

令和6年度 第3回 (公社)鳥取県栄養士会生涯教育研修会

日時

令和6年11月10日(日) 13時30分~15時00分
(13時15分~入室受付)

開催方法

ZOOMミーティング カメラ、マイクはOFFにしてください

『はぐきでつぶせるやわらか京料理 (新しい形のソフト食の開発)について』 京料理せんしょう 辰馬 雅子 氏



食材を歯茎や舌で押しつぶせるほど柔らかく調理した食事をミキサーやフードプロセッサーなどで細かくして、もう一度固め直したものがソフト食です。介護食のなかでもしっかりとした形を残しつつ、飲み込みやすく提供する大変さを皆さまもよく知っておられることでしょう。

講師の辰馬先生は、『おいしさ』『美しさ』『健康』『安心』『喜び』の5つの柱を掲げ、こだわって商品開発をされています。京都府栄養士会の理事でもあり、栄養士の活動の場をどんどん広げていかれるパワフルさを感じています。皆さんのヒントになる勉強の場となれば幸いです。

◆対象 栄養士会会員または非会員

◆参加費 栄養士会会員 1000円 非会員 2000円 学生 500円

※事前支払い制です。お支払方法は申し込み画面からお選びください。

※申し込みには手数料として参加費とは別に220円のご負担が必要になります。

・申し込み方法 以下のURLまたは、QRコードを読み込みの上、イベントペイよりお申し込みください。

※お申し込み・入金確認後、および開催前日の18時に参加用URLをお送りいたします。

※入金後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

URL：[お申し込みはこちらをクリック](#)



・申し込み締め切り **11月9日(土)**

※本研修会では(公社)日本栄養士会生涯教育単位 実務研修講義23-123(高齢期栄養管理)1単位と認定します。

※当日の入室の確認が出来た方のみ単位付与させていただきます。