



令和3年度第2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、栄養の偏りや取り過ぎを防ぐための料理を作ります。短時間でちょっと豪華に見せる料理の秘訣や利用者に喜んでもらえる食卓のヒントも。

◆受講対象 東京都内シルバー人材センター会員

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

◆募集期間 令和3年10月18日(月)～11月8日(月)まで

(応募多数の場合は今年度初めての参加者を優先いたします。)

◆定員 15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 11月26日 (金) | 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 | 栄養士 糟谷 礼子氏 | |
| | 13:30 ～ 15:00 | 講義 「栄養の偏りを防ぐには」 (仮題) (質疑応答含む) まとめ | 1.5 |  | |
| | | | 5.0 | 時間 | |