

訪問栄養指導だより

2022年 夏号

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



暑い夏におすすめ
便秘改善
レシピ

切干大根のさっぱり梅酢和え



切干大根には
不溶性食物繊維と水溶性食物繊維が
含まれており、便秘改善に効果的です。

【不溶性食物繊維】
腸を刺激し、腸の運動を活発にします

【水溶性食物繊維】
大腸内で分解されると
善玉菌が増え、腸内環境が向上します

材料 ～2人分～

切干大根 15g
人参 20g
乾燥ワカメ 1g

A { 酢 小さじ2
梅肉 小さじ1
醤油 小さじ1
砂糖 小さじ1



作り方



砂糖の代用として蜂蜜を使っても良いです♪
蜂蜜に含まれているオリゴ糖は善玉菌の
エサとなり腸内環境を整える働きがあります！

- ①わかめを水につけて戻す
- ②千切りにした人参と切り干し大根を茹でる
- ③①と②をAで和える

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

