

# 介護食の料理教室



## 料理教室の概要

- ▶開催日  
平成 23 年 2 月 19 日 (土)
- ▶時間  
午前 11 時～午後 12 時半  
※遅れる際には必ずご連絡ください。
- ▶参加費  
無料
- ▶場所  
永田町ダイニング らぶりこ  
※地図をご参照ください (裏面に記載)
- ▶ご持参いただくもの  
エプロン、タオル
- ▶申し込み先  
株式会社エス・アイ・ティー  
【担当 / 今藤志保】

**03-6712-1607**

※当日の連絡は下記の番号へお願い致します。

当日連絡先：080-1169-4229

## メニュー内容

### 豚の角煮



### 筑前煮



### 里芋とれんごんの和風スープ



※調理後には実際に皆さんが調理した料理をお召し上がりいただけます。



## 介護食の料理教室

5人に1人が65歳以上、超高齢社会の日本において、介護は身近で深刻な問題になっています。介護を経験された方なら誰もが思うこと——「毎日の介護食作りは、とても大変」。介護に時間ととられるうえ、家族の食事とは別に介護食を作らなければいけない現実は、非常に苦勞を伴います。しかし、私たちはひとりでも多くの方に、「介護食は大変」ではなく「介護食は楽しい！」と感じていただきたいのです。

私たちのこの想いがきっかけとなり、このたび福祉・介護・保険・医療系専門職のためのソーシャルコミュニティサイトを運営する日本コンピューター株式会社の協力を得て、「介護食の料理教室」を開催することになりました。料理教室では、ソフトミール（野菜や肉、魚介のペースト）を使って、誰でも簡単に作れる美味しい介護食レシピをお教えいたします。ちょっとした盛り付けのコツや調理のコツなど、毎日の介護食作りがラクになるヒントが盛りだくさんですので、どうぞお気軽にご参加ください。この料理教室が同じ悩みを抱える方々の交流の場になれば、と願っております。ひとりでも多くの皆様のご来場を心よりお待ちしております。

教室は**限定 30 名様**となっております。

お申込みはお早めどうぞ。

また、最終受付は2月18日までとなります。

ソフトミールの即売会も実施予定です。  
お買い求めの際は、会場レストラン「らぶりこ」まで  
お問い合わせください。



### 調理メニュー ▼

#### 1 豚の角煮

ソースが勝敗を決める！  
型を使って見た目にひと工夫！

#### 2 筑前煮

ちょっとした工夫で美味しくなるコツ  
ソースのかけ方で普段の料理が倍おしゃれに見える！

#### 3 里芋とれんこんの和風スープ

たった1分で作れる和風スープ  
アレンジきかせて二度美味しい

### 会場名

永田町ダイニングらぶりこ  
「L'Abricot」

### 場所

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-5  
**砂防会館本館 B1**

### アクセス

地下鉄有楽町線永田町駅 4 番出口 徒歩 1 分  
地下鉄南北線永田町駅 4 番出口 徒歩 1 分  
地下鉄半蔵門線永田町駅 4 番出口 徒歩 1 分



国会議事堂方面