

# 令和8年度 適切な嚥下調整食講座 開催のご案内

## 《嚥下調整食加算施設要件 該当研修》

【主催】 一般社団法人福岡県慢性期医療協会   【共催】 一般社団法人日本慢性期医療協会  
【後援】 一般社団法人福岡県私設病院協会

### ◆開催概要◆

2026年度（令和8年度）診療報酬改定で嚥下調整食加算が新設されました。これは、摂食・嚥下機能が低下した入院患者に対して、医師の指示に基づき適切に調整された嚥下調整食を提供した場合に算定できる「特別食加算」です。嚥下調整食は、患者の嚥下機能に応じた食事を提供することで、栄養状態の改善や誤嚥リスクの低減に重要な役割を果たします。

加算を算定するには、医療機関側にも体制整備が求められます。具体的には、

1. 嚥下調整食の一覧（写真・栄養量付き）を作成
2. 配膳前の食事チェック記録や医師・管理栄養士等による毎日の検食
3. 多職種（医師・看護師・ST・栄養士等）によるカンファレンスやミールラウンド、定期的な試食会の実施
4. 嚥下調整食に係る責任者が、嚥下調整食のテクスチャーや調理方法等に関する実習を伴う適切な研修を終了していること。が要件になっています。

本講座では、嚥下障害の基礎知識から栄養管理の重要性や多職種連携の必要性、日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食分類2021」の理解と、それに準じた安全なテクスチャー（硬さ・付着性・凝集性）の理解および実践可能な調理方法の習得、患者の嚥下機能に合わせ美味しく、見た目にも配慮した嚥下調整食を実習形式で学びます。また、自施設の振り返りを行うことで、業務改善にもつながるような研修となっておりますので奮ってご参加ください。

- (1) 日程            令和8年6月27日（土）、6月28日（日）
- (2) 会場            ホームランシステムズ本社ビル（住所：福岡市博多区山王2丁目6-20）
- (3) 参加要件        嚥下調整食の実務経験3年以上の管理栄養士（先着30名）
- (4) 参加費           管理栄養士：会員 33,000円、非会員 66,000円 **参加2日間**（税込・昼食1回含む）  
※会員価格は一般社団法人福岡県慢性期医療協会、一般社団法人日本慢性期医療協会の会員様
- (5) 申込方法        別紙申込書に必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。  
追って連絡担当者様宛に参加案内・参加費請求書などをお送りいたします。  
※請求書が届かない場合は事務局までご連絡ください。  
交通・ご宿泊の手配などにつきましては、各自でお願いいたします。
- (6) 締切日           令和8年6月12日（金） **※定員に達し次第締め切りとさせていただきます。**
- (7) 取り消し        入金後の参加費の返金はいたしませんのでご了承ください。
- (8) 連絡先           〒810-0004 福岡市中央区渡辺通4丁目9-18 福酒ビル5階 福岡県慢性期医療協会  
TEL 092-725-3215 / FAX 092-725-3219
- (9) 修了証           全講義を履修された方には「修了証」を発行いたします。  
本講座は「嚥下調整食加算」該当研修のため、  
遅刻・早退・途中退室などがある場合は修了証の発行ができません。  
修了証の再発行もいたしかねますので予めご了承ください。

◆プログラム◆

≪1日目≫ 6月27日(土) (講義 計4時間00分)

13:00～13:10 (10分)	開講挨拶・事務連絡
13:10～13:55 (45分)	講義①摂食嚥下障害総論 解剖生理、要因、合併症とリスク管理および観察・評価(VF,VE)方法の理解 講師：田中圭一(有吉病院：医師)
14:00～14:45 (45分)	講義②摂食嚥下障害者へのアプローチ方法の理解 口腔ケア、ポジショニング、食環境調整、食事介助技術(交互嚥下含む) 講師：島居彩香(福岡東医療センター：摂食嚥下障害看護認定看護師)
14:55～15:55 (60分)	講義③嚥下障害と栄養管理の重要性ならびに多職種連携の必要性および効果 栄養ケアマネジメント、多職種連携：カンファレンス、ミールラウンド(歯科連携含む)、退院調整・連携・訪問栄養指導等 講師：濱崎かおり(くまもと県北病院：摂食嚥下リハビリテーション栄養専門管理栄養士)
16:05～17:35 (90分)	講義④嚥下調整食分類2021および2018の評価方法の理解と嚥下調整食の適切な提供のためのフードサービスマネジメント 嚥下調整食分類の理解、嚥下調整食の味付け、見た目への配慮、調理従事者・委託給食業者への協力体制の構築、嚥下調整食加算算定へ向けての体制整備：業務フロー(検査、摂食嚥下チーム、定期的な試食会等) 講師：中山すみれ(福岡大学筑紫病院：摂食嚥下リハビリテーション栄養専門管理栄養士)
17:35～17:40 (5分)	事務連絡

