



各回うれしい
お土産つき!

管理栄養士が教える!

やさしい 介護食講座

自家
安全な食事を
家族みんなで
美味しく
美味しく

全6回
(単発受講も可)

【時間】全日程10:00~14:00 (9:45受付開始)

【日時】	【場所】	【メニュー】
5月22日(水)	カクイックス交流センター (県民交流センター) 5F	肉じゃが、茶碗蒸し、 一口巻き寿司、デザート
7月17日(水)	カクイックス交流センター (県民交流センター) 5F	夏野菜カレー、もずく寄せ フルーツ盛り合わせ
9月13日(金)	カクイックス交流センター (県民交流センター) 5F	チキン南蛮、冬瓜のかにあん おはぎ
11年26日(火)	カクイックス交流センター (県民交流センター) 5F	うどん、天ぷら、デザート
2025年1月	決まり次第ご案内します	恵方巻、養老蒸しワサビあん チョコレートトリュフ
2025年3月	決まり次第ご案内します	リクエストメニュー

※メニューは仕入れにより変更になる可能性があります



講師
管理栄養士
井上 彩

社会福祉法人障害者支援施設すずしろの里勤務
これまで刻み食やミキサー食を召し上がっていた入所
者さまが笑顔で完食される姿をみて感動とやりがい
を感じ、この度たくさんの声をいただいて一般の方にも
ご家庭でできる介護食の調理の工夫をお伝えします!

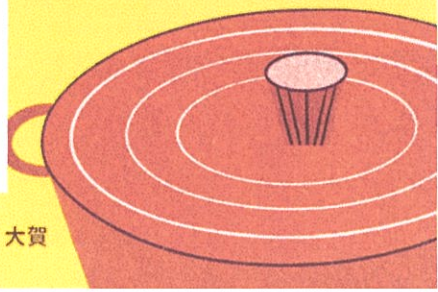
この講座のポイント!

噛む力、飲み込む力が弱くなる高齢期の介護食についての基礎知識と食材選びや切り方を具体的に学び、調理力を身に付けることができます! また参加者同士の交流もできるので、仲間作りの場としてもぜひご活用ください。

全6回受講された方にはすずしろ式介護食認定書
(初級コース)をお渡しします!

定員 各回20名(先着順)
受講料各回6,000円(税抜)現地払い

申し込みはこちら



主催:かごしま管理栄養士コミュニティ栄縁
お問い合わせ Eメール: info@eienkagoshima.com 電話:080-6440-4629 (9時~16時) 大賀
この事業は、鹿児島市の令和6年度市民とつくる協働のまち事業の補助を受けて実施しています。