

2026年1~3月開催

栄養指導などの業務に活かせる！嚥下食WEBセミナー情報

大変ご好評頂いている嚥下食WEBセミナーのご案内です。今回は、栄養指導などの提案の幅を広げる実演セミナーを期間限定で再配信します。また、栄養不足やきざみ食の見直しなど、現場で起こるリアルなお悩みについて、成功事例から解決策を学べるセミナーを定期開催します。参加費は無料です。日々の業務にお役立てください！

患者・家族も取り入れやすい嚥下食を学ぶ！オンデマンド配信セミナー

栄養指導のヒントがきっと見つかる！

患者・家族が手軽に作れる嚥下食調理実演セミナー

「お粥ゼリーが作れない…」「お寿司を食べさせたい！」

「アイスは食べても大丈夫？」

「食が進まず、十分な栄養素がとれているか心配」

など患者さんからの要望に応えるために、提案の幅を

広げたいという方はぜひご覧ください！誰でもできる

簡単調理法や栄養補助食品活用術を実演形式で分かりやすくご紹介します！

【実演内容】お粥ゼリー、お寿司、溶けにくいアイス、炭酸とろみ、簡単栄養価UP術 など

所要時間:30分 【配信期間】1月13日(火)~ 2月16日(月)

※本セミナーは2024年3月開催「食べたいを叶える超お手軽嚥下食体験講座」の再配信です。



成功事例から現場のお悩み解決策を学ぶ！ライブ配信セミナー

栄養不足対策が「手間軽減」や「コスト削減」にもつながった事例を紹介！

嚥下食の栄養不足とその対応策セミナー

「嚥下食の栄養不足は気になるけど、手間やコストはかけられない。」と思っていませんか？

嚥下食の栄養不足対策が手間軽減やコスト削減にまでにつながった成功事例をもとに、明日から実践できる超簡単な解決策を紹介します！

所要時間:30分 1月20日(火)、2月4日(水)、2月20日(金)、3月12日(木)

委託給食会社と協力し ばらけやすい“きざみ食”からの脱却に成功した事例を紹介！

きざみ食のばらつき解決セミナー

きざみ食が口の中ではらけてしまい、あんをかけてもまとまりにくそうと感じることはありますか？改善したいけど厨房の負担が心配という方必見！施設と委託給食会社が連携し、まとまりやすい物性を実現した事例を交え解決策を解説します。

所要時間:30分 1月28日(水)、2月10日(火)、2月27日(金)、3月19日(木)

※開催日、開催時間などの詳細は、セミナー開催情報ページよりご確認ください。

※カテゴリ毎のセミナー内容は、いずれも同じ内容です。

お申込み方法は裏面へ

セミナーに関する

お問い合わせ先はこちら→

ニュートリー株式会社 東京本社 嚥下チーム

TEL: 03-3206-0107 e-mail: enge@nutri.co.jp