

# 飲み込みの障害に合わせた 調理方法・トロミの付け方

**11月13日(木) 9時30分～12時30分**  
(受付9時～)

## ～内容～

- ・食形態の区分
- ・食べやすくする調理の工夫
- ・飲み込みやすくする調理の工夫
- ・トロミの付け方

※市販の介護食などの試食を予定しています。

## 講師

管理栄養士  
佐野 桂子 先生



★

◎持ち物 筆記用具、飲み物(水分補給用)

◎定員 30名

◎会場 介護福祉総合支援センター(介護支援センター)  
山梨県福祉プラザ1階 研修室

◎申し込み

電話またはFAX(裏面)、ホームページより随時受付します



## 問い合わせ先

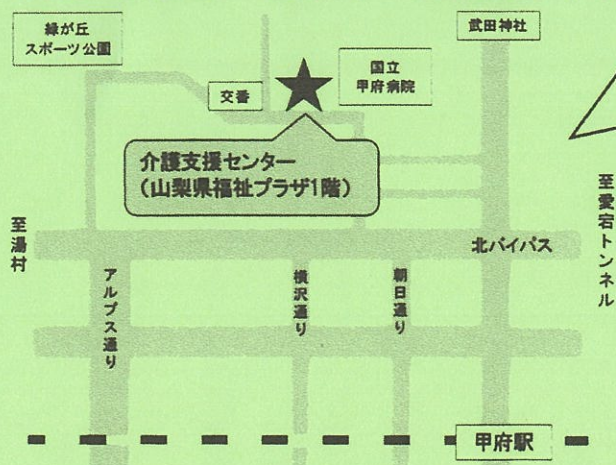
介護福祉総合支援センター(介護支援センター)

〒400-0005 甲府市北新1-2-12 山梨県福祉プラザ1階

TEL 055-254-8680 FAX 055-254-8690



ホームページ二次元コード



- 利用時間 午前9時～午後5時
- 開館日 祝日、年末年始を除く 月～金
- 交通のご案内 JR甲府駅北口より山梨交通バス  
塚原・上帯那・HANAZONO  
ホスピタル行き  
「山梨県福祉プラザ」下車

## 第1駐車場

お車でお越しの方は、  
第1駐車場にお駐めください