

目的

利用者様に安全に水分を摂取していただく為に、とろみを作る職員の誰もが分かる基準を作成・運用し、毎食同じ濃度で提供する。

取り組み①

トロミパワースマイル 使用量



※注意
必ずすり切り1杯で計量すること！！

水分量	薄いとろみ (ボタージュ状)	中間のとろみ (はちみつ状)	濃いとろみ
100cc	青スプーン1杯	ピンクスプーン1杯	青スプーン1杯 ピンクスプーン1杯
150cc	青スプーン1杯	青スプーン1杯 ピンクスプーン1杯	黄色スプーン1杯
200cc	ピンクスプーン1杯	黄色スプーン1杯	緑スプーン1杯
250cc	ピンクスプーン1杯	青スプーン1杯 黄色スプーン1杯	青スプーン1杯 緑スプーン1杯

2018年12月7日 栄養士連合会/施設医師/作成

ラインスプレッドテスト



とろみのついた溶液が一定時間に広がる距離を見ることで「とろみの程度」を数値化する方法

- ① 水平な場所にシートを置き、内径30mmのリングを同心円の中心に置く。
- ② 測定したいとろみ液をリングのすり切り一杯まで入れ(20mL)、30秒間静置する。
- ③ リングを垂直に持ち上げ、30秒後、溶液の広がりを距離を①-③の6点測定する、その平均値をST値とする。

取り組み②



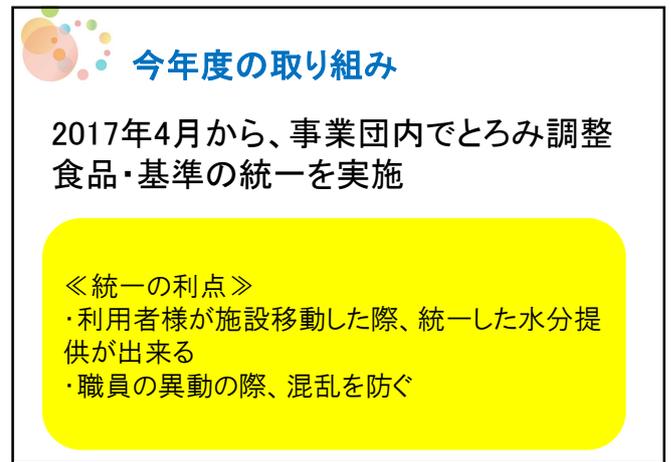
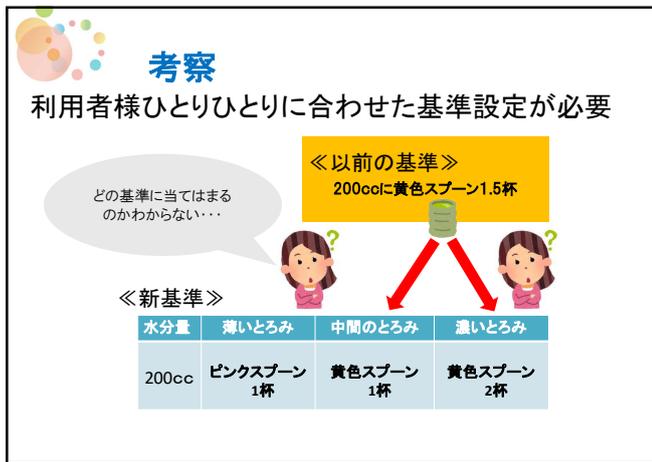
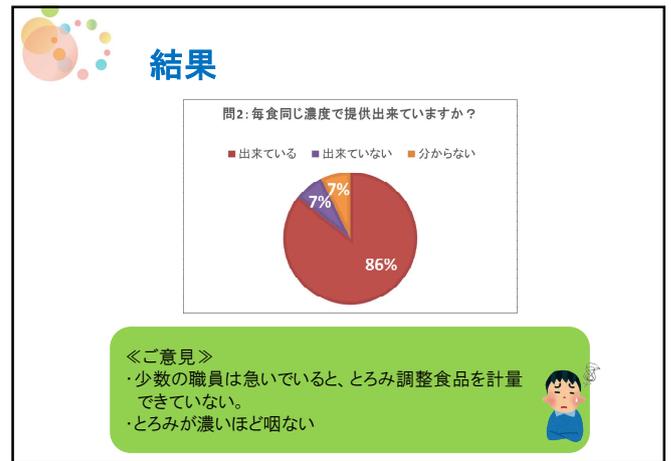
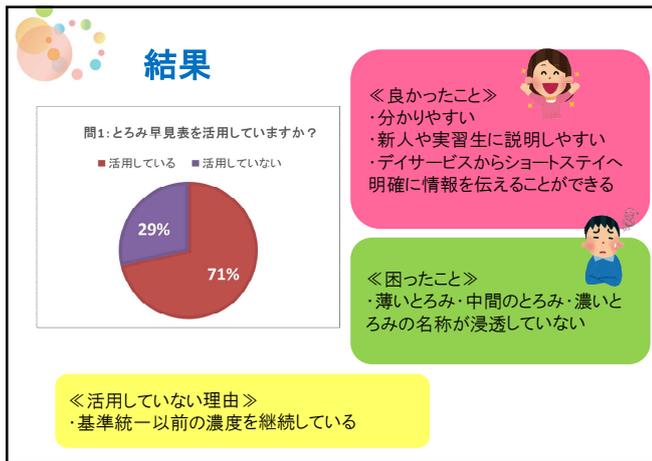
取り組み③

