

嚥下食に関心のある医療介護従事者の皆様へ

温泉旅館でハレの日の食事 ～嚥下調整食×日本料理 研修会～のご案内

鶴岡食材を使った嚥下食を考える会 代表 瀬尾利加子

平素は大変お世話になっております。

嚥下障害により、家族との楽しい外出時間が無くなってしまいさみしい思いをしている方は少なくありません。そこで、鶴岡食材を使った嚥下食を考える会は、山形県鶴岡市の美味しい食材を使い、日本食やイタリアンの料理人と医療専門職がタッグを組み活動しています。そして今年、湯野浜温泉うしお荘では嚥下食ランチプランやテイクアウトを開始しました。NHK 山形で放送されたことにより、施設スタッフからはもちろん嚥下障害を持つ患者様家族からの問い合わせが増えてきました。

そこで、医療介護分野の皆様にもこの取り組みを理解していただくため、日本料理の試食付き研修会を実施いたします。この機会に、ご参加のほどよろしく申し上げます。

記

【開催日】 2021年8月31日（火）15：00～16：30

【開催方法と参加費】 ハイブリッド開催

◆会場参加の方（会場）湯野浜温泉うしお荘（参加費）お一人3000円（試食付き）

湯野浜温泉うしお荘まで来ることができる方はぜひ、会場参加をご検討ください。

◆オンライン参加の方（会場）ZOOM配信（参加費）お一人1000円（試食無し）

【申込方法】 ※スマホの場合 QR を読み取り Peatix サイトでチケットを購入→

※パソコンの場合 → <https://peatix.com/event/2367456/view>

※購入された方には前日までメールにて URL をお送りします。



【研修会の内容（予定）】

1. 高齢社会に向け今から準備！異業種コラボのススメ 瀬尾利加子 連携ディレクター

2. 嚥下障害と嚥下食の基礎講座 田口充 言語聴覚士

3. 試食会&調理説明 延味克士 うしお荘支配人

鶴岡料理人発 SF 研究会代表

【申込締め切り】 試食準備の関係上8月24日（火）※締め切り後のキャンセル不可（返金不可）

【鶴岡食材を使った嚥下食を考える会とは】

山形県鶴岡市。山形県内の料理人や医療従事者と実施しているプロジェクト。

以上

開催事務局 株式会社瀬尾医療連携事務所

電話 0235-25-6567 メール info@seojimusho.com