

<プログラム>

B 介護予防に役立つ治療食シリーズ 講師 管理栄養士 西山 紀子

※電卓、エプロン、頭にかぶる三角巾のようなものを持参してください。

研修番号	研修名	開催日時	研修のねらい	研修内容及び講師	受講要件 定員	受講費用 (円)
223	高齢者の低栄養予防と調理の工夫	9/21(水) 9:30 ～ 14:00	高齢者が陥り易い低栄養状態を理解し、おこりやすい貧血や骨折・血栓を予防するための献立と調理の工夫を学ぶ。	①加齢と低栄養 ②疾病と低栄養 ③低栄養状態予防のための食事と調理の工夫 講義・調理・片付け	一般 どなた でも	各2,000 材料費 各600
224	摂食嚥下障害のある高齢者の食事の工夫	12/13(火) 9:30 ～ 14:00	摂食嚥下障害の原因と高齢者の摂食嚥下機能について学び、高齢者食、嚥下食の基本と応用、調理を学ぶ。	①摂食嚥下障害の原因とメカニズム ②高齢者の摂食嚥下機能の低下 ③高齢者食、嚥下食の基本と調理 ④食形態の工夫 講義・調理・片付け	各20人	※材料費 は当日受 付で徴収