

一夜限りの

kaigo  
スナック

三鷹

美味しく進化した介護食 &  
とろみ付きのお酒を体験しながら、  
嚥下と栄養について  
楽しく学んでみませんか？

2018.11.15(木)  
19:00 ~ 20:30

場所：ボンセジュール三鷹（三鷹市下連雀3-43-23 8階 ラウンジ）

## 介護食の試食体験を交えた勉強会 「kaigo スナック」を三鷹で開催します！

- ◆咀嚼・嚥下が弱くなった方にも安全、かつ、見た目も味も良い進化した介護食を体験！  
医療介護現場での「食べること・生きること」について学び、語り合しましょう！
- ◆とろみは濃いほうが安全というのは嘘!?とろみ剤の適切な使い方について学べます！
- ◆歯科医師・看護師など医療専門職がスナックママの装いでお出迎えし、皆様をおもてなししながら楽しく学んでいただきます！
- ◆食を通じて地域の多職種での交流を深めましょう！

対象 近隣地域の医療介護職の方

参加費 500円

定員 20名

当日の内容（予定）

- 最新の介護食試食体験
- 摂食嚥下に関するミニ講義
- 参加者の皆様と意見交換
- 嚥下リハビリ機器体験

申込み方法（下記のサイトからお申込みください）

『こくちーず』のサイトから  
<https://www.kokuchpro.com/event/f957866afc7dee1c068550926ce22eaf/>

QRコードから  
（『こくちーず』のサイトにつながります）



●主催：株式会社 AZUMA ●共催：一般社団法人日本 kaigo スナック協会、三鷹の嚥下と栄養を考える会

●協力：ボンセジュール三鷹、酒井薬品株式会社、株式会社サカイ・ヘルス케어、株式会社フードケア、株式会社カレイド、株式会社文伸

| 講師 |



亀井倫子 (歯科医師)

歯科医師として施設や在宅にて高齢者・障がい者など嚥下障害患者に対し歯科診療・口腔衛生管理・嚥下機能検査・嚥下リハビリテーションなどを行っている。

療養中の高齢者や障がい者において、嚥下障害や低栄養は重度化するまで医療につながらず、つながったときにはすでに機能回復が困難である場合が多いという現状を日々の臨床において感じ、「より早い段階で適切な情報を市民に提供したい、同時に、口から食べられなくなるということは誰にでも起こりうることも伝えたい、そうなったときに自分や家族はどうしたいかを、早い段階から意識し準備できるようにしたい。」という思いから、三鷹市とその周辺地域住民の嚥下障害や低栄養について考え、行動する会として2015年に任意団体「三鷹の嚥下と栄養を考える会」を発足。

活動を重ねる中、より楽しい学びの場を作りたいと考え、街の飲食店等で見た目も味も良い進化した介護食(嚥下調整食)やとろみつきのお酒の体験を提供するイベント「kaigo スナック」の企画を2016年1月に開始し、以後、企画を重ねる。2017年12月に「kaigo スナック」を商標登録し、2018年4月に「一般社団法人 日本kaigo スナック協会」を設立。

略歴・所属学会など

2003年広島大学歯学部卒業

日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士／日本静脈経腸栄養学会会員／日本在宅医学会会員



看護師  
富山真純

kaigo スナック  
中央支部



患者家族  
安永明生

kaigo スナック  
杉並支部



看護師  
大塚綾子

kaigo スナック  
神奈川支部



(株) フードケア  
在川一平

kaigo スナック  
シェフ