《2日目》 6月28日(日) (実習 計6時間30分)

10:50-11:00 (10分)	事務連絡	
11:00~12:00 (60分)	実習①嚥下調整食分類の評価 各コードの調理と評価 (60分) (嚥下調整食テクスチャー(硬さ・付着性・凝集性等)の理解を目的とした実食)	講師: 濱崎かおり (くまもと県北病院:摂食嚥下リハビリテーション栄養専門管理栄養士)
12:05~12:55 (50分)	実習②自施設で提供している嚥下調整食との物性の違いを理解する。課題の抽出および共有。実習へ向けて課題改善策の検討(振り返り①)	中山すみれ (福岡大学:摂食嚥下リハビリテーション栄養専門管理栄養士)
12:55~13:15 (20分)	休憩	桑原恵美子 (ホームランシステムズ:管理栄養士)
13:15~14:45 (90分)	実習③嚥下調整食の調理 嚥下調整食調理①~コード別調理~ (90分) (参加者毎に調理実習を実施し、常食と同等の盛付け等、見た目への配慮をしつつ、各コードに対応した調理方法を体得する)	古田千景 (ホームランシステムズ:栄養士) 田中香菜 (ホームランシステムズ:栄養士)
14:55~16:25 (90分)	実習④嚥下調整食の調理 嚥下調整食調理②~栄養強化の工夫~ (90分) (参加者毎に栄養強化(エネルギー・たんぱく質等)による物性変化を踏まえ、調整方法を実践する)	金谷優花 (ホームランシステムズ:栄養士) 小林奏実 (ホームランシステムズ:調理師)
16:35~17:15 (40分)	実習⑤嚥下調整食調理③~応用編 (30分) (参加者毎に大量調理や厨房オペレーション、施設運用改善を目的にした調整方法のシュミレーション・指導)	深江慎一郎 (ホームランシステムズ:調理師)
17:25~18:25 (60分)	実習⑥グループワーク・まとめ 自施設で提供している嚥下調整食の課題改善策の整理(振り返り②)	
18:25~18:35 (10分)	閉講・事務連絡	

- 2日目は調理実習に適した服装でお越してください。厨房での実習になりますので、エプロン・三角巾・上履きなどのご準備をお願いいたします。

「嚥下調整食加算」該当研修

R8年度第1回 適切な嚥下調整食講座 参加申込書

申込期限 令和 8 年 6 月 12 日 (金) (定員に達し次第締め切りとさせていただきます)

申込先 FAX : 092-725-3219 福岡県慢性期医療協会 事務局

所在地 : 〒810-0004 福岡市中央区渡辺通 4 丁目 9-18 福酒ビル 5 階

TEL 092-725-3215 FAX 092-725-3219

貴施設名				福岡県慢性期医療協会 日本慢性期医療協会 ( 会員・非会員 )
住所				( 〒      -      )
TEL		FAX		
E-mail	(ブロック体でお願いいたします)			
連絡担当者氏名		部署		

