

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	2020年10月27日(火)
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。