



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 545単位(1割負担545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



私達にお任せください！



サバ缶のトマトカレー



【1人前(ご飯150g)】
エネルギー：518 kcal
タンパク質：15.8 g
塩分：2.2 g

材料 ～5人分～

- ・さば缶(水煮) 1缶(190g)
- ・トマト缶(カット) 1缶(400g)
- ・玉ねぎ 1玉
- ・じゃが芋(中) 3個
- ・サラダ油 大さじ2
- ・おろしにんにく 小さじ1/2
- ・カレールウ 5皿分
- ・水 600ml

注目ポイント！【さば】

DHA：脳を活性化させ、集中力や記憶力を高める。
EPA：血栓の予防や高血圧予防効果がある。

作り方

- ① 鍋に、サラダ油と薄切りにした玉ねぎを入れて弱火で炒める。
- ② ①に一口大に切ったじゃが芋・トマト缶・さば缶・水・おろしにんにくを加えて煮る。沸騰したらアクを取り、弱火にして15分程度煮込む。
- ③ 鍋を一旦火を止め、カレールウを溶かして混ぜる。再び弱火にかけ、とろみが出るまで煮込む。

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

