訪問栄養指導だより

2023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

スパニッシュオムレツ

お手軽レシピ

お弁当のおかずに♪
小腹がすいた時に♪
食パンにはさんで
サンドイッチに♪

材料　～2人分～

	卵	2個
★	市販ポテトサラダ	1パック（120g前後）
★	粉チーズ	大さじ1
★	塩	少々
	オリーブ油	大さじ1

クッキングシートを敷いた耐熱皿を使い（オリーブ油をひかずに）、電子レンジで500W・4分程度加熱して作ることもできます♪

作り方

①ボウルに卵を溶きほぐし、★の食材を入れて軽く混ぜる。
②小さめのフライパン（直径14cm程度）を熱してオリーブ油をひき、①を流し込む。
③蓋をして中火で4～5分焼き、裏返して両面火を通す。

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