

訪問栄養指導だより

2024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

カルボナーラ風リゾット



牛乳・卵・チーズで、高エネルギー・高たんぱく質！！



1人前

エネルギー: 630kcal
たんぱく質: 24g
塩分: 3.1g

アスパラガスの栄養

【ルチン】

ポリフェノールの1種。
動脈硬化やしみの原因で
ある活性酸素を取り除く働きが
あります♪



材料 ～1人分～

- ・ご飯 150g
- ・しめじ 1/4株(50g)
- ・アスパラガス 1本(20g)
- ・ロースハム 1枚(9g)
- ・サラダ油 大さじ1

- ・牛乳 200ml
- ・卵 1個
- ・ピザ用チーズ 10g
- ・コンソメキューブ 1個
- ・黒胡椒 少々(お好みで)

作り方

- ① アスパラガスは3cm程の斜め切り、ロースハムは短冊切り、しめじは軸を切りほぐす。
- ② フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、①を入れてさっと炒める。
- ③ 牛乳を加え、弱火で熱する。フライパンの縁がふつつつしてきたら、コンソメキューブ・ピザ用チーズを加えて混ぜる。
- ④ コンソメキューブが溶けたら、ご飯・溶き卵を加えてよく混ぜる。

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

