

訪問栄養指導だより

2020年 夏号

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



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)



夏
乗り切る！

ズッキーニとさつま芋のクリームチーズ和え



ズッキーニ
& さつま芋は
・カリウム
・食物繊維
・抗酸化ビタミン
などがたっぷり！
夏バテ予防に！

材料 ～2人分～

- ・さつま芋 1/6本
- ・ズッキーニ 1/3本
- ・はちみつ 3g
- ・ブラックペッパー 少々
- ★塩 少々
- ★オリーブオイル 小さじ1/3
- ★クリームチーズ10g

作り方

- ① さつま芋は「いちょう切り」にし、
柔らかくなるまで茹でる。
- ② ズッキーニも「いちょう切り」にし、
フライパンで焼き、軽く焼き目をつける。
- ③ ①と②を★で和える。
- ④ はちみつとブラックペッパーをかけ完成！