

高齢者福祉施設のための 食・栄養研修のご案内

介護保険改正“介護職員の処遇改善等に関する見直し” ご施設様での準備はお済ですか？

※算定要件

イ 介護職員処遇改善加算（I）

（7）②次に掲げる要件に全てに適合すること。

a 介護職員の資質の向上の支援に関する計画を策定し、該当計画に係る研修の実施又は研修の機会を確保していること。



ご施設様の職員研修に “ゆにしあの食・栄養研修”はいかがですか？

“食・栄養サポートのコツ”について管理栄養士がお話致します！

栄養支援室ゆにしあでは地域の皆様の健康を食・栄養の面からサポートするため、普段から地域の方の健康を見守っておられる専門職の方を対象に、食や栄養に関する情報の発信を行っております。日常の悩みや疑問を解決するヒントになる食・栄養の情報を、楽しく知っていただくために、専門職の方のための『食・栄養研修』を承っております。ぜひお気軽にご活用ください。



ご施設管理者様の声から生まれました！

ご要望に合わせた“カスタム研修”

- ご施設様の特征に合わせたオリジナルプログラムが作れます！
- 苦手な内容の重点指導も可能です！

※プログラム内容は別紙にてご案内しております

選べる研修プログラム内容

講座項目	講座内容
1、摂食・嚥下機能障害とその対応	①摂食・嚥下機能の基本
	②摂食・嚥下障害の基本
	③摂食・嚥下障害の対応
2、食事介助	④食事介助の基本Ⅰ（座位編）
	⑤食事介助の基本Ⅱ（ベット・リクライニングチェア編）
3、高齢者の水分補給	⑥高齢者の水分補給の基本Ⅰ（必要水分量や評価方法など）
	⑦水分摂取の方法Ⅱ（とろみ剤の使い方）
	⑧水分摂取の方法Ⅲ（とろみ剤以外の方法）
4、高齢者の栄養状態と評価	⑨高齢者の栄養状態
	⑩高齢者の栄養状態評価方法
5、在宅訪問食サポートについて	⑪在宅訪問食サポートの概要と活用方法
6、介護士さんのための調理講座	⑫介護食の基本Ⅰ（軟食・刻み食）
	⑬介護食の基本Ⅱ（ムース食・ミキサー食）
	⑭献立作成の基本Ⅰ
	⑮献立作成の基本Ⅱ（作成実習）
	⑯介護食の調理Ⅰ（軟食）
	⑰介護食調理Ⅱ（刻み食）
	⑱介護食調理Ⅲ（ムース食）
	⑲介護食調理Ⅳ（ミキサー食）
	⑳施設でできる簡単おやつ
	7、衛生・感染症対策研修
㉒ノロウイルス感染対策の基本（マニュアル付）	
㉓ノロウイルス感染対策実習（感染キッド1セット付）	

※その他ご希望の内容がありましたら、お気軽にご相談ください。

FAXでのお問い合わせの場合は下記に書き込み、そのままFAXください↓

＜高齢者福祉施設の食・栄養研修 お問い合わせ・申し込み書＞

ご施設様名			
ご担当者様名	部署・役職		ご氏名
ご住所			
ご連絡先	電話番号		FAX
	メールアドレス		
選択プログラム	講座項目（講座項目ごとで受講される場合） ※1～7からお選び下さい		
	講座番号（項目に関係なく好きな講座を受講される場合） ※①～⑳からお選びください		