

訪問栄養指導だより

2020年 秋号 
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を知りたい！
- ・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)

旬
を食す！

秋鮭の甘辛ゴマ絡め



鮭のピンク色は
アスタキサンチン！
↓
抗酸化作用で
老化予防！
血管壁も強く！

材料～2人分～

- | | | | |
|------|-----|-----------|--------|
| ・生鮭 | 2切れ | ★濃口醤油 | 大さじ1/2 |
| ・小麦粉 | 適量 | ★砂糖 | 大さじ1 |
| ・油 | 適量 | ★酢 | 大さじ1/2 |
| ・白ゴマ | 適量 | ・お好きな添え野菜 | |

作り方

- ①生鮭に小麦粉をまぶす。
- ②フライパンに油を引き、①をこんがり焼く。
- ③②に★を入れ軽く煮詰める。
- ④仕上げにゴマをふって全体に絡める。
- ⑤お皿に添え野菜、鮭を盛り付け完成！