講演会名 にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会主催 食事研修会 一摂食・嚥下障害に対応したフルコースを食べてみよう―

主催 にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会

共催 新潟大学大学院医歯学総合研究科 口腔生命科学専攻・口腔生命福祉学専攻 新潟県訪問教育の会、新潟県医療的ケアの会、新潟県重症児教育親の会

日 時 平成26年 8月 23日(土) 午後2時半から午後4時

場所 ホテルオークラ新潟 (新潟市中央区川端町6-53) 025-224-6111 15階 レストランスターライト

本研修会は、にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会第2回目の食事研修会として、昨年に引き続きホテルオークラ新潟のレストランスターライトにて開催されました。参加者は事前申込みの13名、特別支援学校を含む学校教員や栄養士、医師、歯科医師、介護福祉関係企業といった業種の方々にご参加いただきました。参加者には、ホテルオークラ新潟のシェフによるフランス料理フルコースメニューを、通常食の他に、摂食・嚥下障害をもつ児童のために準備された初期、中期、後期の障害段階に対応した特別食をご体験いただきました。メニューは、前菜;海の幸のトマトファルシー、スープ;トウモロコシのポタージュスープ、メイン;スズキのソテー 彩り野菜添え、デザート;いちごのミルフィーユとロイヤルミルクティーゼリーに、ホテル特製パンでした。(※写真参照)特別食については事前に試食会を開催し、食形態や盛り付けの仕方等について議論・検討を重ねてきました。会の後半では、ホテルオークラのシェフから特別食の調理にあたっての工夫などについての詳しい解説をいただき、フロアからの質問にも丁寧にお答えいただきました。

約1時間半の会は盛況のうちに終了することができました。参加いただきました皆様、 ありがとうございます。

## ●研修会風景









