

訪問栄養指導だより

2022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

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）

問い合わせ先 ベルピアノ病院 栄養管理室
TEL (代)072-349-6700



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
これ一品

簡単豆腐グラタン



簡単に手早く出来るメニューです。
豆腐を使い、たんぱく質の補給
ができます。またピザ用チーズを
使用することでエネルギーも
アップできるので食欲があまりな
い方でもお手軽に栄養補給でき
ます。

材料 ～1人分～

絹ごし豆腐	150g	こしょう	お好みで
ポタージュスープの素	1袋	ピザ用チーズ	30g
ベーコン	2枚	パセリ	お好みで

作り方

牛乳を少量入れるとより滑らかになります！

- ①絹ごし豆腐とポタージュスープの素をボウルに入れて混ぜ、ベーコンを1cm幅に切って入れて混ぜる。
お好みでこしょうを混ぜる。
- ②耐熱皿に入れて、ピザ用チーズをかけてトースターでチーズがこんがりするまで焼く。

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

