

宮源のお粥とバリトツプゾル150を利用した嚥下造影テストフード仕様

	配合率 %	No.1	No.2	No.3	バリウム粥ゼリー作成手順
バリトツプゾル150	20.0	22.5 g	20 g	17.5 g	① バリトツプゾル150をよく振ってお椀に計量する
宮源のお粥	80.0	10 g	10 g	10 g	② 宮源のお粥フードテスト用サンプル10gを用意する
ポットのお湯90℃設定		80cc	70cc	60cc	③ ポットのお湯を容器に計量する
		総重量 112.5 g	総重量 100 g	総重量 87.5 g	④ ①のお椀に③で計量したポットのお湯を加えてから②の『宮源のお粥』を加えて1分程度かき混ぜ器に移す。

作業のポイント

- バリウムを加えた粥ゼリーはひと肌程度（45℃～20℃）までの温度帯でご利用ください。冷しすぎると硬くなりすぎて評価には適しません。
- 冷凍または冷蔵保存したものを利用する場合は、湯煎等で温め直してから適温でご利用ください。

宮源のお粥とバリコンミール(ドライ)を利用した嚥下造影テストフード仕様

	配合率 %	No.1	No.2	No.3	バリウム粥ゼリー作成手順
バリコンミール	20.0	22.5 g	20 g	17.5 g	① バリコンミールをお椀に計量しておく
宮源のお粥	80.0	10 g	10 g	10 g	② ①の中に宮源のお粥10gをドライのまま混ぜ合わす
ポットのお湯90℃設定		80cc	70cc	60cc	③ ポットのお湯を容器に計量する
		総重量 112.5 g	総重量 100 g	総重量 87.5 g	④ ③で計量したポットのお湯を②の『バリコンミール』と『宮源のお粥』を混ぜ合わせた中に加え、30秒程度かき混ぜてから器に移す。

作業のポイント

- バリウムを加えた粥ゼリーはひと肌程度（45℃～20℃）までの温度帯でご利用ください。冷しすぎると硬くなりすぎて評価には適しません。
- 冷凍または冷蔵保存したものを利用する場合は、湯煎等で温め直してから適温でご利用ください。