

## 介護事業者向け「高齢者お食事と栄養」講習会のご案内

株式会社アルス（大田区：代表取締役社長梅本高士）では、介護事業者の要請に応じて、在宅介護や介護施設の現場に始めて携わるヘルパーさんやボランティアの方々を対象に介護現場での栄養の基礎知識や、食事提供に当たっての注意点など説明をする講習会を開催しています。

内容は、特に介護の仕事に始めて携わる方を対象に、きちんとした栄養の知識を持って、高齢者のお手伝いができるように、弊社所属の管理栄養士が分かりやすくお話しをさせていただきます。

これまでに、東京都大田区のデイサービスセンターや居宅介護支援事業所の訪問介護に携わる方、財団法人天誠会の老健施設で働くボランティアさんなどを対象に実施をしてきました。

職員の研修の一環としてご利用いただくことも可能です。ご相談をお願いいたします。

★概要 一時間から三時間程度で、対象者に合わせてカリキュラムを組みます。

モデルプログラムは下記の通りです。試食も交えて楽しく栄養のことを学ぶプログラムとしています。

- ①「高齢者の栄養管理の目的
- ②「高齢者の栄養の現状と課題（咀嚼や嚥下能力の低下、消化機能の低下、味覚低下による問題など）
- ③「高齢者の食べやすい調理の工夫（食欲が低下している時、咀嚼や嚥下能力が低下している時など）
- ④「高齢者の栄養バランスと食生活で気をつけること。
- ⑤「試食（弊社のオリジナル介護施設向け介護食品及び、オリジナル栄養調整冷凍弁当「栄養士さんの献立シリーズ」を試食いただきます）。

### ★アルスの介護向け冷凍食品について

アルスでは、介護施設や在宅配食事業者さま向けに、献立とオリジナル完全調理済み冷凍食品を組み合わせて提供する、アルスケータリングシステムを開発し全国にお届けしています。

また、ご家庭向けに、糖尿病や腎臓病が気になる方のための冷凍弁当「栄養士さんの献立シリーズ」を発売しています。病院での栄養相談に使われているお弁当で、通所介護施設での自宅へのお持ち帰りにも好評です。ご家庭での食事の用意が困難な方の相談に応じています。



### ■本件に対する問い合わせ先

商品企画部 担当 荒井 黒沼 TEL 03-5714-0355

総務部 担当 中村・河合 TEL 03-5714-0511

