

訪問栄養指導だより

2026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 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！



秋のフルーツサラダ



1人前
エネルギー：93kcal
タンパク質：0.9g
塩分：0.1g



材料 ～4人分～

りんご	¼個
さつまい	80g
レーズン	20g
ヨーグルト	50g
マヨネーズ	大さじ1+1/2
塩	適量
こしょう	適量

りんごやさつまいに含まれる糖質は、
体を動かすためのエネルギーになり
ます。
夏の暑さで食欲が落ちていた方にも、
爽やかな風味を楽しみながら、
エネルギーを補っていただける1品
です♪



作り方

- ① さつまいは皮付きのまま1cm角に切り、耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ（600W）で2～3分加熱する
- ② りんごは皮付きのままイチヨウ切りにする
- ③ ①の粗熱がとれたら、②と残りの材料を混ぜ合わせる

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

