

「嚥下障害へのアプローチ in 大牟田」

講義：(1) 普通食から展開できる嚥下食（調理実習付き）
～調理実習を中心に嚥下障害食の調理方法を体験する企画です～

昨年度(H21)の嚥下障害へのアプローチ・大牟田セミナーにおきましては、嚥下障害食についての基本的な内容をお話致しましたが、今回は普通食から展開できる嚥下食の調理実習を企画しました。

普通食をミキサーで攪拌して新ゲル化剤を加えるだけでゼリー状に近い安全で美味しい嚥下食が出来ます。新世代のゲル化剤の利用方法について理解を深めていただければ幸いです。

時間	内容	メニュー
50分	嚥下食の調理のポイントについて メニューの説明	・ミキサー粥 ・鮭のムニエル
80分	調理実習（6人程度のグループ）	・きゅうりのサラダ
20分	試食	・冷奴風
20分	後片付け	・そうめん汁
10分	終了	・バナナプリン ・いろいろなトロミ剤のドリンク

調理の実例



鮭のムニエル



バナナプリン

◆開催日時

第1班(30名)：平成22年7月3日(日)(14:30～17:30)

第2班(30名)：平成22年7月4日(日)(9:30～12:30)

◆実習費は参加料に含まれます。

◆調理の実習ですので、各自白衣・三角巾はご持参下さい。