



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



私達にお任せください！



小松菜のサバ和え



1人前
エネルギー：41kcal
タンパク質：4.2g
塩分：0.5g



材料 ～4人分～

小松菜	80g	
サバ水煮缶	60g	
A	鰹節	2g
	韓国のり	4枚
	すりごま	4g
	醤油	小さじ1強

小松菜にはビタミン・ミネラル、サバにはDHAが多く含まれ、免疫力UPに効果的な料理です。

韓国のりと鰹節の風味が加わり、満足感のある味わいになります。



作り方

- ① 洗って5cm幅に切った小松菜を、電子レンジで2分ほど加熱する。
 - ② ①の汁を切って、ほぐしたサバ水煮缶を加えて混ぜる。
 - ③ ②にAを入れて混ぜる。
- ※韓国のりはちぎって食べやすい大きさにする。

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

