

凍結含浸調理セミナー in 愛全園

介護施設での凍結含浸活用術

H28年11月10日(木) 13:30~15:00

会場: 社会福祉法人同胞互助会 特別養護老人ホーム愛全園併設在宅サービスセンター愛全園1F
東京都昭島市田中町2-25-3 TEL:042-541-3100 FAX:042-546-8284

参加者募集!

凍結含浸法とは、酵素を使用し、見た目はそのままの超やわらか介護食を厨房で作れる画期的調理法です。社会福祉法人同胞互助会では、『凍結含浸食』を平成26年7月より導入しました。ご利用者様の大きな楽しみの一つである「食事」を自家厨房にて、一食一食心を込めて作っております。当施設では、「愛全園NST」や「看取り食」等様々な取り組みを行っておりますが、この調理法を積極的に活用し、入所者様の食のQOL向上に数多くの成果を上げています。この度、一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会及び関係企業様の協力により「凍結含浸調理セミナー in 愛全園」を無料にて開催する運びとなりました。講師には、凍結含浸調理法の普及に尽力されている(有)クリスターコーポレーションの豊田文彦氏と凍結含浸特別認定講師 前田裕司氏をお迎えし、凍結含浸法のしくみや活用術・成果、基本的手順をわかりやすく解説していただきます。更に、きざみ食、ミキサー食を廃止し、直営方式で凍結含浸食の導入に成功した当施設の導入事例の発表とご試食会等もご用意しておりますので、是非ともご参加頂けますよう、お願い申し上げます。この機会に、一人でも多くの咀嚼や嚥下困難な方に、舌でつぶせる夢のお食事『凍結含浸食』を召し上がって頂ける日が訪れることを心から願っております。

プログラム 受付開始=13:00

時	内容
13:30~15:00	◆新しい介護食の世界~凍結含浸専用調味料TORONと真空包装機を用いた凍結含浸調理法 講師: 一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会 副理事 豊田 文彦氏 (有)クリスターコーポレーション代表取締役、専用調味料TORON発明者
	◆凍結含浸調理の基本手順 講師: 一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会特別認定講師 前田 裕司氏 (株)アトリエシステムコンサルティング代表取締役、レストラン洋食工房シェフ
	◆特養での凍結含浸食導入とその効果 講師: 社会福祉法人同胞互助会 管理栄養士 大谷 彩乃氏 特別養護老人ホーム愛全園・養護老人ホーム借生園 栄養課副主任
15:00~16:00	◆試食会、後援団体・協賛会社による商品・器材展示、質疑応答

【定員】 100名 (先着順)

【参加費】 無料

【申込方法】 裏面の申込書にてFAXでお申込みください。

お申込みFAX⇒ **042-546-8284**

【締切日】 11月1日(但し、定員になり次第締切)

【主催者】 社会福祉法人同胞互助会

【後援】 (一社)凍結含浸やわらか食を普及する会

ヘルシーフード、東京大学GLAFS、バリアフリー食”凍結含浸”ワークショップ

【協賛】 (有)クリスターコーポレーション、(株)TOSEI、(株)古川製作所

【問合せ先】 社会福祉法人同胞互助会 TEL:0425-41-3100 担当:愛全園栄養課 大谷



- ◆JR青梅線南口~徒歩15分
- ◆JR中央線立川駅北口~
拝島駅行、拝島営業所行、福生
駅行 バスで「田中」下車徒歩3分

FAX申込書



042-546-8284

社会福祉法人同胞互助会宛て

下記の通り申し込みます。

参加セミナー	H28.11.10 凍結含浸調理セミナー in 愛全園		
フリガナ 貴院・貴施設名			
ご担当者	(所属)	(お名前)	様
所在地	〒		
TEL			
FAX			
E-mail			
フリガナ 参加者	所属	役職	お名前
			様
			様
			様

交通アクセス

- ・JR青梅線 昭島駅 南口より徒歩15分
- ・JR中央線 立川駅北口より拝島駅行・拝島営業所行・福生駅行バス「田中」下車徒歩3分。
- ・駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

