

食支援研修（栄養・調理）

「コツコツとろう！骨活レシピ」



Point!

一人ひとりが、最後まで口からおいしく食事をするために、高齢者の特徴や栄養などの基礎知識が必要となります。

食事で必要な栄養が不足すると、骨折や骨粗しょう症のリスクが高くなります。骨に必要な栄養はカルシウムだけではありません。高齢者の骨を守るための「骨活レシピ」について調理実習と講義をとおして学びます。

集合研修
費用無料

日時

令和8年5月21日(木)【1回】10時～12時30分

【2回】14時30分～17時

※1回、2回ともに同じ内容となります。

場所

世田谷区福祉人材育成・研修センター 調理実習室

(世田谷区松原6-37-10 世田谷区立保健医療福祉総合プラザ1階)

内容

- (1) 高齢者に必要な栄養の基礎知識
- (2) 骨活で取り入れやすい食材とレシピ

講師

竹内 洋子氏(世田谷区社会福祉事業団 訪問看護課 管理栄養士)

米山 久美子氏(機能強化型認定栄養ケア・ステーションeatcoco 管理栄養士)

対象

世田谷区内でサービスを提供する訪問介護事業所のホームヘルパーやサービス提供責任者、医療・福祉サービス従事者等

申込方法

5月14日(木)までに

ホームページからお申込みください。

※申込後、確認メールが届きます。メールが届かない場合はご連絡ください。

確認メールが届いた時点で、受講決定となります。別途、ご案内はいたしません。当日、会場にお越しください。

※申込で頂いた個人情報につきましては、研修の目的以外には使用いたしません。

定員

各回24名(先着順)

登録ヘルパー助成対象研修

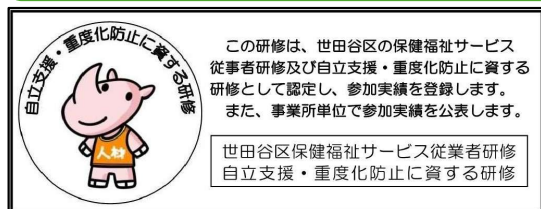
この研修は、「世田谷区登録ヘルパー等研修受講助成」の対象となります。登録ヘルパーの方が受講した場合は、研修助成金を支給いたします。受講後、記名式のアンケートへの回答が必須となります。

その他

エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具をご持参ください。

<研修センターではお仕事の悩み等の無料の相談を行っています。>

詳細はホームページをご覧ください。 <https://www.setagaya-jinzai.jp/counseling>



〔担当〕

世田谷区福祉人材育成・研修センター
中村・青木

電話：6379-4280

FAX：6379-4281