

令和8年度 華調理製菓専門学校公開講座

「介護食士3級認定講座」

(公益社団法人 全国調理職業訓練協会認定)

募集要項(一般の方)

「介護食士3級認定講座」は、厚生労働大臣許可の公益社団法人全国調理職業訓練協会が、介護に携わる方たちの調理技術を向上させる目的で設けた認定資格制度です。講座終了後、修了試験の合格者に公益社団法人全国調理職業訓練協会より介護食士3級の認定証が授与されます。

現在の日本は超高齢社会といわれ高齢者の生活の質(Quality of life)の向上が大切です。高齢になると、咀嚼(かむ力)やえん下(飲み込む力)などの機能低下によって、食事を十分に食べられず、必要なエネルギーや栄養素が不足し、低栄養状態となり免疫力低下などを引き起こしてしまいます。高齢者の生活の質(Quality of life)を低下させないためには、機能が低下した人でも、食事をおいしく楽しく安全にしてください。機能的回復を目指すことが重要です。

そのために、高齢者にあった食事提供ができる知識と技術を身に付けることが大切です。

介護に携わる介護福祉士やホームヘルパー、栄養士、調理師はもちろん、家族の介護をされている方や介護食に興味をお持ちの方など、どなたでも受講できます。

〈開講日程〉 令和8年9月12日(土)～12月5日(土) 毎週土曜日実施 全12回

〈全72時間 講義25時間 実習47時間〉

※12/5は予備日

※授業の運営状況により、日程が変更となる場合があります。

〈開講時間〉 8:50～16:20

〈募集定員〉 30名

〈受講料〉 92,000円(全72時間授業料、教材、実習材料、資格申請料を含む)

※保険は各自任意で加入をお願いします。

〈振込み先〉 三井住友銀行 上野支店 普通口座 No.8188643 がっこうほうじん はながくえん 学校法人 華学園

〈修了認定〉 本認定講座の規定カリキュラムを履修し、協会が実施する評価テスト(学科テスト、実技テスト)に合格した者に「介護食士3級」の認定証を交付し、本講座の修了認定とします。

※テストの他に講座の出席率が全体の80%以上であることが認定には必要となります。

〈申し込み方法〉 所定の受講申込書に必要事項を記入し、写真を貼り付けて郵送してください。

写真(縦3.0cm×横2.5cm)の裏にはお名前をご記入ください。

定員になり次第募集を締め切らせて頂きますのでご了承ください。

・申し込み期間 令和8年7月1日(水)～7月30日(木)※30日必着

・受講料お支払い期間 令和8年8月3日(月)～8月7日(金)

・申し込みの流れ ①申し込み期間中に受講申込書をお送りください。

②受講料をお支払い期間中に指定の口座にお振込みください。

※期日までに受講料のお支払いがない場合は、受講できない場合があります。

<持ち物> 筆記用具、ノート、布巾 2 枚、雑巾、手拭きタオル、エプロン、三角巾
実習用の上履き(外履きとは別に滑らない靴をご用意ください)

<カリキュラム(3 級認定時間数)>

教科科目	訓練内容	認定時間
介護食士概論	栄養摂取法、介護食士の仕事、科学・技術・技能、介護食士が求められている社会、介護食士の大切な心構え等	2 時間
医学的基礎知識	接触活動に関わる器官とその機能、高齢者の身体機能の低下、生活習慣病等	4 時間
高齢者の心理	高齢者の心理の理解、高齢者の食への支援、食事介助等	3 時間
栄養学	栄養学概論、栄養生理学 I、五大栄養素、非栄養成分、ライフステージと食事摂取基準、高齢者の栄養学等	6 時間
食品学	食品学概論、食品の分類、主食となる食材、主菜となる食材、副菜となる食材等	5 時間
食品衛生学	食品衛生とは、食中毒概論、食中毒と対策、自然毒食中毒等	5 時間
調理理論と調理実習	調理の目的、調理器具の扱い方、西洋料理・日本料理・中国料理からの展開、軟食、糖尿病食、ソフト食、低ナトリウム食等 <各料理の実施回数(予定)> 西洋・日本・中国料理・・・各 2 回 軟食・ソフト食・・・各 1 回 糖尿病食・低ナトリウム食・便秘予防食・・・各 1 回	47 時間

※本講座で行われる調理実習は高齢になって噛む力や飲み込む機能が弱くなった方を対象とした実習内容となっています。きざみ食やミキサー食等の病院や福祉施設で提供されるような食事とは異なります。

<会 場> 華調理製菓専門学校

東京都台東区根岸1-1-12

アクセス:JR山手線・京浜東北線「鶯谷駅」南口 徒歩 2 分

東京メトロ日比谷線「入谷駅」1・2 番出口 徒歩 5 分

<問い合わせ先> 〒110-8662 東京都台東区根岸 1-1-12 ☎03-3875-1111(代表)
教務課 相良/実習課 山崎

※申し込み人数が少数の場合、開講できないことがありますのでご了承下さい。

講座の開講ができない場合は 7 月 31 日(金)までにお電話又はメールでご連絡をいたします。

華調理製菓専門学校

2026年度「介護食士3級認定講座」受講申込書

華調理製菓専門学校

学校長 森田十誉子 殿

私は、華調理製菓専門学校「介護食士3級認定講座」に
申し込みいたします。

写真の裏にお名前を
ご記入ください

年 月 日

縦3cm×横2.5cmに
切り取ってください

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年月日(西暦)	年 月 日
現住所	〒		
連絡先	メールアドレス 迷惑メール対策等でドメイン指定受信を設定されている場合はメールが正しく届かない場合がございます。 以下のドメインを受信できるように設定をお願いします。 @hana-chouri.ac.jp		
	自宅	携帯	
緊急時に備え 現住所以外の 連絡先があれば記入して下さい。	勤務先/学校名/ () 〒		
受講を希望される動機又は目的			
職業	学生(大学 ・ 短大 ・ 専門学校 ・ その他()) 会社員 ・ その他()		
取得資格	専門調理師 ・ 調理師 ・ 管理栄養士 ・ 栄養士 訪問介護員(級) ・ 看護師 ・ その他()		
食物アレルギー	有 無		
	食品名 ()		

【本学園卒業生・在校生記入欄】

対象となる学校に ○をつけ、学科を ご記入下さい。	華調理製菓専門学校 () 科)
	華学園栄養専門学校 () 科)