



嚥下評価と調整食づくり実践研修

歯科医師による

介護食シェフによる

評価

&

調整食

対面・オンライン・オンデマンド

「食べられる喜びを続けたい」そのためには、正しい嚥下評価と、評価に沿った食事の工夫が欠かせません。専門家2名が、評価から調整までのプロセスをわかりやすく解説し、現場ですぐに活かせる方法をお伝えします。食事支援に関わるすべての方におすすめの研修です。

2025年 **10月16日** 木

13時30分～15時

場所：福祉Laboどんぐり山 1Fコミュニティラウンジ

当日ZOOMによるライブ配信有り

三鷹市役所発着送迎バスあり（予約制、先着順）

定員23名

第1部 13:30～14:10



講師：山下 まどか 氏

医療法人社団永寿会 ふれあいデンタルクリニック所属。

昭和医科大学歯科病院で摂食嚥下障害について学び、訪問歯科診療や嚥下内視鏡を用いた検査・治療・訓練を専門とする。

第2部 14:10～15:00



講師：在川一平氏

株式会社フードケアの介護食シェフ。簡単で美味しい嚥下調整食の開発・調理を研究し、年50回以上の実演セミナーを全国で実施。嚥下調整食分類や物性の工夫を学会や大学でも講義しています。

試食あります

三鷹市介護人財育成センター

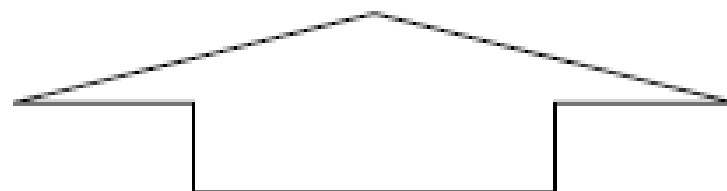
三鷹市大沢4-8-8

電話：0422-24-7350

担当：小形

お申し込みは2次元コード
又は裏面FAXにて





送信先：三鷹市福祉Laboどんぐり山

令和7年10月16日（木）13時30分～

「嚥下評価と調整食づくり実践研修」

お申込みFAX

FAX：0422-24-7363

次の項目をご記入の上お申し込みください。

お名前	
事業所名	
連絡先☎	
参加方法 (複数可)	来場・オンライン・オンデマンド
メールアドレス	
送迎バス (13時市役所発)	利用します 利用しません
その他 ご質問等	