



食事でお困りごとはありませんか



- ・食べる量が少ない…
もっと栄養が摂れる方法が知りたい！
- ・最近よくむせる…誤嚥性肺炎が心配！
- ・ミキサー食、ムース食を作りたい！
- ・糖尿病ってどんな食事をしたらいいの？など

管理栄養士がご自宅へ訪問し
お悩み解決致します

【指導内容】

- 食事摂取量や栄養状態の確認
- 献立や調理法、調理指導
- 栄養補助食品等の紹介
- その他、食生活に関わる相談

【対象】

- 通院が困難でご自宅(施設)で療養中で、
治療食(糖尿病や嚥下障害)が必要な方

【指導時間・実施上限】

- 30分～40分程度/回
- 月2回まで(保険適用分)

【料金】

- 介護保険 545単位(1割負担545円/回)

問い合わせ先 ベルピアノ病院 栄養管理室
TEL (代)072-349-6700

簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索



しっかり栄養
レシピ

体にやさしいハンバーグ



1人前
エネルギー: 251kcal
たんぱく質: 20g
塩分: 2.7g

合挽き肉の代わりに、鶏ミンチと高野豆腐を使うことで、たんぱく質UP・脂質DOWN♪
血糖値が気になる方にも
オススメです。

ポイント



材料 ～4人分～

高野豆腐	2枚	こしょう	少々
鶏ミンチ	280g	卵	1個
えのき	40g	塩	小さじ1/4弱
玉ねぎ	80g	油	大さじ1
塩	小さじ1弱	ケチャップ	適量
油	小さじ1		

作り方

- ① 高野豆腐は水でふやかし絞り、細かく刻んでおく。
- ② 玉ねぎ・えのきを油を熱したフライパンで加熱し、塩を加えて炒め、冷ましておく。
- ③ ボウルに鶏ミンチを入れてよくこね、①・②を加えてこね、卵を入れてさらにこねたら、塩・こしょうで味付けする。
- ④ ③を小判型にし、油を熱したフライパンで蒸し焼きにして皿に盛りつけ、ケチャップをかける。

過去のレシピ検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導だより

検索

