

介護食教室 & 講話

開催日 2022.10.29(土)

「介護食を作ってみたいけど機会がない」「病院で働く管理栄養士や介護福祉士の話を聞いてみたい」「管理栄養士や介護福祉士に質問してみたい」など、こんなことを思っている方はいませんか？

★介護食教室★

9:30～ 受付開始

10:00～ 調理実演・実習

11:30～12:00 試食

場所：長崎国際大学 4号館1階 調理加工実習室

●メニュー

・鮭のソテー

～2種のソース～

・かぼちゃのサラダ

・きのこのコンソメ煮

・枝豆のポタージュ

・りんごのコンポート

★講話★

病院における食事面での多職種連携～管理栄養士と介護福祉士との連携

講師：長崎リハビリテーション病院 管理栄養士 森 菜美 先生

介護福祉士 山口 文太 先生

13:30～ 「食形態の工夫と管理栄養士の役割」

14:10～ 「食事を美味しく食べるための工夫と介護福祉士の役割」

14:50～15:00 質疑応答

場所：長崎国際大学 2号館1階 2103教室

対象者：介護食に興味のある方、介護福祉士や管理栄養士を目指す方

参加費：無料

●介護食教室

定員：20名

持ち物：エプロン、三角巾

●講話

定員：26名

持ち物：筆記用具

申し込み方法：長崎国際大学ホームページもしくはQRコードを読み取り、お申込みください。

主催：長崎国際大学 健康管理学部健康栄養学科
人間社会学部社会福祉学科



お申込みはこちらのQRコードから