

2014

配慮食のある 美味しくたのしい

イタリアン料理・会食はいかが！

— 摂食・嚥下に配慮を必要とする方への配慮食 —

主催 NPO法人
フュージョンコム かながわ・県肢体不自由児協会
協力 医療的ケアおーぶんねっとわーく*神奈川

趣 旨 : 摂食・嚥下に困難をもつ方にも、配慮されたイタリアン料理を美味しく、楽しい会食を横浜ベイブリッジを眺めながら高級ホテルで体験して頂くこと。
また、ホテルのシェフがつくられる配慮食について、レシピも含め勉強すること。
2013(平成25)年10月27日(日)に行いました摂食指導Ⅱ専門研修
(嚥下障害をもつ方への対応)の一環として実施します。

日 時 : 2014(平成26)年2月23日(日) PM13:30 ~16:00
会 場 : ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル
〒220-8522 横浜市西区みなとみらい1-1-1
TEL 045-223-2222(代)
2F イタリアングリル「ラ ヴェラ」・個室「カーサピアンカ」

料 金 : 通常食の人 大人(中学生以上) 3,500円(FCK会員の方3,000円)
子ども(小学生以下) 1,000円(FCK会員の方500円)
配慮食の人 (大人・子ども含む) 無 料
※ 通常料金:大人3,800円、子ども5~12歳まで1,400円の差額はFCK負担

参加者 : 30人~40人ほど(障がい児者及び、付き添い者)先着順

講 義 : 15:30 ホテルシェフによる講義 「今日の配慮食とレシピ」
申込み : 添付申込用紙に必要事項を記入のうえ、下記事務局へFaxにて申し込んでください。



イタリアン料理(普通食の方)はバイキング形式でかなり豪華です。
配慮食は、デザートも含め5点ほどのメニューとなります。
2F会場の近くに多目的トイレ有。県内、他県の特別支援学校の修学旅行や地域の方々も、宿泊、会食などで利用されています。
普段なかなか行けないホテルで、参加者とおしゃべりをしながらゆっくりと、お食事しませんか。講習会ではシェフへの様々な質問も受け付けております。

事務局 NPO法人 フュージョンコムかながわ・県肢体不自由児協会
〒221-0844 横浜市神奈川区沢渡4-2 神奈川県社会福祉会館内
TEL:045-311-8742 FAX:045-324-8985

美味しくたのしいイタリアン料理・会食はいかが！

2014

— 摂食・嚥下に配慮を必要とする方への配慮食 —

日時：2014（平成26）年2月23日（日） 13：30～16：00

会場：ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル

集合：13：10 1Fロビー

駐車場：ホテル地下駐車場（当日レジにて割引あり）

<参加申込書> **Fax 045-324-8985**

×切り日 2月10日（月）

氏名	車いす・ バギー等 の方は○	小学生以下 の方は年齢	学校名または 施設名	配慮食の種類 刻み・ペースト等 普通食は未記入	アレルギー等の配慮 が必要でしたらご記 入ください。

※ 配慮食で食アレルギーのある方は、その内容を、備考欄に記入してください

※ オムツ替えの必要な方は部屋をご用意しております

参加申し込み決定案内（参加費振込書）の送付先

代表者氏名 _____ 電話 _____

〒 _____ 住所 _____

※ 申込が団体（学校）の場合団体名・学校名 _____

※キャンセルは5日前までとなります。その後のキャンセルは返金できませんのでご了承ください。

NPO法人 フュージョン コム かながわ・県肢体不自由児協会

〒221-0844 横浜市神奈川区沢渡 4 番地2 神奈川県社会福祉会館内

TEL：045-311-8742 FAX：045-324-8985

Eメール：jimukyoku@kenshikyoku.jp 担当 松田

HP：http://www.kenshikyoku.jp/
