

# 嚥下調整食調理セミナー



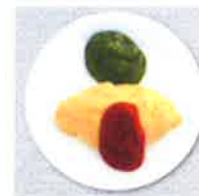
コード4



コード3



コード2-2



コード2-1



コード毎の  
調理方法  
ご紹介！

嚥下調整食の調理でお困りのことはございませんでしょうか？

今回、株式会社フードケアとマルハニチロ株式会社の共催にて、**手作り**と**既製品**を組合せた嚥下調整食の調理方法について、**実演**を中心に**各段階**の調理方法をご紹介します。

**オンライン**で参加して頂けるセミナーとなっておりますので、皆様のご参加を心よりお待ちしております。

日時 : 2021年2月24日 (水) 19:00 ~ 20:30

対象 : 管理栄養士・栄養士・調理師・言語聴覚士

主催 : 株式会社フードケア × マルハニチロ株式会社

参加費 : 無料

## 参加方法

Webセミナーツール **zoom** を使用します  
 参加の手順は**4ステップ**！

①

下記のQRコードから登録  
フォームに進みお申し込み  
ください。

(必要事項をご記入ください)



②

ご記入いただいたメールアドレスに「申込内容の確認」と「ZOOMへの参加登録」に関するメールが届きます。



③

ZOOMに参加するためには「参加登録」が必要です。参加登録のURLをクリックしお名前とメールアドレスをご記入ください。



④

ZOOMの参加登録が完了するとセミナー会場のURLがメールで届きます。

当日参加に必要なメールです。大切に保管して下さい。



お問い合わせ先

内容について「<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/contact/contactform/>」

(マルハニチロ(株))

参加方法について「[webinar\\_February@food-care.co.jp](mailto:webinar_February@food-care.co.jp)」 (株)フードケア)

# 嚥下調整食を作る際の2社の強み

**MARUHA NICHIRO**  
海といのちの未来をつくる

既製品



おいしい、もくもく、ごっくん  
**foodcare**  
JAPAN

手作り



コスト

人件費や光熱費が削減され、調理の手間を含めた、コストパフォーマンスが高い

一般の食材を使用するため、季節により価格や仕上がりに幅がある

調理時間

自然解凍で提供できるものが多く、調理時間の短縮になる

事前準備や下処理の時間が必要だが、調理手順の理解により調理時間の短縮ができる

調理スキル

不慣れな方でも簡単かつ安定した料理の提供が可能

人により調理技術にバラつきがあるが、同レベルの調理スキルが求められる

見た目

カットや盛り付けの仕方によって、アレンジが可能

様々な形や物性に仕上げることができる

味の幅

調味液で施設の味付けを活かすことができる

素材からの調理のため、より料理に近い味になる

料理の調整

均一な物性であり、手元で工夫することができる

喫食者の摂食嚥下状態に配慮・調整することができる

## 江頭先生からのコメント

※当セミナーに  
江頭先生は出演されません

「手作り」で素材の味や見た目を感じてほしい。

「既製品」を使って安定的に効率よく提供したい。

この気持ちは、作り手の方々は持っていることと思います。

しかし、「手作り」と「既製品」のどちらかに偏ってしまうと、それぞれの弱みが出てくることもあります。全てを「手作り」で作る必要はありません。全てを「既製品」で作る必要もありません。どちらにもそれぞれの強みがあるので、「手作り」と「既製品」を組み合わせることで、嚥下調整食をより簡単に・安く・幅広い食事の種類を提供することができます。このレシピを通して、それぞれの作り方と組み合わせ方法を理解し、明日からの業務に活かして頂ければと思います。

