

にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会主催 食事研修会
—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
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

日時 平成 25 年 8 月 25 日（日） 15:00 ～ 17:00（14:30 受付開始 16:50 閉会）

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

対象参加者数 48 名（最大 64 名）

食事代 5,000 円（講演会は無料，特別食の実費です）

講師 北海道医療大学 心理科学部 言語聴覚療法学科 飯泉智子先生
「乳幼児期の摂食スキルの発達支援」

問い合わせ先

にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会事務局
（公益財団法人にいがた産業創造機構） 内藤

Tel 025-246-0068/Fax 025-246-0033 Email nsek@nico.or.jp

*研修会の前半は、北海道医療大学 飯泉智子講師に「乳幼児期の摂食スキルの発達支援」というテーマでご講演いただきます。

後半では、フランス料理のフルコースメニューを用意しました。通常食のほかに、摂食嚥下障害をもつ児童のための初期、中期、後期の障害段階に対応した特別食を体験いただきます。障害児童のための調理ですが、高齢者の介護食の取り組みにも参考になります。

*4人テーブルにコース毎、4種（通常、初期、中期、後期）の食形態の料理を提供しますので、4人でシェアしながら全てのコースで全ての食形態を試食いただけます。

*食事会の主催者から児童のための食事会の経緯と取り組みについて、また、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解説付きです。

*今後の貴重な参考のため、特別食試食後にアンケートにご協力をお願いします。

【特別食 1 例】

