2026年度 オンラインセミナー9



嚥下食のつくり方



講師 牟田園 満佐子 先生 (Masako Office)

2026年6月の診療報酬改定により，嚥下食に特別食加算が算定できるようになりました．1980年代から取り組んできた嚥下食が，治療食（特別食）として新たな歩みを始めました．感慨深いと同時に，その責任も感じます．各医療機関では，「特別食」として「嚥下食」が提供されることから，患者様の状態に適した食事であることはもちろん，治療の一環としての質が問われるものと思われます．加えて，医療機関以外の施設や在宅においても，医療機関で嚥下食が特別食として提供されるようになったことで，利用者様から医療機関と同様の質を求められることが想像されます．
本セミナーでは，この点に焦点を当て，「質の高い嚥下食」や「さまざまな疾患や病態に適応できる嚥下食」のつくり方について，その基本やポイントを，長年にわたり嚥下食調理の実務を担ってこられた牟田園先生から学びます．先生の「嚥下食調理の考え方」「嚥下食調理の基本」「嚥下食調理の技」をお伝えします．嚥下食に関わる方は必見です．

第1回 12/4(金) 障害児から学んだ嚥下食

牟田園先生の原点であられる障害児への対応から学び，聖隷三方原病院の「嚥下食」を学校給食に取り入れられたエピソードを交えて，嚥下食の目的と嚥下食調理のキホンを学びます．

第2回 12/11(金) 料理分類ごとのキホン

食事は主食・主菜・副菜・汁物・デザートなどいくつかの品から成り立っており，それぞれの調理法があります．また，嚥下食は水分をいかにコントロールするかが重要です．これらのキホンについて解説いただきます．

第3回 12/18(金) 子どもの嚥下障害とその食事

子どもの嚥下障害の特徴を理解し，発達段階や嚥下機能の評価に基づいた食事の提供について学びます．また，特別支援学校での取り組みを通して，子ども一人ひとりに適した嚥下食の実践について理解を深めます．

第4回 12/25(金) クオリティ高い嚥下食への挑戦

食は栄養補給に加え楽しむものでもあります．それは嚥下食においても同じです．おいしく，食べたいと思える食事を提供することは，食を支援する私たちの大切な役割です．数々の受賞歴を有する牟田園先生の考え方を通して，クオリティの高い嚥下食のつくり方を学びます．

開催方法	オンライン（Zoom）
時　間	19：00～20：15
参加費	1講座につき　当研究所会員1,000円　　非会員3,000円
お申込み	右記のQRコードからお申込みください。 ＊詳しくはホームページ https://fc-science.or.jp　をご覧ください。

一般社団法人 食とコミュニケーション研究所