

訪問栄養指導だより

2025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

簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索



食物繊維強化
レシピ

黒豆ご飯



【1人前】
エネルギー: 214kcal
タンパク質: 6.0g
食物繊維: 2.1g
塩分: 1.0g

お正月料理で
お馴染み！



【黒豆】

たんぱく質・食物繊維
・アントシアニンなど
栄養が豊富で、日常的に
取り入れたい食材です。



材料 ~4人分~

白米	1.5合
押し麦	0.5合
乾燥黒豆	10g
塩	2g



作り方

- ① 乾燥黒豆は水に浸し半日以上、冷蔵庫に入れる。
- ② ①に白米・押し麦・塩を加え、一緒に炊飯する。

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