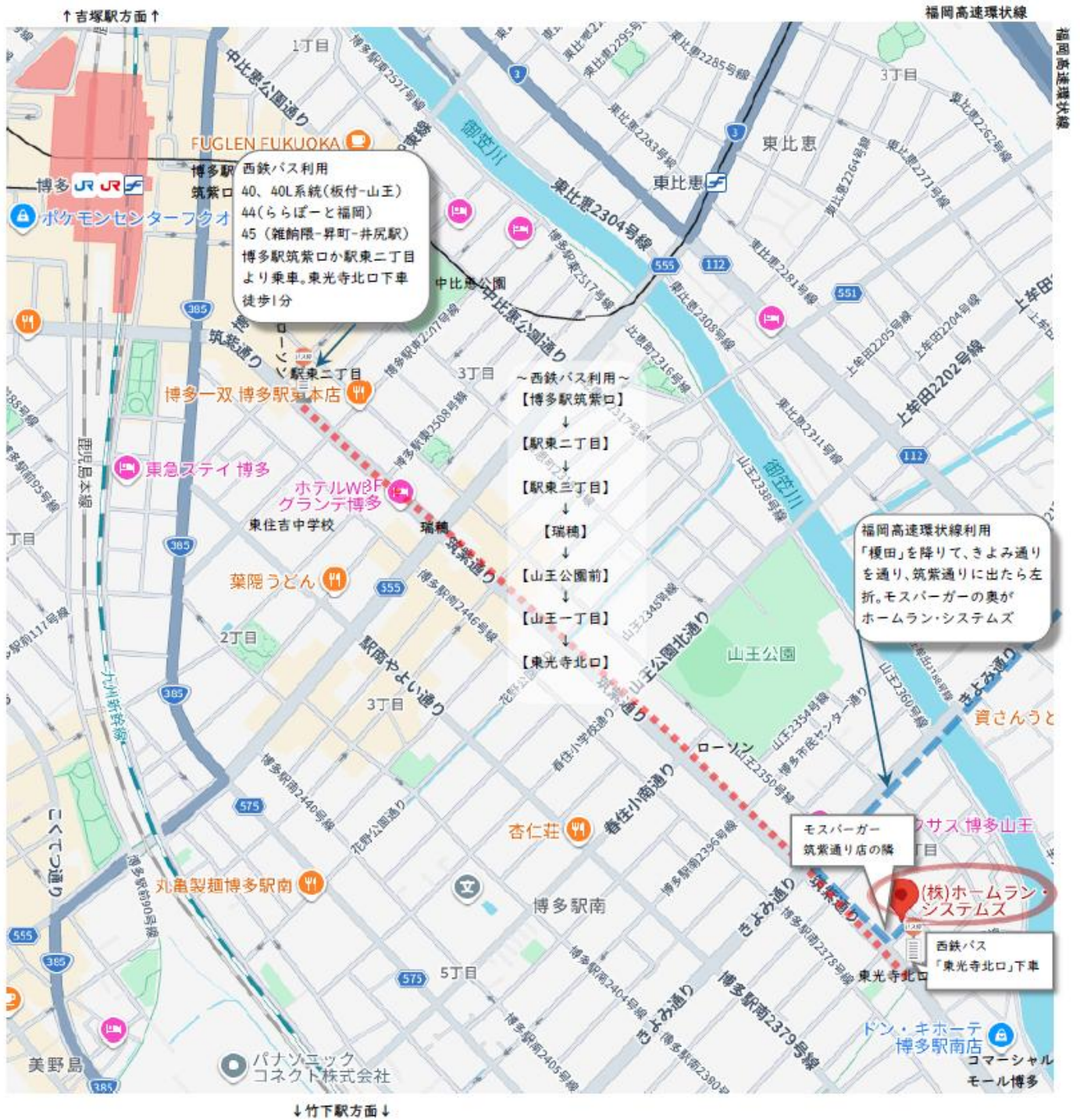
※ 連絡担当者様宛に参加案内・参加費請求書などをお送りいたします。

※ 交通・宿泊につきましては、各自で手配をお願いいたします。

< 下記に参加者をご記入ください >

No.	ふりがな 氏 名	性別	職 種	管理栄養士登録番号 登録年月日	嚥下調整食の 経験年数
1		男 女	管理栄養士		年
2		男 女	管理栄養士		年
3		男 女	管理栄養士		年
4		男 女	管理栄養士		年

# 《 会場案内 》



## ホームランシステムズ本社ビル

(住所：福岡市博多区山王 2 丁目 6-20)

交通アクセス 博多駅から車、バスで 10 分、徒歩 30 分

竹下駅から車で 5 分、徒歩 18 分