

訪問栄養指導だより

2021年 秋号 
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 544単位(1割負担544円/回)



私達にお任せください



簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索



超簡単
レシピ

鮭の味噌漬け



「鮭」には
お肌の調子を整える働きが
ある**アスタキサンチン**
また「味噌」には魚・肉の身を
柔らかくする酵素
プロテアーゼが豊富です♪

材料～2人分～

- ・鮭 2切れ(キッチンペーパーで水気をふき取る)
- ・調味料：味噌、みりん、酒 各大さじ2

作り方

- ①調味料を混ぜ合わせる。
- ②鮭を①に漬け込み、冷蔵庫で30分ねかせる。
- ③余分な水分・タレを拭き取り、
フライパンに油を引き皮目から弱火で両面焼く。

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

