

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。