

調理師のための嚥下調整食研修のご案内

(令和7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（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
大宮	令和7年 7月 9日(水)	10:30~16:00	埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校
山口	令和7年 7月 18日(金)		YIC 調理製菓専門学校
金沢	令和7年 8月 5日(火)		石川県調理師専門学校
秋田	令和7年 8月 20日(水)		国学館高等学校
高知	令和8年 1月 14日(水)		龍馬情報ビジネス&フード専門学校
鹿児島	令和8年 1月 30日(金)		今村学園ライセンスアカデミー
名古屋	令和8年 2月 5日(木)		国際調理師専門学校名駅校
横浜	令和8年 2月 17日(火)		国際フード製菓専門学校

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 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. プログラム
- | | |
|---------------|-------------|
| 10:30 ~ 10:40 | 趣旨説明 |
| 10:40 ~ 12:00 | 嚥下調整食とは |
| 12:00 ~ 13:30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13:30 ~ 15:30 | 調理実演（実習） |
| 15:30 ~ 16:00 | グループ討議 |
6. その他
- 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。
 - 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。（一部の会場に限ります。）
 - 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。

調理師のための嚥下調整食研修（大宮会場）のご案内

（令和7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』

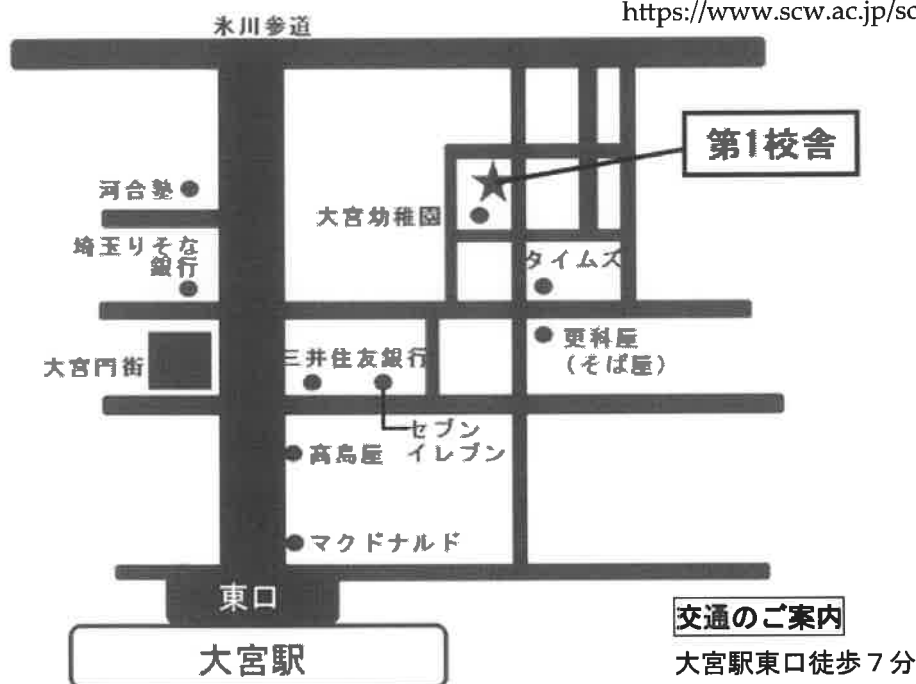
高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和7年 7月 9日（水）10：30～16：00

2. 会 場 埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校
（〒330-0845 さいたま市大宮区仲町 3-88-2）

<https://www.scw.ac.jp/school/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）
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
- | | |
|-------------|-------------|
| 10：30～10：40 | 趣旨説明 |
| 10：40～12：00 | 嚥下調整食とは |
| 12：00～13：30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13：30～15：30 | 調理実演（実習） |
| 15：30～16：00 | グループ討議 |
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。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

【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（山口会場）のご案内

（令和7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（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 時 令和7年 7月18日（金）10：30～16：00

2. 会 場 YIC 調理製菓専門学校
（〒754-0021 山口市小郡黄金町 9-8）

<https://www.yic.ac.jp/yc/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）
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
- | | |
|-------------|-------------|
| 10：30～10：40 | 趣旨説明 |
| 10：40～12：00 | 嚥下調整食とは |
| 12：00～13：30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13：30～15：30 | 調理実演（実習） |
| 15：30～16：00 | グループ討議 |
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。
- 調理実習を行うに相應しい服装を用意してください。

