

知って得する！実践したくなる！

嚥下調整食セミナー

学会分類のコードごとに調理法や物性について
理解を深めませんか？

省力化省人化に向けた調理機器・介護食商品も併せてご紹介します。

いま話題の！？
栄養のあるペースト食
「加水ゼロ式調理法」も登場！



株式会社フードケア 介護食シェフ
林兼産業株式会社 管理栄養士



鹿子生 耕介
横田 和

日時

11/22(水) 13:00~16:00(受付12:30~)

定員

摂食・嚥下に関わる職種の方 **先着30名様**

参加費

無料

食後の可愛らしいデザートも
ご用意しております♪



持参物

筆記用具・エプロン

会場: ホシザキ湘南株式会社
横浜市中区桜木町2-2-5 (JR桜木町駅前)

応募方法: 裏面の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、
FAXまたはGoogleフォームからお申込みください。



ホシザキ湘南株式会社



林兼産業株式会社

調理実習会参加申込書

お申し込みはこちらまで
林兼産業株式会社

FAX 03-5640-1655

■日程	2023年11月22日(水)13:00~16:00(12:30~受付開始)
■ご施設名	
■お名前	(所属部署：) (職種：)
■お名前	(所属部署：) (職種：)
■TEL	
■FAX	
■ご住所	〒
■参加人数	名様 ＼ペアでぜひご参加ください！／ ※1施設2名様までの参加とさせていただきます。
■ホシザキ湘南(株) 営業担当者名	

Googleフォームでのお申込みは
こちらから



Googleフォームからのお申込みは、メールアドレスまたはFAXにて申込完了のご連絡をさせていただきます。

会場案内



ホシザキ湘南(株)テストキッチン
横浜市中区桜木町2-2-5
(JR桜木町駅前)

※会場には駐車場がございませんので、公共交通機関をご利用下さい。

※内容に関するお問合せは下記へご連絡ください。



ホシザキ湘南株式会社

〒231-0062
神奈川県横浜市中区桜木町2-2-5
TEL: 045-650-6354
(担当: コンサル室 小瀬)

内容詳細は表面をご覧ください。