

今年の夏は炭酸とろみ



高齢になると、水分の補給と排泄の収支バランスが崩れ、脱水症状になりやすくなります。嚥下に障害を持つ方は、水分を摂取する量が減る傾向にありますので、ひと工夫して、積極的な水分補給を心がけましょう。

炭酸とろみ の作り方

<材料>

炭酸飲料…… 150ml
 トロミーナ ソフトタイプ…… 3g

<作り方>

- ① 炭酸が吹きこぼれぬよう、
大きめの容器に炭酸飲料50mlを入れます。
- ② トロミーナ(3g)を加え30秒程度かき混ぜて
まず濃いとろみを作ります。
- ③ ②の濃いとろみに**残りの炭酸飲料100ml**を
入れ、さらに30秒程度かき混ぜます。



クリアで
 喉への付着性違和感が少ない

トロミーナ
 TROMIENA
ソフト タイプ



商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名
トロミーナ ソフトタイプ 1Kg	4942223251103	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類
トロミーナ ソフトタイプ 400g	4942223251202	10袋	
トロミーナ ソフトタイプ 2g×50本	4942223251301	10袋	

