

日本慢性期医療協会 栄養・給食委員会研修会 開催のご案内
“美味しい食事を提供できていますか”

謹啓 ますますご盛栄清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度日本慢性期医療協会では栄養・給食委員会を再編し、委員会企画として「おいしい食事の提供」をテーマに研修会を開催することとなりました。

当日本慢性期医療協会会員病院に入院される多くの患者様は長期入院にならざるを得ない重症者です。人生の楽しみの一つに食事というものがあるのではないかと考えたとき、長期入院の患者様にとっても食事は生活の中で当然楽しみの割合を大きく占めるといえるでしょう。たとえ限られた時間や予算の中でも創意・工夫をこらしてその楽しみを充実させておもてなしをするのが食事作りに関わる職員の使命でもあり、また、栄養・調理職員が心を込めて作った食事をおいしく食べていただくことが直接患者様に食事を提供、介助する看護・介護職員の大切なケアの一つではないかと考えます。

本研修では、流動食も含め「美味しさ」、「食べやすさ」の食事の実現にむけて、食べる楽しみをより大きなものにできるよう、また提供側も食事を作る楽しみや誇りを再認識できるような内容となっています。

さらに、特別講演として割烹「浜作」三代目主人の森川裕之氏をお招きし、おいしさ、おもてなしの極意を伝授いただきたいと思っていますので、多くの方々に是非ご参加頂き、本研修会にて学んで頂ければ幸いです。

敬具

日本慢性期医療協会 会長 武久洋三
栄養・給食委員会 委員長 加藤正彦

記

- [開催日時] 平成21年3月7日(土) 10:30~16:00
- [場所] 大阪国際会議場(1004~1007)
〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-51 TEL:06-4803-5555(代表)
<http://www.gco.co.jp/japanese.html>
- [テーマ] “美味しい食事を提供できていますか”
- [定員] 200名(先着順、原則として1病院3名まで)
- [参加費] 当会会員病院の職員 7,000円/1人(昼食込み)
非会員の方 20,000円/1人(昼食込み)
- [申込締切] 平成21年1月23日(金)
- [企画] 日本慢性期医療協会 栄養・給食委員会
- [主催・申込先] 日本慢性期医療協会
〒160-0022 東京都新宿区新宿1-1-7 コスモ新宿御苑ビル9階
Tel.03-3355-3120 **Fax.03-3355-3122**

栄養・給食委員会研修会

“美味しい食事を提供できていますか”

《プログラム》

平成21年3月7日(土)(於 大阪国際会議場)

10:30~10:35 開会挨拶 加藤正彦(栄養・給食委員会 委員長)

10:35~12:00 特別講演 森川裕之(割烹「浜作」三代目主人)

12:00~13:00 昼食・休憩

13:00~13:10 アンケート報告 星野和子(栄養・給食委員会 副委員長)

13:10~14:35 現場からの発言(各約20分)

座長:田中志子(社会福祉法人久仁会理事長)

1. 内田病院栄養課副主任 田代準一

高齢者ソフト食の導入とその効果

2. 博愛記念病院 (未定)

当院における自家製流動食の提供について

3. 京都大原記念病院栄養課係長 中西輝子

施設管理栄養士として委託会社とどう関わるか
~日々の食事提供業務をとおして~

4. わかくさ竜間リハビリテーション病院

医療技術部栄養課課長 西村智子

あなたのつくる献立の皿にのっているのは栄養ですか?
それとも食事ですか?

14:35~14:50 休憩

14:50~16:00 ディスカッション・質疑応答

総合司会:都築尚子(秋津鴻池病院栄養科係長)

プロフィール *****

森川 裕之氏

京都にある、日本最初の割烹「浜作」の三代目主人。日本の皇族だけでなくチャールズ皇太子の来京時の食事も手がける。一方、料理教室を開いたり、NHK「かんさい土曜ほっとタイム」に出演したりするなど、秘伝の技と味を一般にも伝えている。