

訪問栄養指導だより

2026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



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



鱈のピカタ



【1人前】
エネルギー：97kcal
タンパク質：17.2g
塩分：0.6g



鱈は、春から夏に脂がのり、美味しさが増すと言われています。また、EPA・DHAが豊富に含まれるため、脳の活性化や血液をサラサラにする効果も期待できます。チーズのコクも広がり、満足感のある一品です♪



材料 ～2人分～

鱈(3枚卸)	4枚	【卵液】	
塩こしょう	少々	卵	1/2個
薄力粉	適量	粉チーズ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1		

作り方

- ① 鱈は水気をキッチンペーパーでふき取り、小骨を取り除く。
塩こしょう・薄力粉の順に全体に薄くまぶす。
- ② バットに【卵液】を入れ、鱈を加えてからめる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、②を皮目から焼き、両面焼き色がつくまで焼く。蓋をして、鱈に火が通るまで弱火で3分程蒸し焼きにする。

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