(令和7年度 厚生労働省国庫補助事業)

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（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。

1. 日 時 令和7年 8月 5日 (火) 10:30~16:00

[illegible]

3. 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)

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	10 : 30 ~ 10 : 40	趣旨説明
	10 : 40 ~ 12 : 00	嚥下調整食とは
	12 : 00 ~ 13 : 30	休憩 ※実践ビデオ視聴
	13 : 30 ~ 15 : 30	調理実演（実習）
	15 : 30 ~ 16 : 00	グループ討議

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

- 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。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

調理師のための嚥下調整食研修（秋田会場）のご案内
（令和7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（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 時 令和7年 8月 20日（水）10：30～16：00
2. 会 場 国学館高等学校（〒010-0875 秋田市千秋明德町 3-31）



https://www.kokugakukan.ed.jp/kokugakukan_index2/

3. 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）
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
- | | |
|-------------|-------------|
| 10：30～10：40 | 趣旨説明 |
| 10：40～12：00 | 嚥下調整食とは |
| 12：00～13：30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13：30～15：30 | 調理実演（実習） |
| 15：30～16：00 | グループ討議 |
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。
- 調理実習を行うに相應しい服装及び室内シューズを用意してください。

【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（高知会場）のご案内

（令和7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（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 時 令和8年 1月 14日（水）10：30～16：00

2. 会 場 龍馬情報ビジネス&フード専門学校
（〒780-0056 高知市北本町1丁目12-6）



<https://www.ryoma.ac.jp/kcc/>

3. 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）
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
- | | |
|-------------|-------------|
| 10：30～10：40 | 趣旨説明 |
| 10：40～12：00 | 嚥下調整食とは |
| 12：00～13：30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13：30～15：30 | 調理実演（実習） |
| 15：30～16：00 | グループ討議 |
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。
- 調理実習を行うに相応しい服装を用意してください。

【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（鹿児島会場）のご案内

（令和7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』

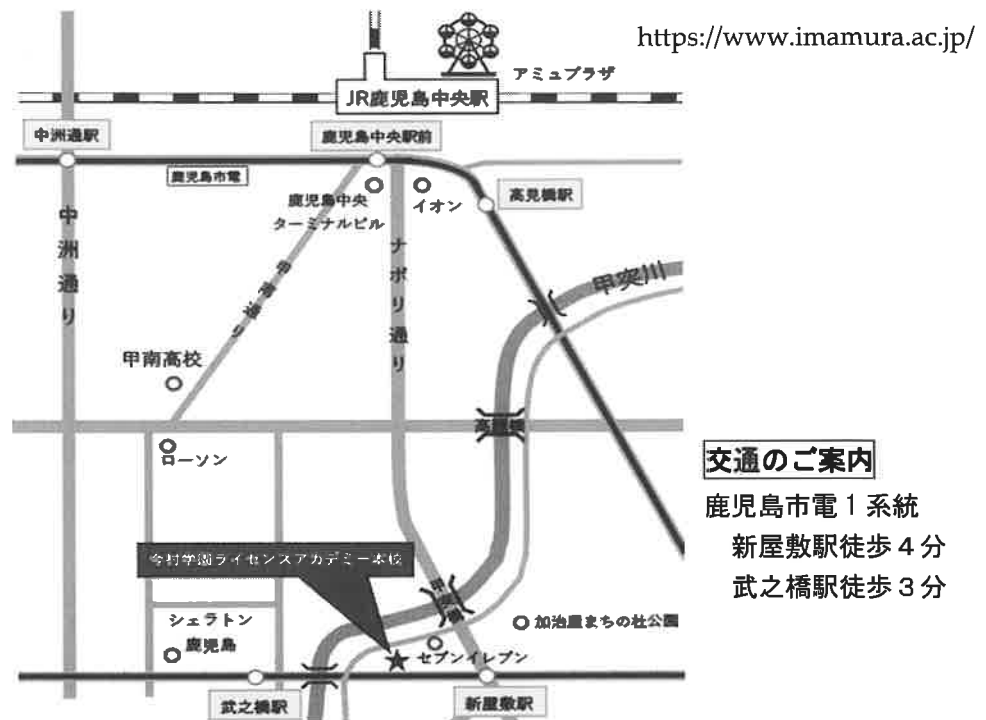
高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 1月 30日（金）10：30～16：00

