

管理栄養士 國見友恵先生が低栄養予防の MCT（中鎖脂肪酸油）の活用法を解説 Web メディア「しっかり栄養、パワーアップ食」を6/28配信

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）が運営する、管理栄養士のWebメディア「しっかり栄養、パワーアップ食(第8回)」を6月28日（水）に配信いたします。

当社は、一人でも多くの方に健康的な毎日を過ごしていただくため、管理栄養士が食事コントロールの方法を紹介する「しっかり栄養、パワーアップ食」を運営しております。

6月28日(水)に第8回『低栄養の改善にMCT（中鎖脂肪酸油）を活用しよう』を掲載いたします。鶴巻温泉病院で勤務されている管理栄養士 國見友恵先生が、MCT（中鎖脂肪酸油）の摂り方や摂取量の目安について解説しています。食事量を増やさず栄養素をアップできる手軽な方法をご紹介しますので、食が細く量が食べられないという方にも活用いただけます。

当社は、皆様に役立つ情報を発信し、健康で楽しい食生活を実現してまいります。

■「しっかり栄養、パワーアップ食」の概要

管理栄養士の第一人者が教える

mealtime®

しっかり栄養、パワーアップ食

たんぱく質 食物繊維 カルシウム 鉄 マグネシウム

パワーアップ食で健康UP!

第2・4水曜日 更新

更新日：毎月2回(第2・第4水曜日)

次回は2023年7月12日(水) 13時

URL：<https://powerupshoku.mealtime.jp>

執筆者：鶴巻温泉病院

管理栄養士 國見 友恵 先生

テーマ(第8回)：低栄養の改善にMCT（中鎖脂肪酸油）を活用しよう



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー MFD 事業部バリューイノベーションG 管理栄養士 原田 侑奈

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：info@mealtime.jp

■数値改善を実現させる『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>