

2025年度オンラインセミナー6

嚥下食は、サイエンスとアートの融合によって成り立っています。食物の物性(硬さ・凝集性・付着性)は当然ながら、香り・味・見た目といった要素を通じて、摂食される方々の能力を最大限に引き出すことが求められます。さらには、安全性の担保も重要な視点です。このように多くの機能性を備えた嚥下食を調理するには、調理技能の学びとその応用方法を知ることが重要です。本セミナーでは、嚥下食調理のエキスパートを講師に迎え、調理の基本と食を愉しむための応用について学びます。

第1回 嚥下食について

9/05
金

嚥下食とはどのような食べ物であるべきでしょうか？嚥下障害と言っても、さまざまな疾患や病態があります。そのような多様な嚥下障害の方々に「安全で、かつ栄養を摂っていただける食品群」としての嚥下食について学びます。どのような視点で食物を捉え活用するかなど実践に即した視点から解説します。

第2回 嚥下食調理のキホンと応用

9/12
金

嚥下食調理において重要なことは何でしょうか。その基本となる調理技法とは、どのようなものでしょうか。あらゆる嚥下障害の方々に提供でき楽しんでいただける食べ物とはどのようなものでしょうか。本セミナーでは、こうした疑問にお応えできる実践的な情報をわかりやすくお届けします。

嚥下食調理の キホンと応用

講師
牟田園満佐子先生
Masako Office 代表

- 【開催時間】 19:00～20:15 オンライン
【参加費】 1講座につき 当研究所会員 1,000円 非会員3,000円
【申込方法】 右記のQRコードからお申込みください。

*詳しくはホームページをご覧ください。

〔HP〕 <https://fc-science.or.jp/seminar/index.html>



一般社団法人 食とコミュニケーション研究所