

訪問栄養指導だより

2022年 冬号

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）

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

簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索



缶詰で簡単
アレンジレシピ

焼き鳥缶で親子丼



焼き鳥缶は、
たんぱく質と脂質を補う
ことができるため
災害時の備蓄食品として
もお勧めです！
缶詰を使うことで
時短調理できます。

材料～1人分～

焼き鳥缶詰	1缶	卵	1個
長ネギ	5cm	☆ご飯	適量
醤油	小さじ1		
水	50ml		

作り方

- ① 長ネギは小口切り、卵は溶いておく。
- ② フライパンに卵以外の材料を入れ、加熱する。
- ③ 長ネギがしんなりしたら溶き卵でとじる。
- ④ 火が通ったらご飯にのせる。

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

