

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 すっと流れ落ちる</p> 	<p>スプーンを傾けると とろとろと流れる</p> 	<p>スプーンを傾けても 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 小さじ1杯5cc</p> 	<p>100mlにすりきり1杯 小さじ1杯5cc</p> 	<p>50mlにすりきり1杯 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）