

訪問栄養指導だより

2023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 544単位(1割負担544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！



しっかり栄養
春レシピ

そら豆とチーズおやき



春が旬のそら豆は
たんぱく質が豊富です。
じゃが芋とチーズで
ふわふわ食感！

材料～2人分(約4個分)～

じゃが芋	中1個	A	スライスチーズ	1枚
そら豆	2本(6粒程)		牛乳	大さじ1
◎バター	5g		片栗粉	大さじ1/2
			塩	少々

作り方

- ①じゃが芋は皮をむき1cm程にスライスし、軟らかく茹でる。
そら豆はさやから実を取り出し、3分程茹で、薄皮をむく。
- ②①が熱いうちにAの材料を加えて潰し、混ぜ合わせる。
- ③好きな大きさに成形する。
- ④フライパンにバターを溶かし、焼き色がつくまで弱火で
こんがり両面焼く。

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

