

介護食にも“食べる”楽しみを!

—バリアフリー型介護食の開発とその特徴—



講演

広島国際大学 医療栄養学部
坂本 宏司 教授

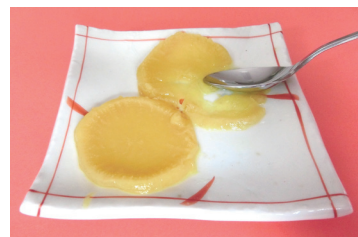
噛む、飲み込む機能が衰えた要介護者用の食品として、流動食や刻み食、ゼリー食などが利用されています。

しかし、これらの食品は視覚的な特徴が失われており、食事面でのQOL(生活の質)の向上が課題となっています。

本講演では、食材の見た目はそのままに、究極の軟らかさに調整可能な新しい介護食について、その開発過程と特徴を紹介します。

平成26年度
文部科学大臣表彰
科学技術賞受賞

研究テーマ
「凍結含浸法の発明と
バリアフリー型介護用食の開発」 試食可(数に限りがございます)



事例紹介

社会福祉法人あと会 管理栄養士
前西 政恵 氏

日程

2014年7月21日(月・祝)
13:00 ~ 14:30

終了後、医療栄養学部施設見学会を実施

定員 400名

申込締切 2014年7月14日(月)

対象 一般

入場無料

場所

広島国際大学
呉キャンパス メディアホール
(広島県呉市広古新開5-1-1)



後援

広島県、呉市、
公益社団法人 広島県栄養士会

応募方法

FAX 本チラシ下の記入欄に必要事項をご記入のうえ、右記番号にFAXしてください。

Eメール ①氏名②連絡先(電話番号)③参加人数④所属(任意)をご記入のうえ、右記アドレスへご送信ください。

申し込み先 広島国際大学 医療栄養学部事務室

FAX 0823-73-8981

Eメール eiyou@ps.hirokoku-u.ac.jp

お問い合わせ ☎0823-73-8987

代表者お名前	フリガナ	同伴者の人数	人
代表者ご連絡先 (電話番号)	ご所属先 (任意)		

※申し込み受付後、自動的に受け付け完了となります。
※申し込み多数の場合は先着順とさせていただきます。定員を超えた場合のみ、折り返しお電話させていただきます。