

わかると出来る!! 専門職としての食事介助



研修概要

- ☘ 午前：知っているかどうかで大きく違う食事介助や嚥下について、実技も含めて学び、介護に携わる専門職としてスキルアップ!!!
昼食は皆で楽しく実食しましょう。
- ☘ 午後：同じ立場の仲間と交流し、自分自身の役割を客観的に見つめることで、将来に向けたモチベーションをアップし、明日からのケアに活かしてみませんか。



講師

☘ 午前 小形 美乃



三鷹市福祉Laboどんぐり山
管理栄養士

日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士
日本栄養士会 在宅訪問管理栄養士認定
施設(特別養護老人ホーム)や障害者歯科、在宅での訪問栄養指導、ヘルパー2級など幅広い経験をもとに、“食と栄養”の重要性の周知に努めている。

☘ 午後 芦沢 壮一 氏



スキルノート主宰
ファシリテーター/研修講師

1997年一橋大学卒、教育社会学専攻。金融機関に入社後、人材開発部門で企業内教育体系の構築と、ビジネススキル研修の開発・講師などを担当。2013年に複業フリーランスとして「スキルノート」を設立、教育研修事業を展開。自治体や非営利団体・企業等との連携による公開講座や研修を企画・実施。専門領域はコミュニケーション、ファシリテーション、多様なキャリア支援。

時々むせることがあるけれど、「トロミ」のつけ方はこれでいいのかな?



施設でも、在宅でも“食べること・飲み込むこと”はとても大切!目からウロコの食事介助を、もう一度学んでみませんか?

どうしたらいいんだろう...
と思っていたけど、仲間と
話せて良かった!
明日からもがんばろう!



日時・会場

令和6年10月9日(水) 午前10時~午後4時

三鷹市福祉Laboどんぐり山 1F調理実習室 3F研修室 (三鷹市大沢4-8-8)

定員：15人(調理実習室の関係により先着制)

対象者：三鷹市内の介護サービス事業所の職員

※介護の仕事をはじめて3年程度までの方が対象です。

※受講料は無料です。

※市役所より送迎バスのご利用ができます。ぜひ、ご活用ください。

お申込み

右の二次元コードか、下記のURLからお申込みください。

<https://forms.gle/2KeLEzhC6P4FZCnH9>

締切：令和6年10月3日(木)

