

# 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



【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。



お正月料理で  
お馴染み！

黒豆の優しい甘みと  
押し麦の食感が楽しい、  
冬にピッタリの  
ほっこりご飯です♪

### 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

