



## 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



ほっこり  
減塩レシピ

## あったかミルク風味噌汁



普通の味噌汁より  
1食あたり  
塩分 50%カット!  
エネルギー 60kcal UP!  
ポイントは  
牛乳とバターのコク!

### 材料 ～2人分～

- ☆豚肉 20g ☆玉ねぎ 40g ☆椎茸 40g
- ☆人参 10g ☆しめじ 20g
- ・バター 6g(大さじ1) ・出汁70cc
- ・味噌 12g(大さじ2/3) ・牛乳 140cc

### 作り方

- ① ☆を食べやすい大きさに切り、バターで炒める
- ② ①に出汁を入れ、味噌を溶く。
- ③ 牛乳を入れて、さっと煮立たせて完成!

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

