

少人数による効率的な厨房を考える！

施設における新調理システム導入セミナー

～ 食の充実と働きやすさを追及 ～

食事は、ご利用者にとって楽しみであり、健康を保つため必要不可欠なものです。

介護施設にとって安心安全な食事を提供することはとても重要なことであり、ご利用者との信頼関係にもつながります。

調理を外部委託する施設も増えていますが、委託業者も人手不足であり、人員確保の費用負担が増え、それが、介護施設との委託費用の上昇につながり、食事提供コストは基準費用額を上回っているのが現状です。

新調理システムとは、厳格な食品の衛生管理のもと、安全性・おいしさをシステム化した調理の計画生産方法です。おいしさの均一化や安全性の確保、作業効率の改善などの効果が期待できます。

介護業界の現状、5年～10年後を考え、調理員にやさしく、ご利用者一人ひとりにあった、食べることの楽しさを一緒になって分かち合えることを大切にした食事サービスを目指すことを目的に開催いたします。

【主催】 特定非営利活動法人 日本介護支援協会

【後援】 公益社団法人 全国老人福祉施設協議会

【日時】 2020年3月17日(火)

【会場】 ビジョンセンター永田町 Vision Hall

東京都千代田区永田町 1-11-28

合人社東京永田町ビル6階

【定員】 50名

【締切日】 2020年2月28日(金)

【参加費】

日本介護支援協会会員 5,000円

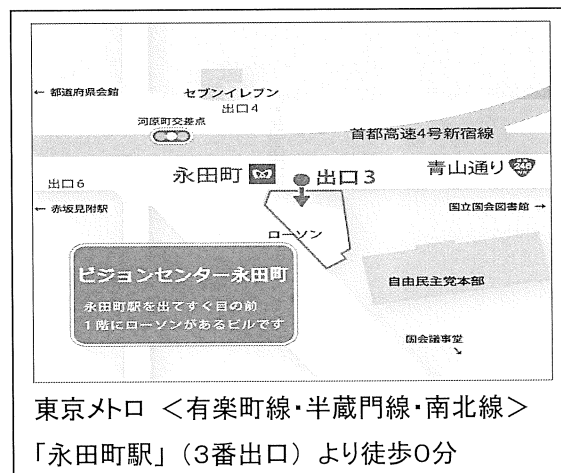
非会員 10,000円

【申込方法】

別紙「参加申込書」に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込ください。

希望者が定員を超えた場合は原則として先着順とさせていただきます。

参加取消又は当日欠席の場合には、参加費の返金はいたしません。ただし、開催日の10日前までに参加取消のご連絡(書面 FAXにて)を頂いた場合、参加費は必要ありません。



【お問い合わせ】

特定非営利活動法人 日本介護支援協会 (担当:平野)

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-1 塩崎ビル

TEL:03-3261-1066 FAX:03-3261-1061

E-Mail:jimukyoku@kaigo-shien-kyokai.or.jp

【プログラム】 3月17日(火)

内 容	
9:30	受付
開会挨拶 10:00～10:10 (10分)	特定非営利活動法人 日本介護支援協会 会長 鴻江 圭子
講演Ⅰ 10:10～11:10 (60分)	制度改正のポイント ～栄養・食生活支援の観点から介護サービスは どう変わっていくのか～ 厚生労働省 老健局 老人保健課 介護予防栄養調整官 日名子 まき氏
11:10～11:20 (10分)	－ 休憩 －
講演Ⅱ 11:20～12:20 (60分)	「未来型厨房運営」のすすめ ～ 厨房の在り方、動線など ～ 医療法人 大誠会 内田病院 統括栄養部長 管理栄養士 飯野 登志子氏
12:20～13:20 (60分)	－ 昼食・休憩 －
講演Ⅲ 13:20～14:20 (60分)	食事を通して生きる喜びを ～ 食事の形態と調理工程 ～ 医療法人 大誠会 内田病院 統括栄養部長 管理栄養士 飯野 登志子氏
14:20～14:30 (10分)	－ 休憩 －
企業説明 14:30～15:45 各15分 (75分)	新調理システムを利用したコスト削減 [企業によるプレゼンテーション] ◆株式会社 フジマック ※加熱調理器 ◆株式会社 アペックス ※とろみ自動調理サーバー ◆株式会社 ラショナル・ジャパン ※スチームコンベクションオーブン、加熱調理器 ◆宮源 ※トロミ剤、ゲル剤、粥ゼリー ◆ニュートリー株式会社 ※えん下サポート製品、栄養素補給製品 <u>現時点での参加企業です</u> <u>企業数により、説明時間が変更になる場合がございます</u>
質疑応答 16:00～16:30 (30分)	
16:30	終了

※終了時間は、内容により多少前後することがございます。