

訪問栄養指導だより

2020年度 冬号
ベルピアノ病院 栄養管理室

訪問栄養食事指導

食事にお困りの方必見！！



- ・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

【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やアドバイス
- 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)で療養中の方
- 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割負担で544円/回)

お気軽にご相談ください！

ベルピアノ病院 栄養管理室

TEL:072-349-6700

☆指導内容を
動画で確認！



「腎臓病の例」



「嚥下障害の例」

体ぽかぽか！

タラの生姜あんかけ



生姜に含まれる
「ジンゲロン」は
・体を温める
・血行改善
の効果あり！



材料 ～2人分～

・タラ	2切れ	☆おろし生姜	2g
・玉ねぎ	40g	☆酒	4g
・人参	20g	☆みりん	4g
・ピーマン	20g	☆薄口醤油	8g
・えのき	20g	☆塩	0.4g(少々)
・片栗粉	4g	☆出汁	200ml

作り方

* 噛む力や飲み込む力の弱い方は
「ピーマン」「えのき」を除くと食べやすくなります！

- ① えのきは食べやすい大きさに切り、玉ねぎは薄切り、人参・ピーマンは細切りにする。
- ② 鍋に☆を入れ温め、①を加え柔らかくなるまで煮る。
- ③ ②に水溶き片栗粉を回し入れトロミをつける。
- ④ 蒸し焼きにしたタラの上に、③をかけて完成！