

N S T LETTER

★今回は当院で使用しているトロミ剤について紹介します★

トロミ剤の目的

嚥下機能低下がある場合、水分は誤って気管に入りやすいですが、トロミをつける事で水分がまとまり、スムーズに飲み込みやすくなります

ネオハイトロミールⅢの特徴

- ・ 少量で素早くとろみがつきます
- ・ 汎用性が高く、何にでもとろみがつきやすくなっています
- ・ とろみをつける食品の味を変えません



《使用方法》

- ① 液体を混ぜながら、ネオハイトロミールⅢを加え、**1分間**混ぜます。
- ② かき混ぜた直後は、さらりとした状態です。
- ③ **5分**置いた状態でとろみ完成です。

※牛乳や果汁飲料は、**5～10分後**にもう一度かき混ぜてください。

病棟にトロミ剤目安表があるので、対象者には活用お願いします



《とろみ剤使用量の目安表》

※内容量に対してのとろみ剤使用量です。

トロミ剤 1本=2.5g 小さじ 1杯=約 1g

飲み物種類	内容量	とろみ剤使用目安		
		フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水・お茶・湯	125ml	小さじ0.5杯	小さじ1杯	小さじ2杯
牛乳	200ml	小さじ2.5杯	小さじ4杯	小さじ5杯
ジュース類	125ml	小さじ1.5杯	小さじ2.5杯	小さじ3杯

★ストロー使用時とろみ（あり・なし）

※作成時間によりとろみ加減は変化するので、適宜調節して下さい

○給湯器のお茶は**ワンブッシュ 125ml**です

○まだまだ暑い日が続いています。作成したトロミ飲料は、

常温で飲水していなくても、**8時間経過したものは**

新しく作成し直しましょう

口をつけたものは、余りは破棄し、毎食作成し直しましょう

