

## 調理師のための嚥下調整食研修のご案内

(令和6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、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師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
盛岡	令和6年7月23日(火)	13:30~16:40	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
奈良	令和6年8月28日(水)		奈良調理短期大学校
長崎	令和6年9月18日(水)		長崎県婦人会館

2. 参加資格 調理師免許を有する者(調理師免許証の写しが必要です。  
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。)
3. 参加定員 50人程度
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. その他  飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。  
 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

### 〔フォローアップ研修〕

地域	開催日	時間	会場
名古屋	令和6年11月19日(火)	13:30~16:40	国際調理師専門学校名駅校
福岡	令和6年12月10日(火)		東方薬膳学院・養生文化館
東京	令和7年1月28日(火)		織田調理師専門学校

○令和3年から令和6年の「調理師のための嚥下調整食研修」を終了した者で、今後お店で嚥下調整食を実践する者を対象とし、調理実演を行います。

## 調理師のための嚥下調整食研修（盛岡会場）のご案内

（令和6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、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師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6年 7月23日（火） 13:30～16:40

2. 会 場 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ  
（〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通 2-5-15）



<https://www.kitakita.ac.jp/htc/access>

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）  
※既に受講終了された方は受講できません。
4. 参加定員 50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
- |             |           |
|-------------|-----------|
| 13:30～13:40 | 趣旨説明      |
| 13:40～14:30 | 嚥下調整食とは   |
| 14:30～14:40 | 休憩        |
| 14:40～16:20 | 嚥下調整食調理事例 |
| 16:20～16:40 | 質疑応答      |
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〕

- 発熱など体調が優れない方はご遠慮願います。
- 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

## 調理師のための嚥下調整食研修（奈良会場）のご案内

（令和6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、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師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6年 8月28日（水）13：30～16：40

2. 会 場 奈良調理短期大学校  
（〒630-8325 奈良県奈良市西木辻町 191-2）



<https://wakabane.ac.jp/ncjc/about/#access>

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）

※既に受講終了された方は受講できません。

4. 参加定員 50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	13：30～13：40	趣旨説明
	13：40～14：30	嚥下調整食とは
	14：30～14：40	休憩
	14：40～16：20	嚥下調整食調理事例
	16：20～16：40	質疑応答

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〕

- 発熱など体調が優れない方はご遠慮願います。
- 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

【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（長崎会場）のご案内

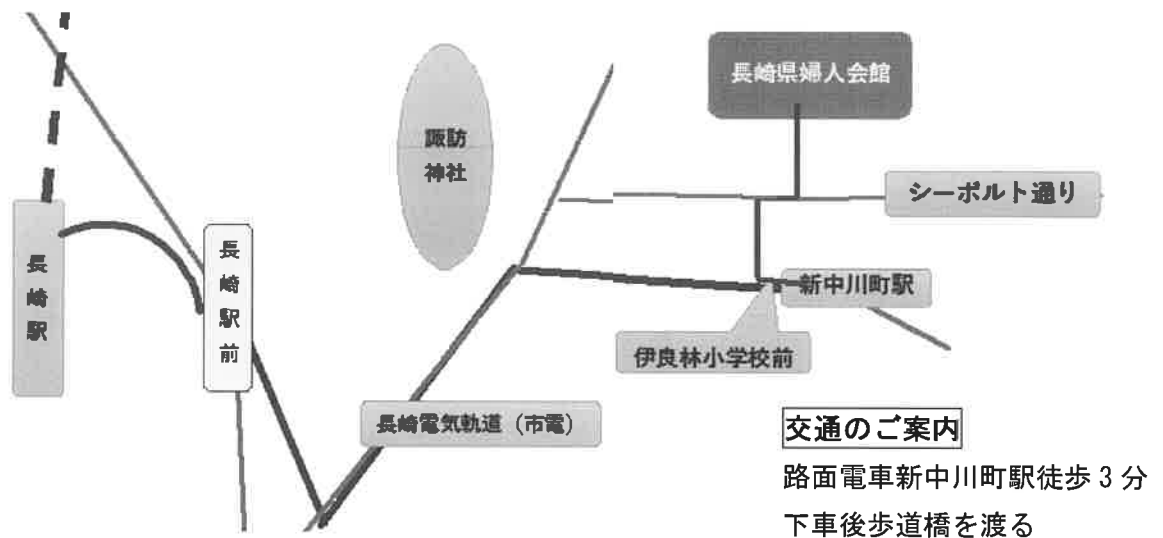
（令和6年度 厚生労働省国庫補助事業）

『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、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師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6年 9月18日（水） 13：30～16：40
2. 会 場 長崎県婦人会館  
（〒850-0015 長崎県長崎市桜馬場 1-12-18）



<https://www.at-nagasaki.jp/mice/facilities/65290>

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）  
※既に受講終了された方は受講できません。
4. 参加定員 50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  
13：30～13：40 趣旨説明  
13：40～14：30 嚥下調整食とは  
14：30～14：40 休憩  
14：40～16：20 嚥下調整食調理事例  
16：20～16：40 質疑応答
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 〕

- 発熱など体調が優れない方はご遠慮願います。
- 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。