

大福研発第143号  
令和6年6月28日

各 位

大分県社会福祉介護研修センター  
所 長 伊 東 雅 人  
(公印省略)

令和6年度「社会福祉施設等給食担当職員研修会」の開催について（通知）

当センター事業の推進につきましては、平素からご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記研修会を別紙要綱により開催しますので、対象職員の参加についてご配慮賜りますようお願い申し上げます。

大分県社会福祉介護研修センター  
社会福祉研修部 担当 相澤・吉川  
TEL : 097-552-6888 FAX : 097-552-6868

# 令和6年度 社会福祉施設等給食担当職員研修会 開 催 要 綱

- 1 目 的 社会福祉施設等における給食実施に必要な専門知識等について学び、給食担当職員の資質の向上を図ることを目的に開催します。
- 2 主 催 大分県社会福祉介護研修センター
- 3 開催日時 令和6年8月8日（木） 10：00～15：30
- 4 会 場 大分県社会福祉介護研修センター 3階 大ホール ・ 2階 調理実習室  
〒870-0161 大分市明野東3丁目4番1号  
TEL：097-552-6888 ・ FAX：097-552-6868
- 5 対 象 者 社会福祉施設等に勤務する給食担当職員（管理栄養士・栄養士、調理員等）
- 6 定 員 50名程度  
※先着順で定員に達し次第、締め切らせていただきますので、あらかじめご了承ください。  
※定員に達した場合は、当センターホームページ上でお知らせします。
- 7 資 料 代 1人 2,000円（材料費込み）  
※受付時に現金でお支払いください。（おつりのないようにご用意ください。）  
※事前連絡なしでの欠席は、原則として資料代をご負担いただきます。
- 8 準 備 物 エプロン、三角巾を各自でご用意願います。
- 9 受講申込 (1)【申込締切】令和6年7月31日（水）  
(2)【申込方法】Google フォームに必要事項を入力し、お申し込みください。  
下記QRコード又はURLからも入力画面に進むことができます。  
<https://forms.gle/HcBtWKvYKKwVymL99>



※送信ボタンを押した後、回答のコピーが指定アドレスに届きます。  
こちらをもって申込完了となります。回答のコピーのメールが届かない場合はお手数ですがご連絡ください。

- (3) 受講キャンセルや当日の遅刻、欠席については必ずご連絡ください。
- (4) 受講者に関する個人情報、受講者名簿の作成等研修に関する目的にのみ使用し、他の目的で使用することはありません。

10 研修日程 別紙のとおり

11 講師 管理栄養士 南 春子 氏

**【略 歴】**

- ・日清医療食品
- ・医療法人植田会 植田皮膚泌尿器科
- ・阪南医療生協診療所
- ・ヒューマンアカデミー福岡校 非常勤講師（介護福祉専攻）
- ・熊本県栄養士会

現在はフリーの管理栄養士として、官公庁、医療・福祉施設、企業等を対象に、「栄養」に関する講座・教室等を幅広く担当するなど、各地で精力的に活動を行っている。

現場栄養士としての実践で培った独自の理論には説得力があり、その分かりやすく、ポジティブな語り口にも根強いファンを持つ。

12 その他

- (1) 昼食は各自でご用意ください。  
なお、研修当日、会場で業者が弁当（500円税込み）の予約を受け付けていますので、ご希望の方はお申し込みください。
- (2) 研修会場は、空調管理に努めていますが、体感温度には個人差がありますので温度調整のできる服装でお越しください。
- (3) 高齢者等重症化リスクが高い方が利用する施設等の職員が受講する研修であることから、マスクの着用や換気など基本的感染防止対策にご協力をお願いします。
- (4) 発熱や風邪などの症状、強いだるさや息苦しさなど体調不良の場合は受講をお控えください。
- (5) 感染症や自然災害等の状況により研修の開催が困難であると判断したときは、急遽、日程変更等の対応をとる場合があります。  
その際は、当センターホームページにてお知らせします。
- (6) 障がいがある等の理由により研修受講にあたって配慮が必要な方は受講申込時にご連絡ください。
- (7) 会場周辺の坂道や信号機のない交差点において交通事故が多発していますので交差点での一旦停止や左右の安全確認を徹底してください。

13 お問い合わせ先

大分県社会福祉介護研修センター 社会福祉研修部 [ 担当：相澤 ・ 吉川 ]  
〒870-0161 大分市明野東 3 丁目 4 番 1 号  
TEL：097-552-6888 FAX：097-552-6868 E-mail：m-aizawa@okk.or.jp

## 【別紙】研修日程

時 間	研 修 内 容	研修のねらい
9:30	受 付（3階大ホール）	
10:00	開 会 ・ オリエンテーション	
10:10	<p>●講 義 ・ 調理実習 ・ グループワーク</p> <p>「災害時の備蓄食 ～ 非常時の『食』の管理と調理法 ～（仮）」</p> <p>【講 師】 管理栄養士 南 春子 氏</p> <p>（内 容）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食の基本的な考え方</li> <li>・ 備蓄食の適正な管理法</li> <li>・ 備蓄食の調理法やレシピ</li> <li>・ 高齢者、嚥下障がい者の食事</li> <li>・ 備品、食器、人員の確保</li> <li>・ 施設内の他部署スタッフとの連携</li> <li>・ 地域その他施設との連携関係づくりの進め方</li> <li>・ 事例報告：熊本震災の支援で感じたこと</li> <li>・ 調理実習（10:30～ 調理開始・11:30～ 試食・片付け：予定）</li> </ul>	<p>施設の備蓄食の基本知識について理解するとともに、地震・洪水・火災など様々な災害における「食」の適正な管理について習得する。</p> <p>また、熊本震災の際の施設での事例を参考に、これから施設が取るべき事前対策についても考える。</p>
15:30	事務連絡 ・ 閉 会	

※進捗状況により、若干の内容修正、変更を行う場合があります。

※講義の間には、適時休憩及び昼食（12:30～13:00：予定）の時間をとります。