

とろみ調整食品

とろみ調整食品




ハイトロミール



- 汎用性が高く、どんな食品にも比較的とろみがつきやすくなっています。
- 少量でしっかりとしたとろみがつきます。
- 高粘度での使用が多い場合に最適です。（特にミキサー食を提供する場合など）

原材料名：デキストリン(国内製造)/増粘多糖類、加工でんぷん
 賞味期限：製造後2年
 保存方法：直射日光と高温多湿を避けて保存してください。
 荷 姿：2.7g×50袋×20個/ケース
 1.5kg×5袋/ケース
 アレルギ-（特定原材料等28品目）：該当なし

とろみの目安（各種飲料 100ml あたり使用量）

とろみの強さ		++++	++++	++++
とろみのイメージ		とんかつソース状 	ケチャップ状 	マヨネーズ状 
使用量の目安	水 (20℃)	1.5g	2.2g	2.7g
	牛乳 (10℃)	1.5g	2.2g	2.7g
	味噌汁 (60℃)	1.5g	2.0g	2.5g

日本介護食品協会「とろみ調整食品」の統一表示による

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g		
100gあたり	290	1.5	0.2	50.7	39.8	260	0.7
1袋 (2.7g) あたり	7.8	0.04	0.01	1.4	1.1	7.0	0.02

使用上の注意

- のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。
- ①召し上がる方にとって適切なとろみをつけるため必要に応じて専門の医師、栄養士等にご相談の上で使用ください。
- ②粉末のまま絶対に食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ③一度とろみがついた食品に本製品を後から加えるとダマになる場合があります。ダマは取り除いてください。
- ④とろみの状態は温度や時間の経過によって変化することがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。
- ⑤熱い食品や飲料にとろみをつけた場合、やけどをするおそれがありますので温度を確認してからお召し上がりください。
- ⑥食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑦本製品の使用により、飲食物が誤って気管に入ること（誤嚥）を確実に防げるものではありません。
- ⑧本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなることがあります。このような時は専門の医師にご相談ください。
- ⑨介護や介助の必要な方や、おお客様の手の届かないところに保管してください。
- ⑩開封後は湿気を避けて密閉し、なるべくお早めにご使用ください。



粉のまま口に入れない!

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
 TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

おいしい、もくもく、ごっくん



WEBお問合せ

お取扱い先