



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



私達にお任せください！



老化予防
簡単レシピ

豆腐のチヂミ



1人前
エネルギー:312kcal
たんぱく質:14g
塩分:1.4g

豆腐の栄養

【レシチン】
記憶力の維持に重要な
栄養素の材料となる。



豆腐とチーズでたんぱく質強化！

材料 ～4人分～

・絹ごし豆腐	150g	・ピザ用チーズ	100g
・白菜キムチ	70g	・すりごま	大さじ2
・ニラ	1/2束(50g)	・干しエビ	大さじ2(10g)
・卵	1個	・ごま油	大さじ2+大さじ1
★・小麦粉	大さじ6	・片栗粉	大さじ3

作り方

- ① ボウルに★を入れ、豆腐・卵を加え、よく混ぜる。
- ② 白菜キムチは2cm、ニラは4cm長さに切る。
- ③ ①に、②とピザ用チーズ・すりごま・干しエビを加えて、
ゴムベラでよく混ぜる。
- ④ 大きめのフライパン(直径28cm程度)にごま油大さじ2を熱し、
③の生地を流し入れ、蓋をして中火で約2分間焼く。
一度皿に出して裏返し、ごま油大さじ1を鍋肌から回し入れ、
同様に2分間程焼く。

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

