

大好評の料理教室が帰ってきた！ これで嚙下調整食を始められた施設多数！

To-be

小河原流プレミアム料理教室

知識と一緒に想いも伝えます。調理師だからこそその目線で…

講師 介護付有料老人ホーム To-be 主任調理師 小河原隆之 先生

日時 2023年9月13日（水）13:00～16:00（受付12:30～）

参加 先着30名

参加費 無料 持参物 筆記用具（調理実習なし）

会場 ホシザキ中国(株)岡山支店 テストキッチン 岡山市北区大供2-9-27

申込 裏面の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、FAXでお申込みください。

毎日の献立に役立つ調理方法を基本に、実演を通して学んでいただきます。

「知識と一緒に想いも伝えます！！」調理師の講師ならではの現場目線の新しいご提案。

日常業務の中で感じるふとした疑問、悩み・・・この機会にぜひご参加ください！

ホシザキの便利な厨房機器、ニュートリーの製品、林兼産業のソフト食の食材も併せてご紹介します。



講師Instagram



講師ホームページ



9月13日岡山開催セミナー参加申込書

(お一人様につき、1枚ずつお送りください)

ホシザキ中国(株)岡山支店 法人営業課 川田 宛

FAX.086-222-7302

※お申込み受付後、弊社よりお申込み完了のご連絡をメールにてお知らせいたします。

お名前

1名様のみご記入ください

貴施設名

職種に○をつけてください 栄養士 ・ 調理師 ・ その他()

ご住所 〒

TEL.

FAX.

メールアドレス.

本申込書にご記入いただいた個人情報についてその安全のために必要な措置を講じ、適切に保管・管理いたします。本申込書にご記入いただいた個人情報について、商品・サービスの改善・開発、商品・サービスに関するダイレクトメール・電話・訪問等によるご案内、アンケートの実施、その他これらに付随する業務を行うために必要な範囲内において利用させていただきます。 ホシザキ中国株式会社

【事前アンケート】

- 給食業務を外部委託されていますか？ ①はい(会社名) ②いいえ
- 1食あたりの食数を教えてください。
①常食()食 ②きざみ食()食 ③ミキサー食()食 ④ゼリー食()食
- 1日の厨房人員の配置を教えてください。
①早出()名 ②日勤()名 ③遅出()名
- 現在、使用されている増粘材の製品名を教えてください
①とろみ材() ②ゲル化材() ③おかゆ用ゲル化材()
- 下記の機器をお持ちですか？メーカーも教えてください。
①スチコン() ②ブラストチラー() ③真空包装機()
- 「ソフミート」をお使いですか？ ①はい ②いいえ ③検討中
- お食事に関することでお困りのことを教えてください。

■会場

ホシザキ中国(株)岡山支店 テストキッチン
岡山市北区大供2-9-27

【JRをご利用の場合】

岡山駅東口から徒歩15分

【車をご利用の場合】

お近くのコインパーキングへ駐車して下さい。

タイムズヒラキパーキングから徒歩約2分

岡山市北区大供2丁目9-3

収容台数:220台

