

# 日本海総合病院でのとろみの目安

| 学会分類2013 | 薄いとろみ   | 中間のとろみ   | 濃いとろみ   |
|----------|---|--|---|
| 性状       | <p>スプーンを傾けると<br/>すっと流れ落ちる</p>       | <p>スプーンを傾けると<br/>とろとろと流れる</p>       | <p>スプーンを傾けても<br/>形が保たれ流れにくい</p>    |
| 温かいお茶    | <p>200mlにすりきり1杯<br/>小さじ1杯5cc</p>  | <p>100mlにすりきり1杯<br/>小さじ1杯5cc</p>  | <p>50mlにすりきり1杯<br/>小さじ1杯5cc</p>  |

# とろみ水の作り方



①お茶などのとろみをつけたい食品に本品を加えます

★とろみ粉は水をかきまぜながら、まぶすように入れる（ダマ防止）



②すぐに15秒ほどかき混ぜます



③2分程度でとろみがつきます（水・お茶の場合）

安定するまで待ちましょう  
とろみの状態を確認してからお召し上がりください

★とろみ粉は追加しない（ダマ防止・つけすぎ防止）

★ぼたっと落ちるほどのとろみは危険！（窒息する）

★熱い飲み物にとろみは危険！（やけどする）

★いつも同じコップとスプーンで！（濃度の統一）