

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------|-------------|-------|--|--------|-----|--|----------|------|--|--------|------|--|------------------|-----------------|--|------|--|--|------|--|
| 研修日時:17年12月15日(木)18:00~20:00 | 場所:ウイメンズパル調理室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 担当者:大賀ほか 訪問介護部会幹事有志 | 講師:吉末久美子(奥戸つるぎの郷 管理栄養士) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 研修テーマ:あなたでも出来る介護メニュー | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 研修目的:簡単な調理方法で栄養のバランスを考え何品かを作ってみる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 研修達成目標:実際に調理し次回のヘルパー研修会に役立てる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 対象者:訪問介護部会 サービス提供責任者 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 研修方法: 講義 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 実習 ・ その他() | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>事前の準備</p> <p>・開催前日の買い物</p> <table border="0"> <tr> <td>材料</td> <td>南瓜500g程度×5個</td> <td>マヨネーズ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>牛乳1×5本</td> <td>ごま油</td> </tr> <tr> <td></td> <td>はんぺん大×5枚</td> <td>しょうが</td> </tr> <tr> <td></td> <td>卵10個×3</td> <td>だしの素</td> </tr> <tr> <td></td> <td>豚薄切り肉300g程度×5パック</td> <td>しょう油・砂糖・酒・塩コショウ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>にら1把</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>米2kg</td> <td></td> </tr> </table> | | 材料 | 南瓜500g程度×5個 | マヨネーズ | | 牛乳1×5本 | ごま油 | | はんぺん大×5枚 | しょうが | | 卵10個×3 | だしの素 | | 豚薄切り肉300g程度×5パック | しょう油・砂糖・酒・塩コショウ | | にら1把 | | | 米2kg | |
| 材料 | 南瓜500g程度×5個 | マヨネーズ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 牛乳1×5本 | ごま油 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | はんぺん大×5枚 | しょうが | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 卵10個×3 | だしの素 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 豚薄切り肉300g程度×5パック | しょう油・砂糖・酒・塩コショウ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | にら1把 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 米2kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 時間の目安 | 研修内容や進め方 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17:30~ | 調理器具・食器の設定 調味料の振り分け | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:00~ | 受付・グループ分け | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:15~ | 講義:介護者におくる栄養のお話 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18:30~ | 講師による作り方の説明 実際に調理をしていただく。(1人前) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:00~ | グループごとに調理開始 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:30~ | 試食 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19:50~ | 後片付け | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20:00 | 終了 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>研修後の対応</p> <p>次回のヘルパー研修会に活かせるように記録を残す。</p> <p style="text-align: right;">作成 丸田</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |