



『ヘルスケア・レストラン』トークライブ 第8弾開催



消化態から半固形、粘度可変型、どれを選ぶ？ 流動食の選択と活用

なぜ経腸栄養開始時は消化態流動食が望ましいの？

半固形状流動食と粘度可変型流動食の使い分けは？

下痢の有効なリスク管理は？

経腸栄養におけるプレ・プロバイオティクスを具体的にどう実践する？

2023年 **1月13日(金)** 19:00~20:00(予定)

参加費 **無料**

形式 オンライン(Zoom)

対象 **管理栄養士
栄養士**

定員 **1,000名**(先着順)

主催 **株式会社 日本医療企画**



司会

佐々木 修
月刊『ヘルスケア・レストラン』
編集長

回答者

水野英彰氏 目白第二病院 外科
副院長



『ヘルスケア・レストラン』トークライブは、司会を務めるヘルスケア・レストラン編集長の佐々木が毎回、栄養領域の最前線でされている専門職の方々をお招きし、視聴者の皆さまからチャットで質問をいただき、それに応える形で進行するオンラインのトークライブです。

1月13日(金)に開催する『ヘルスケア・レストラン』トークライブ第8弾では水野英彰先生をお招きし、「流動食の選択と活用」についてさまざまな質問にお答えいただけます。なぜ経腸栄養の開始時は消化態流動食がいいとされているのか？半固形状流動食と粘度可変型流動食の使い分けは？など、経腸栄養についての悩みを抱えている管理栄養士の参加者へ向けて、「経腸栄養を経口摂取というアウトカムへ向けた手段として有効に活用する」ことを強調されている水野先生に何でもお答えいただけます。

お問い合わせ

株式会社日本医療企画セミナー事務局 担当:上田

TEL. **03-3553-2885**

お申し込み

右のQRコードからお申し込みページへ！
本申し込み完了後、ご登録いただいたメールアドレスに視聴用ID等をお送りいたします。

<https://peatix.com/event/3437012>

お申し込みはこちら ▶



※ 講演タイトルなど変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。また本申し込みによって取得した個人情報は、セミナー主催者のご案内等に限り利用させていただきます。