2. 会 場 今村学園ライセンスアカデミー

（〒892-0838 鹿児島市新屋敷町 2-10）



3. 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）

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	10：30～10：40	趣旨説明
	10：40～12：00	嚥下調整食とは
	12：00～13：30	休憩 ※実践ビデオ視聴
	13：30～15：30	調理実演（実習）
	15：30～16：00	グループ討議

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。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

【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（名古屋会場）のご案内

（令和7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』

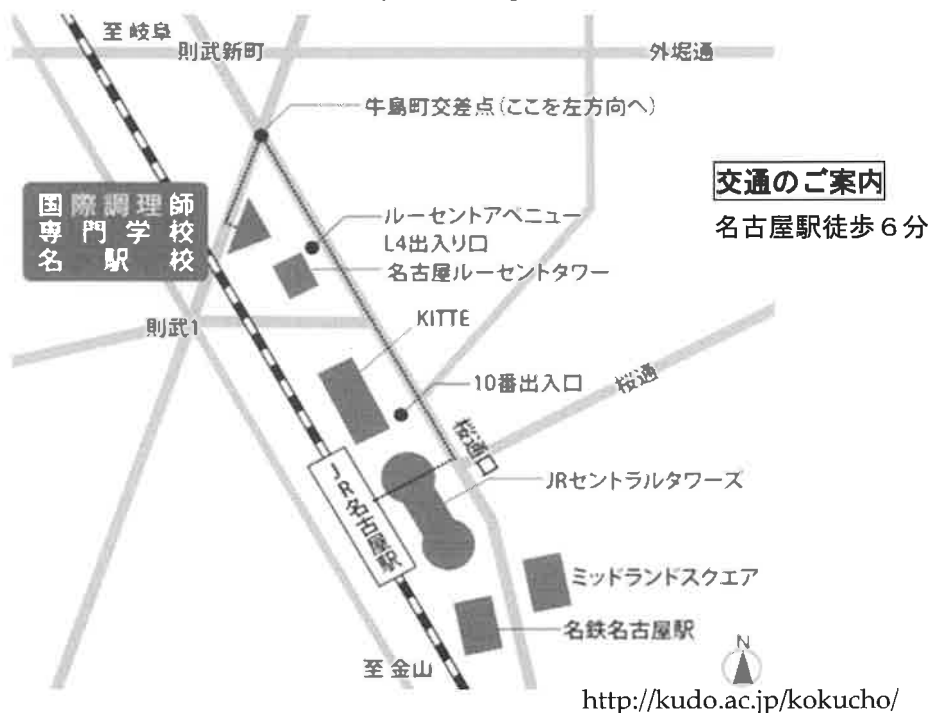
高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師（調理師予定者含む）の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和8年 2月 5日（木）10：30～16：00

2. 会 場 国際調理師専門学校名駅校

（〒451-0046 名古屋市西区牛島町 5-20）



3. 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）
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
- | | |
|-------------|-------------|
| 10：30～10：40 | 趣旨説明 |
| 10：40～12：00 | 嚥下調整食とは |
| 12：00～13：30 | 休憩 ※実践ビデオ視聴 |
| 13：30～15：30 | 調理実演（実習） |
| 15：30～16：00 | グループ討議 |
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。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

【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（横浜会場）のご案内

（令和7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（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 時 令和8年 2月 17日（火）10：30～16：00
2. 会 場 国際フード製菓専門学校（〒220-0004 横浜市西区北幸 2-9-6）



<https://www.seishingakuen.ac.jp/international/>

3. 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）
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

10：30～10：40	趣旨説明
10：40～12：00	嚥下調整食とは
12：00～13：30	休憩 ※実践ビデオ視聴
13：30～15：30	調理実演（実習）
15：30～16：00	グループ討議
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。
- 調理実習を行うに相応しい服装及び室内シューズを用意してください。

【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