

# 訪問栄養指導だより

2024年 冬号  
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



私達にお任せください！



簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索

栄養満点  
レシピ

## おからのポテトサラダ風



1人前  
エネルギー:109kcal  
たんぱく質:3.5g  
塩分:0.6g

おからパウダーは  
便秘解消に効果的です。  
食物繊維が豊富で低カロリー！  
更に満腹感も得やすいです♪

### 材料 ～4人分～

おからパウダー 20g 水 80cc  
玉ねぎ 1/4個 人参 1/3個 胡瓜 1/2個 ハム 2枚  
A: マヨネーズ 大さじ3 コンソメ 小さじ1/2 こしょう 少々

### 作り方

- ① おからパウダーを水で戻す。
- ② 人参はいちよう切り、玉ねぎは薄切りにし、レンジで600W 1分30秒する。
- ③ 胡瓜は輪切りにし塩(分量外)を入れもみ10分間おき、水気を絞る。
- ④ ハムは1cm角に切る。
- ⑤ ①～④とAを和える。

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

