

訪問栄養指導だより

2023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



しっかり栄養
レシピ

サーモンのクリームソースがけ



1人前

エネルギー: 233kcal
たんぱく質: 13.8g
塩分: 0.3g

鮭の赤色の正体は??

アスタキサンチンという
色素で、強力な抗酸化
作用があります。
筋肉の疲労回復や美肌・
美白効果があると言われて
います♪

材料 ～4人分～

鮭	60g×4切
ほうれん草	1束(200g)
生クリーム	100ml
★オイスターソース	小1
ブチモチ	8個

※1/2カットにしておく

作り方

- ①鮭を弱火で塩茹でする。(水3カップに対し、塩小さじ2程度)
- ②ほうれん草を茹で、さっと水洗いして水気をしぼり、10cm
長さに切る。
- ③★の材料をフライパンに入れて、弱火で加熱する。
- ④器に、②・①・③の順番に盛り付ける。

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



鮭の代わりに、鶏肉や鰯
などでも美味しいです♪

余ったソースは、パンに
付けて食べるのも
オススメ♪

