



令和3年度第1回

生活支援サービス（調理）研修

「生活支援サービスの利用者」に必要な食事をつくるための基本を学びます。

限られた時間の中で利用者に満足を得ていただくためには、多少の調理テクニックや工夫が必要となります。

どこの家庭にもある材料を使って、低栄養予防を図り、栄養の偏りや取り過ぎを防ぐためのメニューレパートリーを増やすためのヒントをもらいます。

利用者に喜ばれる食事を一緒につくってみませんか。

◆受講対象 東京都内シルバー人材センター会員

「生活支援サービス」で働き始める会員、従事している会員、
または「生活支援サービス」に興味がある会員

◆募集期間 令和3年5月7日(金)～6月3日(木)まで ※〈先着順〉※

(期間中、定員に達した段階で各シルバー人材センターにご連絡します。)

◆定員 9名

◆会場 東京しごとセンター 4階404教室・調理実習室 (千代田区飯田橋3丁目10-3)

◆受講費用 無料

◆申込方法

- ①受講希望の会員は所属のシルバー人材センターへお申し込みください。
- ②各シルバー人材センターで取りまとめの上、「東京都シルバー人材センター連合ホームページ」から東京しごと財団への申し込みとなります。
- ③財団で受講の可否を決定、センターと受講者宛に通知します。



◆お問合せ (公財)東京しごと財団 (東京都シルバー人材センター連合)

シルバー人材センター課シルバー事業係 03-5211-2314

実施日	時間	研修内容	研修時間	講師	研修会場
令和3年 6月9日 (水)	10:00 ～ 12:30	調理実習 (概要・説明・準備を含む)	2.5	管理栄養士 吉田 朋子 氏	東京しごと センター 4階404教室 及び 調理実習室
	12:30 ～ 13:30	実食 (休憩含む) 後片付け	1.0	他1名 	
	13:30 ～ 15:00	講義 「高齢者と栄養」(仮題) (質疑応答含む) まとめ	1.5		
			5.0	時間	