

調理師のための嚥下調整食研修のご案内

(令和5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
函館	令和5年7月12日(水)	13:30~16:40	函館短期大学付設調理製菓専門学校
山形	令和5年8月8日(火)		山形調理師専門学校
静岡	令和5年9月6日(水)		中央調理製菓専門学校静岡校
神戸	令和5年9月20日(水)		BBプラザ神戸
松山	令和5年10月4日(水)		愛媛県県民文化会館
北九州	令和5年11月8日(水)		北九州調理製菓専門学校

2. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
3. 参加定員 50人程度（会場によって異なります。）
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. その他 ○ 飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。
○ 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

〔フォローアップ研修〕

地域	開催日	時間	会場
大阪	令和6年1月25日(木)	13:30~16:40	ハグミュージアムキッチンスタジオ
東京	令和6年2月15日(木)		東京調理製菓専門学校

- 「調理師のための嚥下調整食研修」受講終了者で、今後お店で嚥下調整食を実践する者を対象とし、調理実演を行います。

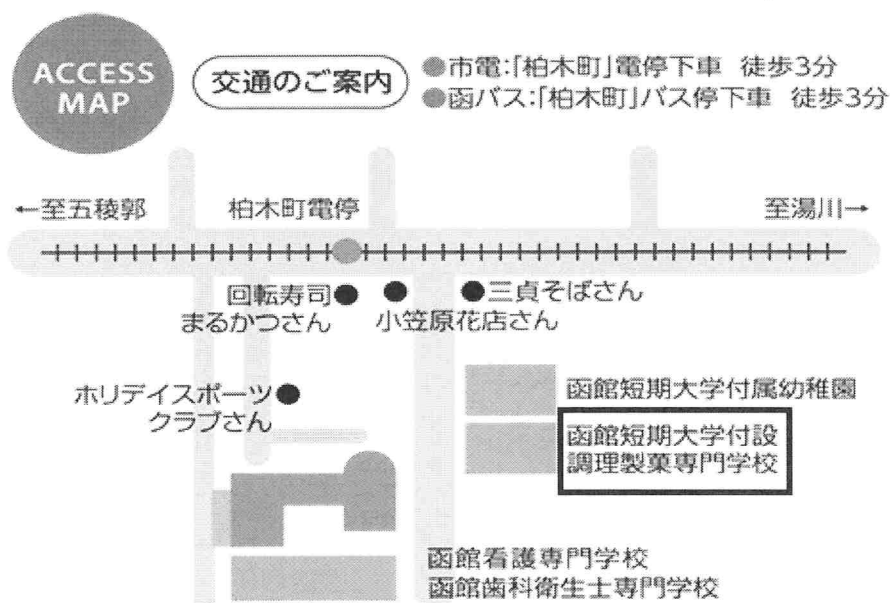
調理師のための嚥下調整食研修（函館会場）のご案内
（令和5年度 厚生労働省国庫補助事業）

『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5年 7月12日（水） 13：30～16：40
2. 会 場 函館短期大学付設調理製菓専門学校
（〒042-0942 函館市柏木町7番25号） <https://nomata-cook.ac.jp/>



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）
※既に受講終了された方は受講できません。
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
- | | |
|-------------|---------|
| 13：40～14：40 | 嚥下調整食とは |
| 14：40～14：50 | 休憩 |
| 14：50～16：20 | 嚥下調整食事例 |
| 16：20～16：40 | 質疑応答 |
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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（山形会場）のご案内
（令和5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5年 8月 8日（火） 13:30～16:40

2. 会 場 山形調理師専門学校（〒990-0054 山形市六日町 7-42）

<https://www.uyo.ac.jp/chourisi/access.html>



3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）

※既に受講終了された方は受講できません。

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	13:40～14:40	嚥下調整食とは
	14:40～14:50	休憩
	14:50～16:20	嚥下調整食事例
	16:20～16:40	質疑応答

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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（静岡会場）のご案内
（令和5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5年 9月 6日（水）13：30～16：40

2. 会 場 中央調理製菓専門学校静岡校
（〒420-0035 静岡市葵区七間町 15-1）



交通のご案内
JR 東海道線静岡駅
北口を西へ徒歩 12 分

<https://suzuki.ac.jp/shizuoka/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が必要です。）
※既に受講終了された方は受講できません。

4. 参加定員 50人（開催日3日前ま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	13：40～14：40	嚥下調整食とは
	14：40～14：50	休憩
	14：50～16：20	嚥下調整食事例
	16：20～16：40	質疑応答

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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（神戸会場）のご案内
（令和5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』

