

京滋摂食嚥下を考える会 第8回大会のご案内



五感でCATCH!新しい食の文化 ～地域へ、そして未来へ～

京滋摂食嚥下を考える会 × 京都光華女子大学
京都光華女子大学のオープンキャンパスと同時開催!!
どなたでもご参加いただけます。

2017.7.22. Sat.
京都光華女子大学
(場所の詳細は裏面参照)

徳風館 小講堂

- 13:00 受付開始
- 13:30 情報提供 味の素株式会社
- 13:35 開会の挨拶 公益社団法人信和会 介護老人保健施設 茶山のさと 辻秀治
- 13:40～14:40 公開講座 (お申し込み不要 どなたでもご参加いただけます)

講演1 「日本料理の基本」

講師 村田吉弘氏 NPO法人日本料理アカデミー理事長 菊乃井主人

座長 公益社団法人信和会理事長 京都民医連第二中央病院 小林充先生

(協賛 味の素株式会社)

休憩

- 15:10～15:15 情報提供 株式会社クリニコ
- 15:15～15:30 京滋摂食嚥下を考える会活動報告
公益社団法人信和会 介護老人保健施設茶山のさと 志藤良子(京都府世話人)
米原市地域包括医療福祉センター ふくしあ 石黒幸枝(滋賀県世話人)

15:30～16:30 特別講座 (事前にお申し込みが必要です 参加費500円)

講演2『食ること 生きること ～最期まで口から食べられる街づくり～』

講師 五島朋幸先生 新宿食支援研究会代表 ふれあい歯科ごとう院

座長 徳地歯科医院 和田智仁先生

(協賛 株式会社クリニコ)

16:30 閉会の挨拶 京都光華女子大学 言語聴覚専攻 関道子

先着200名

申込順
先着200名

e-ラーニングルーム

12:00～13:30

京都 夏の松花堂イベント

嚥下調整食を召し上がっている患者様とご家族をお招きして、京滋摂食嚥下を考える会と日本料理アカデミーの協力を得て、京都光華女子大学の学生が作る嚥下調整食の松花堂を提供いたします。

賢風館 学習ステーション

13:30～16:00

・試食・体験ブース

〔 京菓子 京のとろみ茶 京のお茶ゼリー 京の介護食器 〕

・活動報告ポスター展示

5号館 第1食物実習室

13:30～15:00

・出汁の引き方実践講座

講師 日本料理アカデミー

・ミキサー固形食の調理デモンストレーション

講師 京滋摂食嚥下を考える会

(試食がございます)

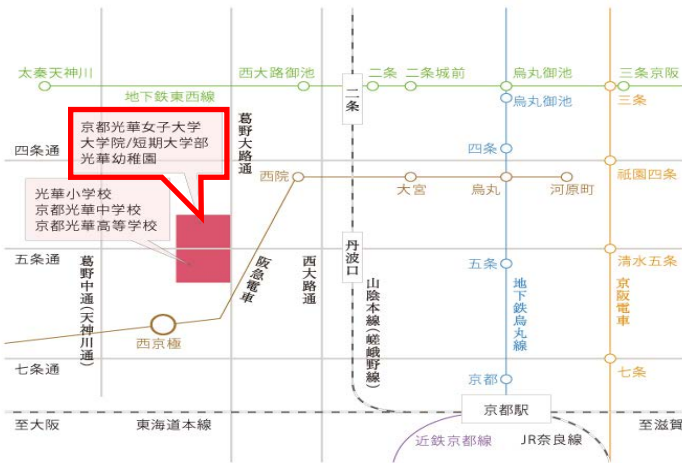
申込順
先着50名

主催:京滋摂食嚥下を考える会

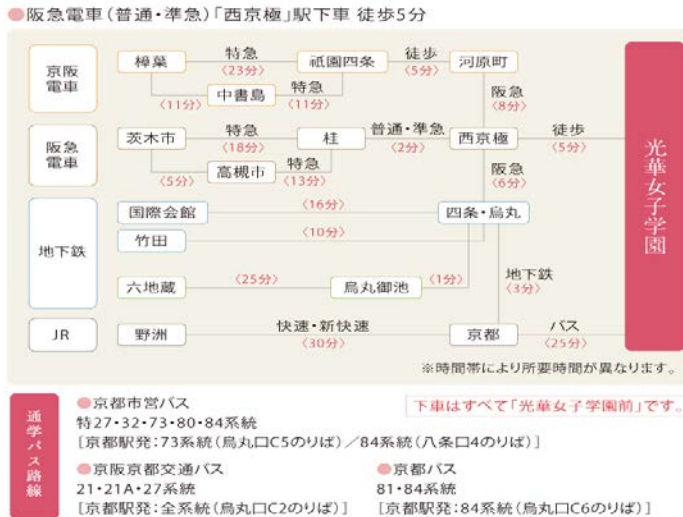
協賛:味の素株式会社 株式会社クリニコ

後援:京都府医師会 京都府歯科医師会 京都府歯科衛生士会 京都府看護協会 京都府栄養士会 京都府言語聴覚士会 京都府介護支援専門員会 京都府理学療法士会 京都府作業療法士会 京都府薬剤師会 京都府介護老人保健施設協会 京都市産業技術研究所 京都府生菓子協同組合 京都府菓子工業組合 清水焼団地協同組合 京都市 京都府(予定)

京都光華女子大学までのアクセス



京都光華女子大学 * 駐車場はございません



京滋摂食嚥下を考える会 第8回大会 参加申込書 (FAXにてお申し込みください) 申込締切7月15日(土)まで

先着順にて受付いたしますので、満席となり次第締め切りとさせていただきます。
満席となりましたときはFAXまたは電話にてご連絡いたしますので、必ず連絡先をご記入ください。

施設名・医療機関名			
フリガナ 代表者氏名		職種	
電話		FAX	
メールアドレス			
申し込まれるものにチェックをお願いします。		<input type="checkbox"/> 五島朋幸先生 特別講演 (参加費500円) <input type="checkbox"/> 出汁の引き方講習&調理デモンストレーション	

参加者

フリガナ 氏名		職種	
申し込まれるものにチェックをお願いします。		<input type="checkbox"/> 五島朋幸先生 特別講演 (参加費500円) <input type="checkbox"/> 出汁の引き方講習&調理デモンストレーション	

参加者

フリガナ 氏名		職種	
申し込まれるものにチェックをお願いします。		<input type="checkbox"/> 五島朋幸先生 特別講演 (参加費500円) <input type="checkbox"/> 出汁の引き方講習&調理デモンストレーション	

* 申込に際してご提供いただきました個人情報適切に管理し、当日の出席確認のみに使用させていただきます。

送信先:(株)クリニコ・京都地区担当

FAX:075-352-1910