



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



かぼちゃの白和え



1人前
エネルギー：133kcal
タンパク質：5.2g
塩分：0.7g

材料 ～4人分～

- | | |
|--------|-------------|
| ・かぼちゃ | 280g |
| A | だし 1/4カップ |
| | 薄口醤油 大さじ1/2 |
| | みりん 大さじ1/2 |
| 砂糖 | 小さじ2 |
| ・絹ごし豆腐 | 200g |
| B | 砂糖 小さじ2 |
| | 薄口醤油 大さじ1/2 |
| ・アーモンド | 20g |

作り方

- ① 豆腐を水切りしておく。
- ② かぼちゃは柔らかくなるまで電子レンジにかける。
- ③ 鍋に[A]と②を入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
- ④ 豆腐に[B]を加えて潰す。
- ⑤ ③と④を混ぜ、アーモンドを散らす。

かぼちゃは、βカロテンやビタミンC
が豊富に含まれています。
豆腐を入れることで、タンパク質
も一緒に摂ることができます。
夏バテなどで疲れた体には
取り入れたい食材の一つです。
アーモンドの香ばしさを
プラスした一品です♪

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

