



THERAPEUTIC COOKING

これから、施設・地域・自宅で
「料理療法を導入してみよう」という方へ
認知症ケアと予防に役立つ
料理療法導入のための
実践的な講習会をいたします

認知症ケアと予防に役立つ

第3回

料理療法

「明日のケアにつながる評価方法」

実践研修



日時

2019年
10月12日(土)
10:00～17:00 (開場→9:30)

場所

京都教育大学
アクティブラーニング棟1階
多目的演習室2

ACCESS/ JR奈良線「JR藤森駅」下車→徒歩約3分。京阪本線「墨染駅」下車→徒歩約7分。
※お車での来場はご遠慮願います。

- 参加費** 無料 ※調理実習はありません。
- 対象** 高齢者施設関連の介護職の方、栄養士の方、一般の方ほか。
- 定員** 54名(定員人数になり次第締め切ります)

※対象者や活動の状況を客観的にとらえるとはどういうことか? 料理療法に欠かせない評価の観点と方法について、講演やグループワークを通じて考えます。

主催 科研費 基盤研究(C)「地域における軽度認知症高齢者に対する料理療法プログラムの開発と効果検証」
(研究代表者:京都教育大学家政科 湯川夏子)

問い合わせ・申し込み先 京都教育大学 湯川夏子
京都市伏見区深草藤森町1
TEL/FAX: 075-644-8315
※ホームページの専用フォームよりお申込ください





第3回 料理療法実践研修



PROGRAM 2019.10.12

京都教育大学

10:00 開会挨拶(開場9:30)

10:05 「料理療法入門」

湯川夏子(研究代表・京都教育大学家政科 教授)

料理療法って何? どんな効果があるの? など「料理療法」の概要についてお話しします。

11:15 基調講演

「作業(料理)を「療法」として用いるための評価」

白井はる奈氏(佛教大学保健医療技術学部 准教授/作業療法士)

効果的な料理療法を行うためには、対象者を包括的に理解することが必要です。
そのための評価と、活動の質評価法についてお話しします。

12:15~13:15 昼食休憩

13:15 「料理療法の評価について<講義編>

明神千穂氏(近畿大学農学部食品栄養学科 講師/管理栄養士)

料理療法の評価項目について説明します。

14:00 「料理療法の評価について<実践編>

前田佐江子氏(特別養護老人ホーム セントポーリア愛の郷 管理栄養士)

実際の評価を行なった事例についてお話しします。
また、グループでの話し合いや交流の時間をもちます。
(途中休憩あり)

16:15 助言・ふりかえり・質疑応答

16:55 閉会挨拶

※当日、懇親会を予定しております。

- 17:30~19:30 京都教育大学 生協食堂
- 参加費3,000円(当日お支払ください)
- 懇親会申込締め切り 10月1日(火)

多数のご参加をお待ちしております!

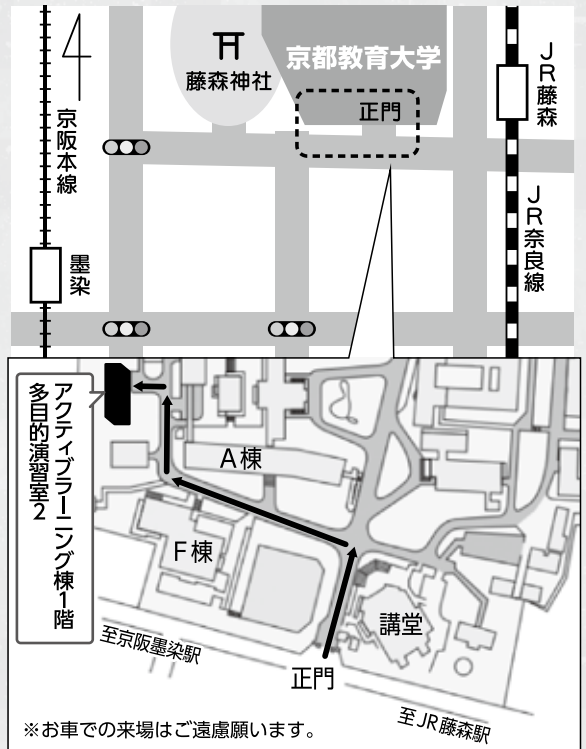
交通案内

京都教育大学(藤森キャンパス)

▶アクティブラーニング棟1階 多目的演習室2

JR奈良線「JR藤森駅」下車→徒歩約3分。

京阪本線「墨染駅」下車→徒歩約7分。



申込方法

- 1 HPのイベントページに専用フォームを設けています。そちらをご利用ください。
※パソコンの利用ができない方はFaxでお送りください。
- 2 登録確認書をメールまたはFAXでお送りいたします。
※パソコンからのメールが受け取れるE-mailをご記入ください。

申込書
送信先

HP <http://www.enjoy-cooking.org>
Fax. 075-644-8315

TOP

主催講演・講習会

申込フォーム



(あて先)京都教育大学 湯川夏子

第3回「料理療法実践研修」参加申込書

申込者の氏名	(フリガナ)	申込者の職種	所属団体 施設など
申込者の連絡先	(住所) 〒 -	(TEL)	(FAX)
(E-mail)			
懇親会 参加 (する・しない)		※研修会または懇親会申し込みをキャンセルされる場合は、10月1日(火)までにご連絡ください。	