

こどもの食事セミナー プログラム構成

ニーズやスケジュールに合わせて、最適なパッケージの柔軟なカスタマイズが可能です。

<セレクト版>

対象や課題に合わせた単発（1～2時間）

保護者向け：偏食・拒食解決（「負のループ」からの脱却、ミキサー食注入による離乳）

支援者・専門職向け：評価・アセスメント（6つの評価視点、多角的分析と支援計画）

栄養士・調理員向け：食形態ミスマッチ防止（適切な食形態の提供、刻み食のリスクと代替案）

学生・初学者向け：食事援助の基礎（摂食嚥下メカニズム、生涯trajectory）

保育所・幼稚園向け：集団生活での食事支援（園での相談事例、スモールステップ支援と家庭連携）

<フルセット版>

専門性を網羅する全6回マスターコース

地域・施設のコアメンバー育成に最適

第1～2回：メカニズム・発達
（基礎の徹底体験）

第3～4回：偏食アプローチ・独自評価スキル
（感覚特性の理解、PSIを用いたアセスメント）

第5～6回：ライフステージ支援・リアル調理実習
（就学・成人期への移行、機能と形態の調整体得）

- 多角的な視点の統合
- 10年間の経過を追う事例疑似体験
- リアルな技術への落とし込み

<2日間短期集中コース>

フルセットの質を凝縮した短期完結型

忙しいスケジュールの中で最速で体系的スキルを習得

1日目：理論と評価の習得
（第1～4回を凝縮）

- メカニズムと発達の基礎体験
- 偏食・拒食への専門的アプローチ
- 独自評価指標とPSIを用いた評価スキルの習得

2日目：ライフステージと実技
（第5～6回＋事例検討）

- 長期的な視点での伴走支援（就学～成人期）
- 調理・試食を通じた形態調整のリアル技術体得
- 10年間の経過を追う事例シミュレーション

研修スケジュール（土日2日間、2週連続など）や受講者の職種に応じたオーダーメイドのご提案が可能です。