

訪問栄養指導だより

2020年 春号
ベルピアノ病院 栄養管理室

免疫UP!

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



介護保険をお持ちの方
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】

- 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使用方法のアドバイス
- 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割負担の場合544円/回)



さんま缶炊き込みごはん



「さんま」には
★DHA★
★EPA★
がたっぷり!
美味しく
動脈硬化予防
しましょう!

材料

- ★米 1.5合
- ★さんまの蒲焼缶 1缶(100g)
- ★しめじ 50g(約1/2パック)
- ★塩こんぶ 6g(約大さじ1)
- ★生姜(千切り) 10g
- ★料理酒 小さじ1
- ☆大葉 適量
- ☆ごま 適量

作り方

- ①米を研ぎます。
- ②★を全て炊飯器の中に入れ、
1.5合分より少しだけ多めに水を入れ、
軽く混ぜます。
- ③炊飯器のスイッチを押し、炊きます。
- ④炊きあがったら、お好みで☆を混ぜ完成!