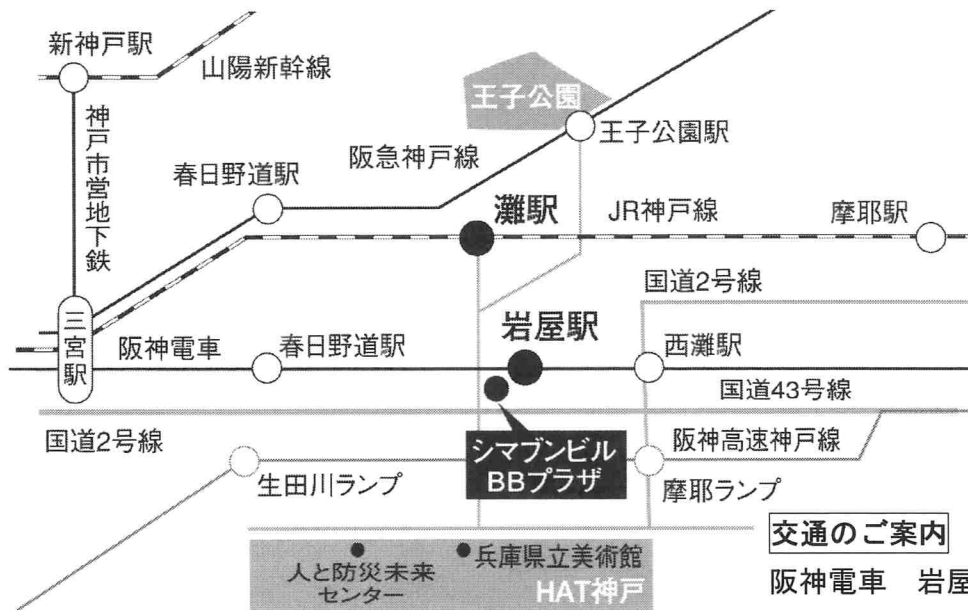
高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和5年 9月20日（水） 13:30～16:40

2. 会 場 BBプラザ神戸（〒657-0845 神戸市灘区岩屋中町 4-2-7）

<https://www.bbplaza.com/access/>



交通のご案内

阪神電車 岩屋駅改札を出てすぐ南側
JR神戸線 灘駅より南へ徒歩約5分

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）

※既に受講終了された方は受講できません。

4. 参加定員 50人（開催日3日前ま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	13:40～14:40	嚥下調整食とは
	14:40～14:50	休憩
	14:50～16:20	嚥下調整食事例
	16:20～16:40	質疑応答

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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

調理氏のための嚥下調整食研修（松山会場）のご案内

（令和5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』

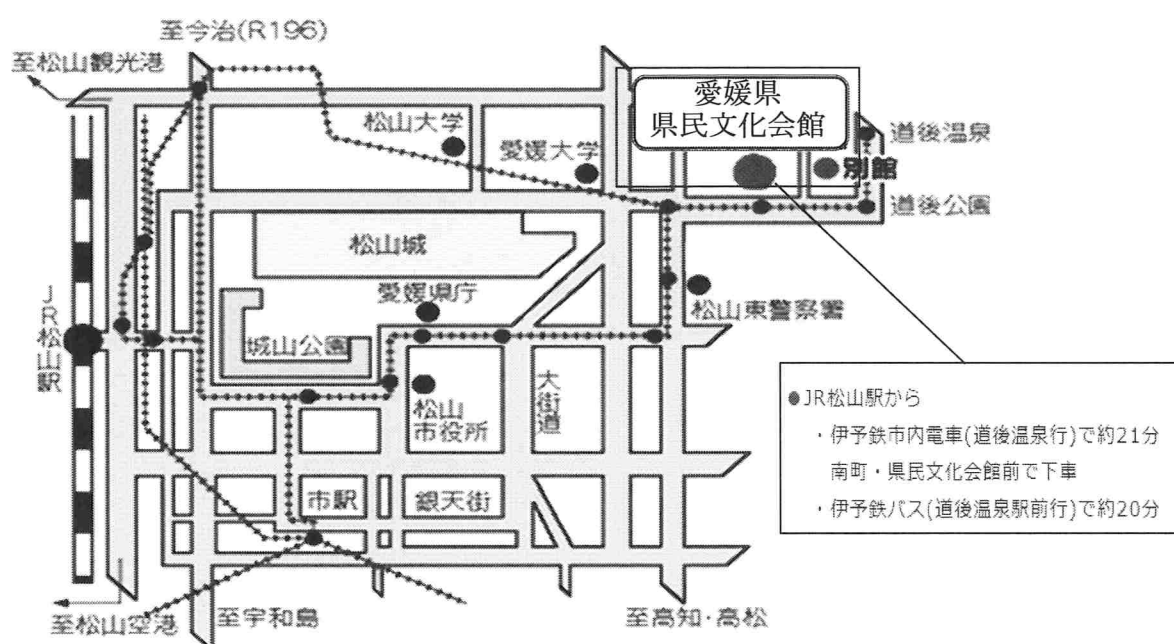
高齢社会の更なる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理出来る知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

公益社団法人調理技術技能センター

1. 日 時 令和5年10月 4日（水） 13：30～16：40

2. 会 場 愛媛県県民文化会館（〒790-0843 松山市道後町 2-5-1）

https://www.ecf.or.jp/e_kenbun/summary/index.html#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が必要です。）

※既に受講終了された方は受講できません。

4. 参加定員 50人（開催日3日前ま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	13：40～14：40	嚥下調整食とは
	14：40～14：50	休憩
	14：50～16：20	嚥下調整食事例
	16：20～16：40	質疑応答

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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

調理師のための嚥下調整食研修（北九州会場）のご案内

（令和5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5年11月 8日（水）13：30～16：40

2. 会 場 北九州調理製菓専門学校
（〒802-0001 北九州市小倉北区浅野 2-18-28）



交通のご案内

JR 小倉駅新幹線口側より
歩いてすぐ

<http://www.kafc.ac.jp/access.php>

3. 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）

※既に受講終了された方は受講できません。

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	13：40～14：40	嚥下調整食とは
	14：40～14：50	休憩
	14：50～16：20	嚥下調整食事例
	16：20～16：40	質疑応答

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。
- 修了証を後日指定した住所に送付いたします。

【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