訪問栄養指導だより

2023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

私達にお任せください！

【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

夏バテ予防レシピ

オクラのラタトゥイユ

ﾋﾞﾀﾐﾝ、ﾐﾈﾗﾙ、食物繊維が豊富なオクラ
ﾈﾊﾞﾈﾊﾞ成分（ﾍﾟｸﾁﾝなど）が胃腸の粘膜を保護
夏ﾊﾞﾃ予防にﾋﾟｯﾀﾘ★

材料　～2人分～

オクラ	6本	塩	小さじ1/3
ﾐﾆﾄﾏﾄ	8個	こしょう	少々
なす	小1本	ｵﾘｰﾌﾞ油	大さじ1

オクラに含まれるビタミンA（βカロテン）は油と一緒に摂ることで吸収率がUPします♪

作り方

①ｵｸﾗは縦半分に切り、なすは乱切り、ﾐﾆﾄﾏﾄはﾍﾀを取る
②鍋にｵﾘｰﾌﾞ油をひいて①を炒め、蓋をして弱火で煮る
③汁気が少なくなったら、塩ｺｼｮｳで味を調え、最後にｵﾘｰﾌﾞ油を少量(分量外)をかける

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