



参加者募集！

食べにくい・飲み込みにくい人に向けた嚥下食文化の創造

2024

ふしの日嚥下食・調理セミナー



当研究会は、障害のある方の食の楽しみの提供を目指し、鶴岡食材を使った嚥下食の普及に取り組んできました。

2024年度は、宿泊業、飲食店で提供する嚥下食をより具体的に理解できる調理実習を実施します。

会場：にこ・ふる 調理実習室

費用：無料

対象：宿泊業、飲食店関係者等（20名）

普段、皆様が提供されているお食事を活かした「嚥下食」を提案いたします。決して難しすぎるお料理ではないことを、この研修会で理解していただけるかと思えます。

回数	日時 14時～15時半	内容
第1回	2024年 9月 9日（月）	（座学）嚥下障害・嚥下食とは （実食）嚥下食に適応OK・NGなものを知ろう
第2回	2024年11月18日（月）	（座学）とろみについて知ろう （調理）色々な凝固剤でごま豆腐
第3回	2025年 1月 6日（月）	（調理）魚料理・寿司
第4回	2025年 2月（日時未定）	（調理）肉料理



私たちには、鶴岡の美味しい食材を使った食事を多くの方に届けたいという目標があります。飲み込みが難しくなった人でも「食べる楽しみ」をあきらめて欲しくないので。料理人の皆様、一緒に「嚥下対応食」の調理技術と知識を身につけませんか。ご参加をお待ちしております。

共同代表 延味克士（うしお荘）、田口充（言語聴覚士）、足達香（管理栄養士）

申込：rikako.seo@seojimusho.com メール送信

件名：嚥下食セミナー参加

本文：参加する回、参加者の氏名、所属、職種、連絡先電話番号

申込締切：各回の1週間前まで

事務局：（株）瀬尾医療連携事務所内 電話：080-3144-7527（瀬尾）



食文化創造都市

鶴岡

主催：鶴岡食材を使った嚥下食を考える研究会

共催：鶴岡食文化創造都市推進協議会

協力：一般社団法人DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー