



「食べられない」って

諦めてない！

食のバリアフリーを考える

調理する人に知っていて欲しい 食支援講座（講義と介助法）

～嚥下ってなに？むせる人でも食べられる？～

参加無料
先着80名

令和8年**6月29日** 月 13:00 受付開始
会場 ホテルリッチ&ガーデン酒田

講師 飯田良平先生（歯科医師）
加藤英二シェフ

お二人は横浜市を拠点に
活躍中（詳しくは裏面に）

対象
栄養士さん、調理師さん、
市民の皆さん、興味のある方

内容

13:30～14:30
講義 食べ物を飲み込む仕組み
14:30～15:30
嚥下調整食の調理の仕方説明
試食しながら食事介助の実技



事務局 佐藤ひろくに
老人保健施設ひだまり内
〒998-0044 酒田市中町3-5-23
Tel 0234-25-6323（直通）
FAX 0234-25-6357

↑参加申込みは
コチラから

山形県在宅医療推進事業
主催 北庄内食援隊

<https://forms.gle/BqR1fYqVNb9b65QT7>

北庄内食援隊 研修会 申込書

(令和8年6月29日開催)

FAX送信:0234-25-6357(老健ひだまり) 佐藤裕邦 行

※Eメールは、hirokuni1004@gmail.com に、所属・連絡先・氏名・資格をお書きください。

※表面のQRコードからも申込みができます。

事業所名(ご所属)	
事業所・個人の連絡先	TEL
参加希望者のお名前	資格
例) 酒田 太郎	調理師

※定員に達し次第、申し込みを締め切ります。あらかじめご了承ください。

※定員に達した後に申し込みを頂いた場合は、こちらからお断りの連絡を致します。

飯田良平先生の紹介

鶴見大学歯学部にて20年勤務の後、2020年より横浜市都筑区にヒューマンデンタルクリニックを開業。訪問診療や摂食嚥下障害の方への対応を中心に地域医療に貢献している。東日本大震災の後、宮城県気仙沼市での小学校への支援活動をきっかけに加藤シェフと出会い、口から食べられない方への取り組みを開始した。

加藤英二シェフの紹介

国内外での修行を経て1997年新横浜にフランス料理「HANZOYA」に。40歳の時にくも膜下出血を発症。患者としてリハビリや入院中の病院食を経験する。東日本大震災の後歯科医師や関係者との出会いから、摂食嚥下障害の方に配慮したフランス料理のフルコース「スラージュ」を開発。現在「Maison HANZOYA」で食べる機能に障害のある方、ご家族、健常な方、分け隔てなく料理を楽しめる人気店として厨房に立ちながら、知識や活動を広めるための講演活動やボランティア活動をしている。