

(一般)

令和8年度

● 介護食

介護食士3級講座のご案内!



・郷土料理



・鯛のおぼろ山かけ丼・ささゆき豆腐
・スパイシーオレンジ煮

講座内容

1. 講習期間 令和8年 8月5日(水) ～ 9月3日(木) 15回 (3級講座)
2. 会 場 西九州大学佐賀調理製菓専門学校
3. 募集対象 介護における食事や、高齢者の献立作りに関心のある方
4. 修了資格 社団法人 全国調理職業訓練協会認定「介護食士3級」の修了証書を交付
5. 介護食士 講座日程表

	9:00～9:50	10:00～10:50	11:00～11:50	12:00～12:50	13:00～13:50	14:00～14:50	15:00～15:50
1 8/5 (水)	入校式・オリエンテーション	調理理論・調理実習①～③			介護食士概論①	介護食士概論②	
2 8/6 (木)		調理理論・調理実習④～⑦			医学的基礎知識①	医学的基礎知識②	
3 8/10 (月)		調理理論・調理実習⑧～⑪			医学的基礎知識③	医学的基礎知識④	
4 8/17 (月)		調理理論・調理実習⑫～⑮					
5 8/18 (火)		調理理論・調理実習⑯～⑲					
6 8/20 (木)		調理理論・調理実習⑳～㉓					
7 8/21 (金)		調理理論・調理実習㉔～㉗					
8 8/24 (月)		調理理論・調理実習㉘～㉙			食品学①	食品学②	
9 8/25 (火)	高齢者・障害者の心理①	高齢者・障害者の心理②	高齢者・障害者の心理③	昼休み	食品学③	食品学④	
10 8/27 (木)		調理理論・調理実習㉚～㉝			食品学⑤	食品衛生学①	
11 8/28 (金)		調理理論・調理実習㉞～㉟			食品衛生学②	食品衛生学③	
12 8/31 (月)		調理理論・調理実習㊱～㊴			食品衛生学④	食品衛生学⑤	
13 9/1 (火)	栄養学Ⅰ①	栄養学Ⅰ②	栄養学Ⅰ③	昼休み	栄養学Ⅰ④		
14 9/2 (水)		調理理論・調理実習㊵～㊸			栄養学Ⅱ①	栄養学Ⅱ②	
15 9/3 (木)		試験(実技・学科)			修了式		

6. 募集人員 30名 (定員になり次第締め切ります)
7. 申込期間 令和8年6月1日(月) ～ 令和8年6月30日(火)
8. 費 用 受講料 73,000円 (調理実習材料代・テキスト代含む)
9. 提出書類 受講申込書 (現金5,000円を添えて)
計 78,000円

※問合せ及び書類提出先

〒840-0842 佐賀市多布施2丁目7-44

TEL 0952-22-2001

- ・受講料は前納とし、一括払いです。
- ・受講開始前迄に、文書により辞退願いの提出があった場合に限り、受講料は返還いたします。
- ・書類受理後、受講料の振込用紙を送付します。
- ・振込確認後に受講許可証を送付します。

(但し10名に満たない場合は中止とします。中止連絡は7月1日(水)以降に致します。)