

4~6月開催

# ニュートリー WEBセミナー情報

参加費無料!  
簡単申込!

ニュートリーでは様々な内容のWEBセミナーを開催しています。

4~6月は、学会分類2013を3つのカテゴリに分け、試食やクイズを交え解説するセミナーや、行事食の調理実演をしながら作り方のポイントをご紹介するセミナーを開催いたします。日々のお悩みや疑問点を解決したいという方は、関連職種の方をお誘いあわせの上、ぜひご参加下さい。

学会  
分類

## 学会分類2013(とろみ)と 粘度調整のポイントを 徹底解説!

「粘度のばらつき」でお悩みの方必見!  
学会分類の基準に沿ったとろみを試飲で確認し、粘度調整のポイントを解説します。

所要時間 30分

4月26日(月)

5月11日(火)、20日(木)

6月3日(木)、15日(火)、24日(木)



学会  
分類

## そのお粥は大丈夫? 学会分類のコードに則した お粥を徹底解説!

提供しているお粥は、学会分類基準外のお粥かも?! お粥を実際に分類し、各コードに適したお粥について徹底解説します。

所要時間 60分

5月14日(金)、25日(火)

6月8日(火)、17日(木)、29日(火)



学会  
分類

## コードに即した嚥下調整食とは? 学会分類2013(食事)を 徹底解説!

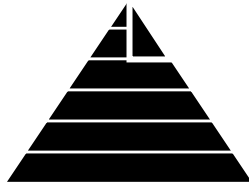
「どのコードに分類したら良いの?」を解決  
します! 試食を交え分類し、解説文を読み解きながら  
コードの理解を深めます。

所要時間 75分

4月27日(火)

5月18日(火)

6月2日(水)、11日(金)、22日(火)



調理  
実演

## 夏祭りに使える 嚥下食調理実演セミナー



焼鳥、たこ焼き、とろみサイダー、アイス  
夏祭りメニューのレシピをご提案!  
実演しながら調理のポイントをご紹介します!

所要時間 30分 5月27日(木)

※開始時間は日によって異なりますので、お申込みページよりご確認ください。

### 申込方法

- ① QRコードあるいはURLよりアクセス
- ② ご希望の日時を選択してください。
- ③ 必要事項を入力し、お申し込みください。

### 【注意事項】

- ・お申し込みが完了すると登録完了メールが届きます。
- ・キャンセルする場合は、登録完了メールの「こちらからキャンセル」よりご連絡ください。
- ・お申し込み日時の変更は、お申し込みいただいたセミナーをキャンセルし、変更希望のセミナーへ再登録してください。



問合せ先 セミナーに関するお問い合わせはこちら

ニュートリー株式会社 東京支店 嚥下チーム  
TEL : 03-3206-0107  
E-mail : enge@nutri.co.jp

申込用  
URL

[http://bit.do/nutri\\_webinar01](http://bit.do/nutri_webinar01)



今後も定期的にセミナーを開催いたします。セミナー情報は、「ニュートリー企業サイト内の最新情報」をチェック! QRコードもしくはこちらのURLからアクセスしてください。  
[http://bit.do/nutri\\_news2021](http://bit.do/nutri_news2021)

