子
元東京都立特別支援学校教員 穴戸 芳子
- 4 定員 各回、8名
対象者 保護者、介護職、栄養士、調理師、教員、
その他介護食調理技術を身につけたい方 等
- 5 日時および内容
時間 10時00分～16時00分(昼食休憩含む)



NO	開催日	講座内容
①	平成28年6月11日(土)・12日(日)	安全に食べられるための基礎知識 食べる機能に応じた形態の基本の調理実習
②	平成28年8月27日(土)・28日(日)	食べる機能に応じた食形態の工夫 主に主食、肉・豆腐の別調理・再調理の実習
③	平成26年10月15日(土)・16日(日)	食べる機能に応じた食形態の工夫 主に魚、野菜・卵の別調理・再調理の実習
④	平成28年12月17日(土)・18日(日)	No①②③回の講座のまとめ お弁当の再調理 非常時の食形態の工夫 ポリ袋調理

6 参加費用 4,300円(内訳 参加費3,500円 実習材料費等800円) ※原則、2日間参加

7 持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

あれば持参

「障害のある児童・生徒の食事指導の手引」(東京都教育委員会発行)

「ハッピークッキングの食形態別調理テキスト」(特定非営利活動法人地域ケアさぽーと研究所)

(希望者には当日、1冊1000円で販売します)

8 申込み方法

- ・受講申込書をメールまたはファックスで提出してください。
- ・先着順とします。
- ・申込み後のキャンセルは、準備の都合上、講座申込み締め切り日までにはお願いします。
- ・参加費は、当日会場でお支払いください。

申込み・問い合わせ先

特定非営利活動法人 地域ケアさぽーと研究所

電話: 042-403-3229

FAX: 042-403-3229

Email: ccsupport@jcom.home.ne.jp

「介護食調理講座の申込み」

申込日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

(1) 氏名 _____

(2) 所属 _____

○をつけてください→保護者・福祉介護職・医療職・調理師・栄養士・教育職・その他 ()

(3) 連絡先 (所属・自宅) ←○をつけ、連絡先をお書き下さい。

(〒) _____ 住所 _____

電話番号 _____ ファックス番号 _____

e-mail _____

(4) 参加希望日

No	○をつけてください	開催日	申込み締切り
①		平成28年6月11日(土)・12日(日)	6月2日(木)
②		平成28年8月27日(土)・28日(日)	8月18日(木)
③		平成28年10月15(土)・16日(日)	10月6日(木)
④		平成28年12月17日(土)・18日(日)	12月8日(木)

(5) 参加に当たってのご要望 (実習内容・摂食・嚥下に関わること・その他)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

新小平駅から小川まで

地域ケアさぽー
と研究所事務所

小川駅の通路を渡って東口から西口へ出る

小川駅

小平第六小学校

ナリチストン
南グラウンド

小平第二
中学校

小川東町(五)

小川東第二
地域センター

新小平駅

青梅街道

小川町
交差点