正しいとろみのつけ方

- 1.水分量を正確に計量する。
- 2.ネオハイトロミールを正確に計量する。
1杯は必ずすり切り1杯で計量すること！！
※注意 <同じスプーン1杯でも盛り方が違えば量が大きく変わります！>
 - すり切り1杯 2.0g
 - 1杯 2.2g
 - 1杯 2.7g
- 3.とろみをつける
 - ① ネオハイトロミールを入れ、すくによく混ぜる。30秒は必ず混ぜてください。スプーンも、必ずお湯などで洗ったばかりの上手に混ぜることが出来ます。
 - ② とろみが安定するまで約2～3分待つ。
※濃度の高いとろみや冷たいものは、とろみがつくのにさらに時間がかかります！(5～10分)
 - ③ とろみの状態を確認し、利用者へ提供する。

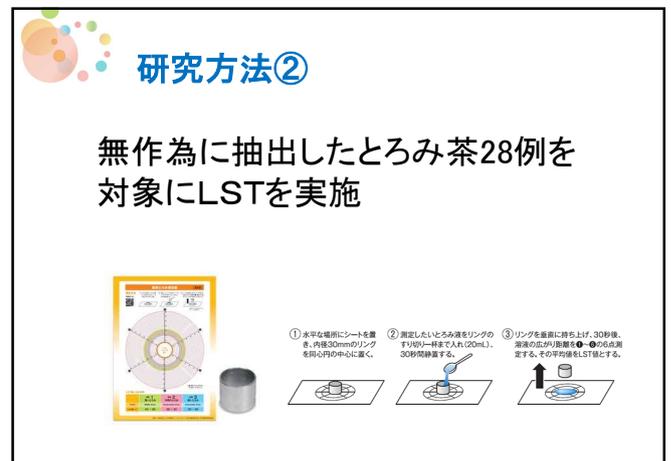
研究方法①

とろみを作る職員を対象に、基準作成後の運用状況や課題についてアンケート調査を実施



とうもろ餅調整食品統一による価格抑制

	統一前		統一後		差額
	とうもろ餅調整食品	価格 (中間のとろみ)	とうもろ餅調整食品	価格 (中間のとろみ)	
和合愛光園	ネオハイ トロミールⅢ	8.64円	トロミ パワー スマイル	5.8円	-2.84円
〇〇園	とうもろ餅マイル	7.04円			-1.24円
△△園	スルーキング	7.95円			-2.15円
□□園	ネオハイ トロミールR&E	9.76円			-3.96円
◎◎園	つるりんこ	10.22円			-4.42円
△△ホーム	トロメイククリア	8.33円			-2.53円
□□の里	ネオハイ トロミールネクスト	6.8円			-1円





新茶を味わう♥



ご清聴ありがとうございました

