

人手不足は 人手では賄えない！



講師Instagram



講師ホームページ

～ 作業効率化を図り、嚥下調整食までの工程をスムーズに ～

参加無料／先着40名限定
※同施設2名様まで

日時

4月23日(火)

13:00～16:30 (受付12:30～)

場所

ホシザキ四国(株)
本社2Fテストキッチン
香川県高松市紺屋町3-3

事前申込

事前の参加申込みが必要です

詳細は裏面をご覧ください

※感染拡大等の状況により開催を中止させていただく場合があります

ホシザキの厨房機器、
林兼産業の美味しいソフト食調理食材、
ニュートリーの酵素入りゲル化材
の活用により、作業を効率化させる手法と
患者様・利用者様に喜ばれる嚥下調整食を
伝授いたします。



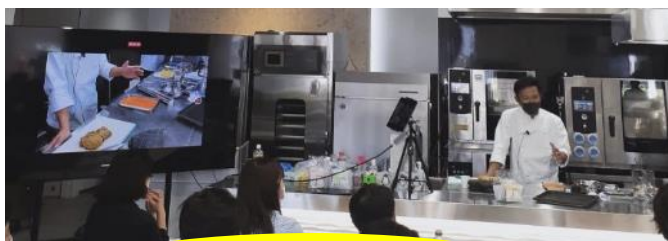
ホシザキ四国株式会社



林兼産業株式会社



NÜTRI: ニュートリー株式会社



To-be
小河原流プレミアム料理教室



1 調理師の講師ならではの現場目線の新提案
「知識と一緒に想いも伝えます！！」

見た目にも美しい嚥下調整食を作る小河原先生。
スチコンやプラストチラーのフル活用、加工済み食材を使用する等、
様々な工夫によってそれを可能にする『オガワザ(技)』。
是非この機会に間近でご覧ください！

介護付き有料老人ホームTo-be
主任調理師 小河原隆之 先生



2 学会分類2021[※]講座

提供している嚥下調整食を
学会分類コードで表すことが必要に！

「学会分類とは・・・」
「適した物性がわからない・・・」
「どうやって作ったらいいの・・・」

この機会に改めて学びませんか？

下記に必要事項をご記入のうえ、FAXにてお申込みください

調理員様のご参加もお待ちしております

※お一人様につき、1枚ずつお申込みください

FAX番号 03-6683-3833

申込窓口：ニュートリー(株) 東京支店 営業部 松永壮平（香川県担当）

電話番号 080-1569-1792

※お申込み受付後、弊社よりお申込み完了のご連絡をメールもしくは電話にてお知らせいたします。

お名前

1名様のみご記入ください

貴社・団体名

職種・役職名

ご住所 〒

電話番号

FAX番号

メールアドレス

【個人情報の取り扱いについて】

本申込書にご記入いただいた個人情報について、商品・サービスの改善・開発、商品・サービスに関するダイレクトメール・電話・訪問等によるご案内、アンケートの実施、その他これらに付随する業務を行うために必要な範囲内において利用させていただきます。本申込書をニュートリー(株)にご提出いただいた時点で、当社個人情報保護方針に同意していただいたものとみなします。

当社個人情報保護方針詳細に関しましては公式企業サイトをご参照ください。 <https://www.nutri.co.jp/info/privacy.html> ニュートリー株式会社

【事前アンケート】

- 給食業務を外部委託されてますか？ ① はい（会社名： ） ② いいえ
- 1食あたりの食数を教えてください。
① 常食（ ）食 ② コード4（ ）食 ③ コード3（ ）食
④ コード2（ ）食 ⑤ コード1（ ）食
⑥ その他の食形態（例）常食を刻んだもの 名称：（ ）食
- 現在使用されているとろみ材・ゼリー化材の製品名を教えてください。
① とろみ材（ ） ② ゼリー化材（ ） ③ お粥用ゼリー化材（ ）
- 下記の厨房機器をお持ちですか？ メーカー名も教えてください。
① スチコン（ ） ② プラストチラー（ ） ③ 真空包装機（ ）
- 「ソフミート」をお使いですか？ ① はい ② いいえ ③ 検討中
- お食事に関すること（日常の調理業務や嚥下調整食作成等）でのお困りごとを教えてください。

場 所

ホシザキ四国(株) 本社2Fテストキッチン
香川県高松市紺屋町3-3
☎087-811-5610

持 参 物

筆記用具（調理実習はありません）



【電車の場合】

JR高松駅で降車後、
徒歩15分
琴電片原町駅で降車後、
徒歩10分



【バスの場合】

紺屋町で降車後、
徒歩1分



【お車の場合】

高松市美術館の地下駐車場
をご利用ください。
セミナー終了後、無料駐車券
をお渡しいたします。

