

訪問栄養指導だより

2025年 春号
ベルピアノ病院 栄養管理室



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



カレイのカレーパン粉焼き



1人前
エネルギー：133kcal
タンパク質：15.8g
塩分：0.5g



材料 ～4人分～

カレイ 4切(カレー粉・塩こしょうをふる)

小麦粉 大さじ3

卵 1個

A { パン粉 大さじ8
粉チーズ 大さじ2
パセリ(乾燥) 少々
油 大さじ2

ヘルシーで美味しいメニューです。
カリカリのパン粉と香ばしい
カレー風味が魚の旨味を引き立て、
粉チーズとパセリがアクセント
になります。栄養バランスもよく、
満足感のある一品です。

作り方

- ①Aを混ぜ合わせておく
- ②カレイを小麦粉・卵・Aの順につける。
- ③フライパンへ油をひき、火が通るまで①を焼く。



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

