

医療福祉・高齢者／介護食の食事解決！  
「医療福祉・介護食の新調理システムセミナー！」開催のお知らせ  
一般社団法人 新調理システム推進協会 主催

拝啓盛夏の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、お待たせ致しました「医療福祉・高齢者／介護食の新調理システムセミナー！」の開催です。講師には、協会認定新調理システム専任講師で、株式会社LEOC 調理部指導本部 調理部長の松崎文孝氏をご担当致します。株式会社LEOC社は、サッカーJリーグの横浜FCの栄養管理でも有名ですが、病院・医院、福祉施設、企業、学校、保育園、幼稚園等に幅広く食事提供するコントラクトフードサービス企業で、1983年の創業から30年を迎えるなか、新調理システムの草分け的企業でもあります。

この度は、我が国の食の最大のテーマである、高齢者の食事、介護食に焦点をあて、真空調理法、凍結含浸法、ピューレ、ジュレ・・・と、柔らかく、そして美味しく、品質高く、実践的な、新調理システム テクニカルセミナーを開催致します。

前段では事務局長の西により、昨今の介護食調理法の最新動向と、凍結含浸法の調理ポイントの解説にはじまり、松崎調理部長の実演に入りますので是非にご期待ください。

このたびのセミナーは、これからの医療福祉・高齢者食の調理を実践する上で大変貴重なセミナーです。特に難題の多い介護食調理法においては、知らなくては先に進まない技術を公開致しますので、是非に、新調理システムの本流に触れて頂き、皆様の法人での新しい食事サービスにお役立て頂きたく、奮ってのご参加心よりお待ち申し上げます。

敬具

記

日時：平成23年 8月 7日（水曜日）

場所：株式会社LEOC テストキッチン

〒103-0024 千代田区大手町一丁目1番3号 大手センタービル16階

電話 03-5220-8504

セミナー費用：会員 ￥3,000 - 会員外 ￥4,000 -

\*会費は当日受付にてお願い致します

【スケジュール】

開場	13:30	受付開始
開演	14:00	講義 「これからの介護食調理法の源流“新調理システムのご概念”」 講師：西 耕平 新調理システム推進協会専任講師 新調理システム推進協会 事務局長
	14:45	ニチワ電機(株) コンサルティング室 常務取締役
	15:00	実演 「新調理システム実演セミナー初級編」 講師：松崎 文孝 新調理システム推進協会専任講師 株式会社LEOC 調理指導本部 調理部長
	16:45	写真撮影タイム（御試食をご用意）
	17:00	終了予定

一般社団法人 新調理システム推進協会  
事務局

## 参加申し込み書

平成 年 月 日

( で囲んで下さい) 会 員 の 種 別	会 員 ・ 会員外
(フリガナ) 法 人 名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
お名前	
ご住所	
電 話 番 号	
F A X 番 号	

締め切り : **8月 2日(金)**

定員 : **30名**(先着順) 医療福祉法人様、優先とさせていただきます

\*お申し込みはお早めをお願い致します

お申込方法 : **F A X**にて事務局までご送付下さい(お電話でも結構です)

前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願い致します

申し込み終了後当会場地図を **F A X** 致しますので、**F A** 番号は必ずご記載下さい

**F A X** 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0

**T E L** 0 3 - 5 6 4 5 - 8 7 5 1

一般社団法人 新調理システム推進協会  
事務局