



利用者の嚥下状態の悪化に悩んでいる・・・

ソフト食を提供したいが人材不足で・・・

嚥下食の品質や固さが安定しない・・・

摂食からご高齢者の健康維持・増進を図るために問題を解決します！

第1部	誤嚥性肺炎の予防における口腔ケアについて
第2部	施設での「安定した高齢者食」の提供方法について
第3部	嚥下食の試食会・簡単提供のデモンストレーション

雪印ビーンスターフ株式会社

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ (合同開催)

栄養士・言語聴覚士 様向け ～口腔内環境の改善 と 嚥下調整食の安定提供 について～

無料 口腔ケア・嚥下食セミナー

①加熱調理

中心温度85℃～90℃以上で、90秒以上加熱します。

②急速冷却

調理終了後、30分以内に冷却を開始し、90分以内に中心温度を3℃まで冷却します。

③仕分け

チルドルームにおいて、ホテルパンに仕分けを行います(保管温度3℃以下)

施設様での作業は「再加熱」と「盛付け」のみ!

④納品

真空パック (一例/ミキサー食)

朝・昼・晩・おやつと、それぞれに色分けされたパッケージに入れてお届けします。

⑤再加熱

大がかりな機材は必要ありません。湯せんで温めるだけの簡単調理。

⑥盛付け

レシピを参考に盛付け作業を行います。

ご提供

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

口腔ケア・嚥下食 セミナー<石川開催>

参加無料
ご試食体験
もできます!

お申込みFAX

FAX:06-6396-8340

場所	日時
ナリコマ金沢営業所	2019年10月24日(木)
住所：石川県金沢市諸江町下丁 59-1 クレセール1階	13:30-16:00 (15分前より開場します)

基本情報をご記入ください

貴法人名

貴施設名

ご住所

ご連絡先/TEL

FAX

メールアドレス

@

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)



■普通食



■ソフト食



■ミキサー食



■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。