



在宅*医療
MOTTO ZAITAKU IRYO

第2回 とちぎ栄養ケアネットワーク Zoom Webinar

日時：令和3年8月28日(土) 13:30~17:10

会場：オンライン

参加費：無料

《開会のご挨拶》 13:30~ 印南 秀之 氏 (印南歯科医院 院長)

《情報提供》 13:35~13:55 株式会社大塚製薬工場
『配合経腸用液 イノラスについて』

《基調講演》 13:55~14:40

座長 太田 秀樹 氏 (医療法人アスミス 理事長)

『高齢者の栄養管理』

~フレイル・サルコペニア予防を視野に入れて~

演者 葛谷 雅文 先生

名古屋大学大学院医学系研究科地域在宅医療学・老年科学教室 教授

《教育講演》 14:50~15:35

座長 佐藤 敏子 氏 (栃木県栄養士会 会長)

『栄養ケア・ステーションとは・・・?』

演者 西村 一弘 先生

日本栄養士会 理事 東京都栄養士会 会長

駒沢女子大学 健康栄養学科 教授

《シンポジウム》 15:45~17:10

『認定栄養ケア・ステーション

現状と今後の展開について』

司会 村井 邦彦 氏 (医療法人宇光会 村井クリニック 院長)

シンポジスト「チームでQOLを高めた一例」

大友 文雄 先生 (大友歯科医院 院長)

小林 知代 先生 (なないろ在宅ケアステーション 訪問看護師)

岩本 佳代子 氏 (医療法人アスミス 管理栄養士)

「地域における栄養士の役割」

森下 利江子 氏 (栄養ケアサポートlee.くっく 管理栄養士)

「薬と食事に関するチェックポイント~薬剤師の立場から~」

大澤 光司 氏 (株式会社メディカルグリーン 代表取締役社長)

コメンテーター 葛谷 雅文 先生

西村 一弘 先生

《閉会のご挨拶》 17:10~ 前原 操 氏 (前原医院 院長)

※各会の認定単位取得予定です。 日本医師会生涯教育講座 (2.5単位) 栃木県歯科医師会
主任介護支援専門員更新に係る研修要件 栃木県栄養士会生涯教育研修 (1単位) 他職能団体へ協力依頼予定

当日はご参加頂いた確認の為、ご記帳を頂きました個人情報は、講演会のご出席者の確認とMRからの連絡のみ使用いたします。
個人情報は、共催関係者を除く第三者に開示・提供することはありません。個人情報は、弊社の個人情報保護方針に基づき、安全かつ適切に管理いたします。

<問い合わせ先> 〒321-0968 栃木県宇都宮市中今泉1-22-22 (株)大塚製薬工場 宇都宮出張所 大久保 尚木 TEL 090-5918-2511

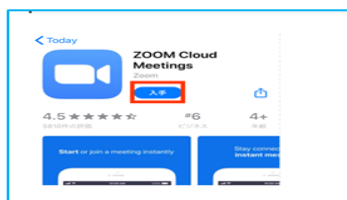
共催：とちぎ栄養ケアネットワーク
株式会社大塚製薬工場 イーエヌ大塚製薬株式会社

Web【ZOOM】講演会のご視聴方法

(使用機器の機種によって多少の表示画面の差異はございます)

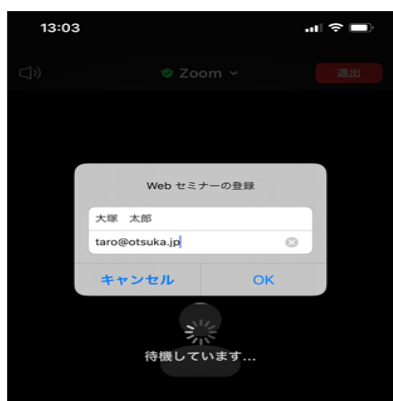
スマートフォン・タブレットの場合 (iOS/android)

- ①App Store/Google Playストアで ZOOM Cloud Meetingsアプリを入手してください。



【例】iPhoneの場合

- ②弊社担当者より講演会の数日前にお送りするメール内にある招待URLをクリックしてください。
- ③端末にて初めてZOOMをお使いになる場合はお名前とメールアドレスを入力してOKを押してください。(2回目以降はデフォルトで入力されていますのでそのままOKを押してください)



- ④講演会開始までお待ちください。

PCから参加の場合

- ①弊社担当者より講演会の数日前にお送りするメール内にある招待URLをクリックしてください。
- ②アプリをインストールせずに参加される場合は「ブラウザから起動してください」をクリックしてください。(アプリをダウンロード済みの方はアプリからの起動を促す表示が出ます。)



- ③お名前とメールアドレスを入力し「参加」をクリックしてください。



- ④「コンピューターオーディオに参加」をクリックしてください。表示されない場合はPCの設定から既定のアプリのウェブブラウザをGoogle Chrome等推奨ブラウザに設定を変更してください。(終了後は元にお戻しください)



- ⑤講演会開始までお待ちください。

下記二次元コードより
お申込みください



* Zoom視聴をご希望の先生には、講演会前日までに何度か招待メールを送付します。当日もお申込みいただけます。

https://zoom.us/webinar/register/WN_EwZStkfGSguHWNHrjAePWw

※ご記入頂きました個人情報、本講演会のご出席者の確認及びMRからの連絡の目的に共催関係者のみで使用し、その他の第三者に提供することはありません。
適切な安全管理措置にて保管し、使用目的達成後にはすみやかに廃棄いたします。

多職種のみなさまのご参加を
お待ちしております。
『食』をともに楽しみましょう!

