訪問栄養指導だより

2022年　春号
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）

簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院　訪問栄養指導　検索

老化防止レシピ

大豆の炊き込みご飯

・大豆入りで
　栄養量アップ！
・大豆に含まれる
　「レシチン」は
　記憶力向上
　に効果あり！

材料　～1合分～

○白米：1合

○具材
- ・大豆水煮：40g
- ・乾燥ひじき：4g
- ・人参：30g

○調味料
- ・濃口醤油：大さじ1
- ・料理酒：大さじ1
- ・顆粒和風だし：小さじ1

作り方

①ひじきは水で戻し、人参は千切りにする。
②洗った米を炊飯器に入れ、調味料を加える。
③1合の線まで水を入れ、軽くかき混ぜてから、具材を加え、炊飯する。

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