

介護食研修講座(実習)

～介護される人の気持ちに寄り添おう～

講師 & プロフィール 長橋 栄久子さん

- ・現職：介護福祉事業会社の介護職員（訪問介護および介護職員指導）
※私生活において、義母の介護を12年間、実母の介護を10年間経験
- ・介護福祉士 ・介護食士・2級（全国調理職業訓練協会認定）

講座のねらい

- ・「介護食」って聞くと、きざんだりトロミをつけたりする調理法がまず浮かびますね。しかし、それは「手段」であって目的ではありません。
- ・「介護食」がめざすのは「食事を通しての家族だんらん」であったり、一人でも「食事を楽しむ」ということです。みんなと一緒に同じものを食べたいですね。
- ・そんなことを「調理実習」をしながらみなさんと一緒に学びたいと思います。もちろん、終わった後の「試食」も楽しみましょう。

講座の内容

- 第1回目 ・高齢者が食べやすい調理の基本
・調理実習「豚肉シュウマイ」
- 第2回目 ・噛みやすく飲み込みやすい工夫
・調理実習「きのこ鮭のポテトグラタン」



持参品：調理のできる服装（エプロン等）、筆記具

※ 調理実習メニューは調達食材の関係等で変更になる場合があります。



開 講 日

10/20, 10/27 土曜日 (全2回) 9:30～11:30

定員 10名

受 講 料

受講料 2400円 教材費(食材費) 1000円(2回分)

開 講 場 所

沼間コミュニティセンター 調理室&工作室