



群馬県済生会前橋病院 2024年度

# 第7回 地域連携学術講演会

謹啓

時下、貴施設におかれましてはますますご健勝のことと、お慶び申し上げます。  
平素より当院の運営につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
この度、2024年度 第7回地域連携学術講演会を下記要領で開催させていただき運びとなりました。  
ご多用とは存じますが、何卒ご出席賜りますようお願い申し上げます。

謹白

日時

令和6年12月3日(火)

19:00~20:00

視聴方法

Web配信「ZOOM」及び

済生会前橋病院 A棟3階会議室

開会の辞

済生会前橋病院

副院長(兼)患者サポートセンター長 茂木 晃

【ZOOM】ミーティングID : 917 6846 7816

ミーティングパスワード : 465345



演題

「栄養情報連携料新設の経緯とポイントについて」

～摂食嚥下に関する情報共有含む～

演者：済生会前橋病院 栄養科 栄養士長

(公社) 日本栄養士会 医療事業推進委員会 委員長 宮崎 純一

「嚥下調整食のスキルアップ」

～どうしてですか？みなさんの施設の嚥下調整食！？～

演者：済生会前橋病院 栄養科 主任

日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士

佐藤 理恵

日本医師会生涯教育講座1.0単位取得《CC:9 医療情報》

- ・会場準備の都合上、裏面FAX用参加申込書にて、事前申込をお願い申し上げます。  
また、参加者管理のため裏面【web参加方法】をご覧ください事前登録をお願い致します。  
なお、ZOOMアカウントをお持ちでない方も事前登録可能です。
- ・ご参加いただいた方の個人情報は、本講演会のみで使用させていただきます。
- ・感染予防対策のため、ご来場の際は、マスクの着用をお願いいたします。

主催 群馬県済生会前橋病院 (問い合わせ：地域連携課 027-252-1751)

2024年度 第7回 地域連携学術講演会  
参加申込書

開催日時：2024年12月3日（火）19:00～20:00  
【申込締切：12月2日（月）】

参加形態	<input type="checkbox"/> Web参加 <input type="checkbox"/> 会場参加 ※どちらかにチェックをお願いいたします。	
貴施設名		
貴施設市町村	職種	氏名

済生会前橋病院 地域連携課（直通）

**FAX：027-252-6102**

※かがみ文をつけずにそのままご送付ください

《下記の方法でも参加申し込みいただけます》

- ・ 当院ホームページの学術講演会申し込みフォームから
- ・ 右のQRコードより（スマホ、タブレット）
- ・ 専用アドレスへのメール送信で（[gakujuryutu@mebashi.saiseikai.or.jp](mailto:gakujuryutu@mebashi.saiseikai.or.jp)）  
※メールには、参加形態、貴施設名、所在地、職種、氏名をご記入ください。



Web参加方法

- ① お手持ちのパソコン、もしくはタブレット等で『ZOOM』アプリのインストールをお願いいたします。
- ② 『ZOOM』を起動していただき、「ミーティングに参加」をクリックし、開催案内表面に明記させていただいております【ミーティングID・パスワード】を入力し、ログインしていただくと、ご視聴頂くことができます。

※出席者管理のため事前登録をお願い申し上げます。②のようにログイン後、【メールアドレス・氏名・施設名】の入力画面が表示されますので、ご入力ください。入力完了後に届く招待メールよりログイン可能となります。従来通り講演直前・開始後の入室も可能ですが、事前登録いただくとスムーズにご視聴頂けます。

※なお、Web参加者の把握をさせていただくため、ログインの際は、**氏名入力画面において、必ず『ご施設名・ご氏名』をご入力ください。**

Zoom

ミーティングに参加する

ミーティングIDまたは個人リンク名を入力

名前を入力してください

将来のミーティングのためにこの名前を記憶する

オーディオに接続しない

自分のビデオをオフにする

参加 キャンセル

お問い合わせ先

本講演会開催前に、【接続テスト】をご希望の際は、下記メールアドレスへご連絡をお願い申し上げます。また、ご不明な点がございましたら、下記までお問い合わせをお願いいたします。

【済生会前橋病院 地域連携課】直通TEL：027-252-1751

Email：renkei@maebashi.saiseikai.or.jp

# 群馬県済生会前橋病院公式YouTubeチャンネル 栄養科のレシピ動画 「きのこの旨みたっぷり炊き込みご飯」



## きのこのうま味たっぷり炊き込みご飯

きのこにはグアニル酸という、うま味成分が豊富に含まれており、きのこを数種類組み合わせることでうま味はさらにアップします。

また、きのこにはカルシウムの吸収率を上げるビタミンDが豊富に含まれています。カルシウム豊富なひじきと一緒に食べることでカルシウムの吸収率アップ！

### 【材料 4人前】

米	2合
にんじん	40g
ツナ缶	1缶(70g)*具と油に分けておく
醤油	大さじ1(18g)
みりん	大さじ1(18g)
酒	大さじ1/2(7.5g)
顆粒和風だし	小さじ1(3g)
舞茸	40g
しめじ	40g
ひじき(水に戻したもの)	50g

### 【作り方】

- ① 米をとぐ。
- ② にんじんはいちょう切りにする。
- ③ 炊飯器に米、ツナ缶の油、④を入れ、2合のメモリまで水を加える。
- ④ ③の上に、にんじん、食べやすい大きさに割いた舞茸としめじ、ツナ缶の具、ひじきをのせてよく混ぜてから炊飯する。
- ⑤ 炊き上がったたら、切るように混ぜて茶碗によそる。

### 【栄養価(1人前)】

エネルギー	373kcal
たんぱく質	9.8g
脂質	5.1g
炭水化物	71.7g
塩分	1.4g



レシピ動画はこちら→

群馬県済生会前橋病院 2024年度第7回 地域連携学術講演会  
令和6年12月3日(火) 19:00~20:00  
Web配信「ZOOM」及び済生会前橋病院 A棟3階会議室

「栄養情報連携料新設の経緯とポイントについて」～摂食嚥下に関する情報共有含む～

演者：(公社)日本栄養士会 医療事業推進委員会 委員長 宮崎 純一

「嚥下調整食のスキルアップ」～どうしてますか？みなさんの施設の嚥下調整食！？～

演者：日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 佐藤 理恵

それぞれの立場から私たち2人が担当させていただきます。ぜひご聴講ください。

群馬県済生会前橋病院 栄養科