

令和6年度
第1回

日本病院調理師協会 中四国ブロック研修会

「大量調理施設衛生管理マニュアルと嚥下調整食を学ぶ！」
日常の厨房調理業務の中で感じるふとした疑問や悩み…
この機会にぜひご参加ください。

日時 2024年9月24日（火） 13:30～16:30（受付13:00～）

参加 定員20名（※先着順となるためお早めにお申し込みください）

参加費 会員 1,000円 非会員 2,000円

対象者 調理師、栄養士

持参物 筆記用具のみ（調理実習なし）

会場 ホシザキ中国(株)岡山支店 テストキッチン 岡山市北区大供2-9-27

申込 裏面の申込方法を確認のうえ、メールにてお申し込みください。

第1部

13:30～13:35 協会挨拶

13:35～13:40 協力協賛メーカー紹介および情報提供

13:40～14:40

「大量調理施設衛生管理マニュアルの概要説明」

講師：藤原 龍司 氏（岡山市保健所衛生課 食品衛生係）

14:40～14:50 休憩

第2部

14:50～15:50

【調理実演】＜基本編メニュー＞

ソフト粥、ソフトトースト、ソフトぶっかけうどん

講師：宮原 明哲 氏（日本病院調理師協会 中四国地区会長）

15:50～16:20

【座学】嚥下調整食について

嚥下調整食の意義・嚥下調整食分類説明等

16:20～16:30 まとめ

主催 一般社団法人日本病院調理協会中四国地区