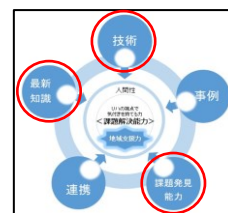


摂食嚥下コース（定員：20名）



高齢者にとって肺炎が死につながるケースが多いです。今回、摂食嚥下機能が低下し、日々の食事場面ではむせや誤嚥を繰り返している利用者への食事形態について、実習を通して食べ物を飲み込みやすくする調理の工夫や個人のスキルアップを図る目的とします。

【会場】守山市 すこやかセンター栄養指導室

日 時	内 容	講 師
令和4年 10月29日（土） 14：00～16：30 （受付13：30～）	【調理実習】 『食べ物を飲み込みやすくする工夫』	大阪夕陽丘学園短期大学 准教授 滋賀県立総合病院 非常勤管理栄養士 京滋摂食嚥下を考える会 世話人 高嶋 典子 氏

※共催：京滋摂食嚥下を考える会

※研修会の詳細は、申込開始日までに県立リハビリテーションセンターHPに
随時更新しますので、そちらをご確認ください。

●対象者：医療、保健、介護、福祉、行政などに携わる方、摂食嚥下障害の方を支援されている方・関心のある方

●申込開始日：令和4年8月15日（月）より 【先着順】

★申込方法：下記URLまたはQRコードから受付フォームにアクセスし、必要事項の入力をお願いします。
（定員に達した時点で、受付フォームへのアクセスはできなくなります。）

URL：<https://ttzk.graffer.jp/pref-shiga/smart-apply/apply-procedure-alias/enge>

【QRコード】



担当：山原

YouTube 滋賀県立リハビリテーションセンターチャンネルにて「京滋摂食嚥下を考える会」と協力して作成した動画を掲載しています。施設・事業所等での研修会や個人のスキルUPのためにご視聴ください。

【今年度より掲載開始の動画】

タイトル	講師	QRコード
口腔ケアと歯科治療 https://youtube.be/VDRwFxe5rkk	光吉 平 氏 (光吉歯科医院院長)	
口腔ケアの手順 https://youtube.be/qQq8fdfZs2Y	村西 加寿美 氏 (光吉歯科医院 訪問歯科衛生士)	
食べ物を飲み込みやすくする工夫 1 食事編①とろみ剤の使い方と濃度調整 https://youtu.be/L_lwc89Q5Js	高嶋 典子 氏 (大阪夕陽丘学園短期大学 准教授 滋賀県立総合病院 非常勤管理栄養士 京滋摂食嚥下を考える会 世話人)	
2 食事編② 嚥下調整食の作り方 (主食) https://youtu.be/ms4B-Z8iK54	(大阪夕陽丘学園短期大学 准教授 滋賀県立総合病院 非常勤管理栄養士 京滋摂食嚥下を考える会 世話人)	
3 食事編③ 嚥下調整食の作り方 (市販食材) https://youtu.be/OkT_rpKd83w		

【今年度掲載予定の動画】

- ① 嚥下の検査と評価
- ② 口や喉の運動をしよう

(共催：京滋摂食嚥下を考える会)