

介護食・嚥下食 料理教室の開催案内

日時：3月14日（土）11：30～14：00（受付11：15～）

場所：JAあいち知多 あぐりカレッジ

あすなる舎 料理教室

住所：大府市吉田町正右エ門新田1-1

TEL：0562-43-8065 FAX：0562-43-8075

参加対象：介護食（特に嚥下食）で

お困りの方又は興味のある方

*10～15名程度 参加費：無料

内容：1) 嚥下食 とろみ剤を利用した食事作り

2) 嚥下食 ゲル化剤（ゼリー化）を利用した食事作り

3) とろみとゼリーの違いを実際に食べて体験する

問い合わせ先

〒474-8511 大府市森岡町七丁目430番地

国立長寿医療研究センター 栄養管理部 金子又は今泉

TEL：0562-46-2311（代表）



予定の基本メニュー

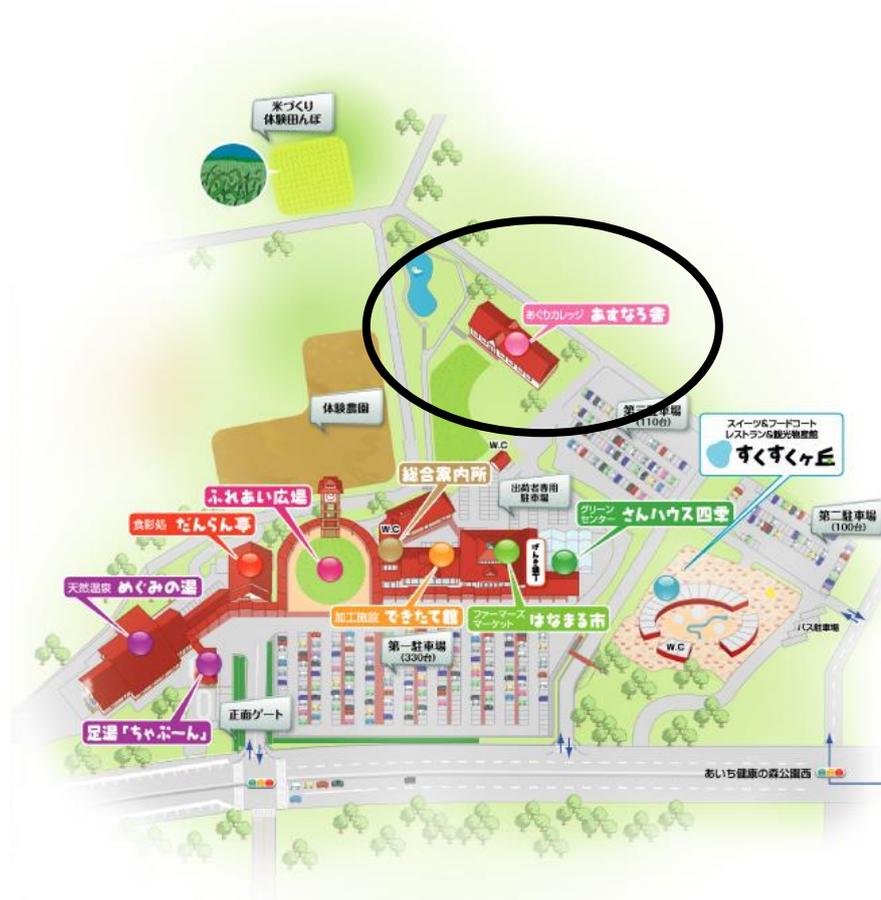
嚙下食で春を感じましょう

(このメニューをとろみやゼリーを使って嚙下食にします)

申込の締め切り： 3月6日（金）まで

但し、参加人数になった段階で締め切ります。ご注意ください。

お断りするときのみ、当方より連絡させていただきます。



J Aあいち知多 あぐりカレッジ あすなろ舎 料理教室

*嚙下食の調理実習と食事体験です。

簡単な調理をいたします。エプロンなどご用意してご参加ください。

お昼時間の開催となりますが、普通の食事とは少し違います。

お腹が空いた方は、是非げんきの郷の施設をご利用ください。

