

今後の給食運営のために是非ご参加ください！

激動する給食市場の調理システムへ新調理をどのように適用すべきか、現状の病院・福祉の動向・事例の紹介とお役に立つ実演を試食を含めて紹介するセミナーです。



新調理の活用で給食運営の課題解決を！

30名様限定

日時：2019年10月1日（火） 12:30～15:45
場所：大阪ガスハグミュージアム5F

新調理システムは本来、施設の状況に応じて柔軟かつ最適に活用するものです。本セミナーは新調理の種類とその基本をご紹介します、施設の業態・規模や喫食者の構成、献立、環境に応じて、最も相応しい調理システムの構築ができるように、お役に立つ知識とシステムを紹介します。実演はスチコンをメインとし、形態食への展開もご紹介いたします。

12:00 受付開始

12:30 ご挨拶

12:35～14:00 「最近の給食市場の動向と新調理の有効活用について」

講師 右田俊幸（フードコーディネーター協会副理事長、CK協会理事、栄養短期大学非常勤講師、日本調理食品研究会理事）

14:00～14:15 休憩

14:15～15:30 実演・試食

講師：毛利伸子（医療福祉セントラルキッチン協会監事）

15:30～15:45 質疑応答、その他



講師は中立的な立場で、公的な新調理セミナーの企画プロデュースで定評のある、右田俊幸（日本フードコーディネーター協会副理事長、女子栄養短期大学非常勤講師）と、新調理及び嚥下食の調理指導で定評のある、医療・福祉CK協会監事の毛利伸子氏です。

お申し込みは、別紙「お申込み書」にてお願いいたします。

主催：株式会社エフ・エム・アイ（06-6969-9393）

主催：スリーライン株式会社（06-6533-0333）

新調理実演セミナー参加応募用紙

(10月1日、大阪ガスハグミュージアム5Fにて)

下記にご記入の上、FAXをお願いいたします。

スリーライン(株)大阪支店 : FAX : 06-6543-1686

TEL : 06-6533-0333

***応募締切日 : 9月17日予定!** 但し、定員(30名)になり次第、締め切らせて頂きます。 早めのご応募をお勧めいたします。

*また参加希望が非常に多い場合、1施設様の人数を制限させて頂く場合がございます。 何卒ご了解ください。

記

会社名 : _____

住所 : _____

電話番号 : _____

お名前・役職 : _____

お名前・役職 : _____

お名前・役職 : _____