

平成 20 年 12 月 24 日

各 位



株式会社 旭川産業高度化センター
代表取締役社長 吉 田 尚 弘

平成 20 年度 広域観光サービス支援事業
ユニバーサルフードアドバイザー研修の開催について

この度、当社では経済産業省の広域・総合観光集客サービス支援事業の採択を受け、大雪圏（旭川市・上川町・東川町）における新たな観光・集客ネットワークの構築を図る取り組みの一環として、障がい者やお年寄りを含めた誰にでも優しい「おもてなし」の提供ができる人材育成のための、各種研修事業を実施することとなりました。

この研修は、食べることに何らかの障壁をきたしている障がい当事者等に対し、刻み食や流動食などの特別食により、家族での楽しい食事を提供できるホテルや飲食店を増やすことを目的にしたものです。

今回は、栄養学専門家の指導による、レシピ作成から調理、介護食器の知識など、実習を中心に実用性の高い研修を以下のとおり実施いたします。

つきましては、時節柄、大変ご多用とは存じますが、新たなる調理手法の取得機会として、ご参加いただきますよう、お願い申し上げます。

1 研修内容：

(1) 研修タイトル

「ユニバーサルフードアドバイザー研修」

(2) 研修日時

平成 21 年 1 月 12 日(月)・1 月 18 日(日)・2 月 1 日(日) (連続 3 回)
いずれも 13:00～16:00 (予定)

(3) 研修会場

旭川市永山 3 条 23 丁目 旭川大学女子短期大学部 調理実習室

(4) 実施内容

裏面のとおり



肉じゃが



シチュー

- 2 講 師：旭川大学女子短期大学部 准教授 豊島 琴恵 氏
(旭川ウェルビーイング・コンソーシアム
スローフード・ユニバーサルフード共同研究部会)

- 3 受 講 料：無料(定員 10 名：先着順)

4 参加申込

裏面の参加申込書に記入上、FAX または E-mail で担当まで送付下さい。



ブチトマト

担当

総務企画部企画課 住吉

TEL：(0166) 68-2832 FAX：(0166) 68-2828

E-mail：sumiyoshi@arc-net.co.jp