2020/10/19

新潟大学医歯学総合病院 VF 時検査食レシピ

✧ バリウム検査食

➢ **バリウム検査食に必要なもの**

1. バリトップゾル 150（硫酸バリウム 150w/v%含有）
2. バリトップ P（粉末）
3. 栄養支援粥（ホリカ）1 袋（200g）
4. コンビーフ 1 個（80g）
5. ソフティア G（1.5g）（ゼリー用）
6. サトウのごはん（200g）
7. ネオハイトロミールⅢ（バリウムごはん用）
8. のみや水（150g/パウチ）

➢ **バリウム検査食／1 人分（水：バリウム＝２：１）**

1. バリウム液体 20ml
2. バリウム液体 30ml（コップ飲み用）
3. とろみ付バリウム液体 25ml
4. バリウムゼリー25ml
5. バリウム粥 40g
6. バリウムコンビーフ 12.5g
7. バリウムごはん 8g（1 個）（加熱時間　冷凍保存：1 個の場合，500W で 20～30 秒程度）
8. バリウムのみや水 20～30g

➢ **バリウム検査食／VF 室で作成**

＜例：バリウム液体 100ml（２人分）＞

① 水 66ml に対してバリトップゾル 150 を 34ml 混和
② 検査前にバリウム液体を 20ml，30ml（コップ飲み用）に分ける
③ 必要な人数分をつくる

＜例：とろみ付バリウム液体 100ml（４人分）＞

① お湯 66ml に対してネオハイトロミールⅢ1 包（1.0g）混和（1%とろみ付液体）
② 上記の溶液にバリトップゾル 150 を 34ml 混和
③ とろみ付バリウム液体を 25ml に分ける
④ 必要な人数分をつくる

2020/10/19

➢ **バリウム検査食／食品ラボで作成**

＜バリウム粥 240g（８人分）＞

① 粥１袋（200g）にバリトップＰ（粉末）40g を混和

② バリウム粥を８カップ（各 40g）に分ける

③ 必要な人数分つくる

④ クリーンカップの蓋に日付を記入する

＜バリウムコンビーフ 100g（８人分）＞

① コンビーフ１個（80g）をすり鉢にあけ，すりこぎで良くほぐす

② コンビーフ１個（80g）にバリトップＰ（粉末）12g を混和

③ 上記のコンビーフにバリトップゾル 150（液体）8ml を混和

④ バリウムコンビーフを⑧カップ（各 12.5g）に分ける

※すり鉢内で大体８等分しておくと良い（ケーキのように）

⑤ 必要な人数分をつくる

⑥クリーンカップの蓋に日付を記入する

＜バリウムソフティアＧゼリー（８人分）＞

① お湯を沸かす（200ml くらい）

② バリトップＰ（粉末）98g とソフティアＧ１本（1.5g）を混ぜる

③ スターラーバーを入れた 300ml ビーカーに沸騰したお湯（160ml）を入れ，400～500rpm 程度で撹拌する

④ ③へ少しずつ②を投入する

⑤ ダマがないことを確認して 10 分程度撹拌を続ける

⑥ クリーンカップへ 20ml くらいずつ分注する

⑦ クリーンカップの蓋に日付＋Ｇを記入する（例：10 日に作成なら「10G」）

⑧ 冷蔵庫でゲル化させる（１時間程度）

＜バリウムのみや水 150g（６人分）＞

① のみや水（150g（パウチ１つ））とバリトップＰ（粉末）27g を混和

② ６カップに分ける（１カップ約 25g）

③ クリーンカップの蓋に日付を記入する

※物性上の注意：よく混ぜるととろみ状，放置すると再結着しゼリー状に戻る（ただし初期物性までには戻らない）．混ぜすぎたり，温度が高くなるととろみ状のゆるい状態になる

＜バリウムごはん（約 42 個分、半量（カッコ内）でも作成可能＞

① バリトップＰ（粉末）100g（50g）とネオハイトロミールⅢ1.43g（0.72g）を混ぜておく

② 水 23g（11.5g）に粉混した①を入れ，よく混ぜる 15 分静置する

③ サトウのごはん（新潟県産コシヒカリ）400g（200g）を加熱し（500W２分），②と良く混ぜる

④ ラップに８ｇずつ分け，ジップロックに作成した日付を記入して冷凍保存する

⑤ レンジで温めて提供する

※過加熱に注意する．加熱時間　冷凍保存：１個の場合，500W で 20～30 秒程度

2020/10/19

- **イオパミロン検査食／VF 室で作成**

- **イオパミロン検査食に必要なもの**
  1. イオパミロン 300 注／20ml（ヨード 8.2w/v%含有） 1 本
  2. ネオハイトロミールⅢ 1 包（1.0g）
  3. ソフティア G（0.3g）
  4. グラニュー糖 1 包（3.0g）

- **イオパミロン検査食／1 人分**
  1. イオパミロン液体 40ml
  2. とろみ付イオパミロン液体 25ml
  3. イオパミロンゼリー

- **イオパミロン検査食／ソフティア G 使用レシピ**

1 本のイオパミロン（20ml）でゼリー，液体，とろみ付液体（２種）の 4 種類の作成可能.
VF 予約表（Excel）にコメント付与されている場合もあるが，必要検査食の内容は確認した方が良い.

＜ゼリー＞

① お湯（または水）19.5ml に砂糖 0.84g を混和
② レンジで温める（90 度以上）
③ ソフティア G 0.3g を②に溶かし入れ，透明になるまで良く混ぜる
④ イオパミロン 5.5ml を入れ，良く混ぜる
⑤ クリーンカップに充填し，クリーンカップの蓋に日付とイオと記入し， 4 °C保存

＜１％および２％とろみ，0.5％とろみ＞

① お湯（または水）32ml に砂糖 1.33g とイオパミロン 9 ml を混ぜる
② １％の場合：①の溶液 20ml にネオハイトロミールⅢ0.2g を混ぜる
２％の場合：①の溶液 20ml にネオハイトロミールⅢ0.4g を混ぜる
0.5％の場合：①の溶液 20ml にネオハイトロミールⅢ0.1g を混ぜる
③ クリーンカップの蓋に日付とイオと記入し，冷蔵庫で保存

＜液体＞

① 水 19.5ml に砂糖 0.84g とイオパミロン 5.5ml を混ぜる
② クリーンカップの蓋に日付とイオと記入し，冷蔵庫で保存

2020/10/19

- **イオパミロン検査食／ゼラチン使用レシピ**

＜例：イオパミロン液体 40ml（１人分）＞

① お湯 70ml にイオパミロン１本（20ml）を入れ，グラニュー糖１包（3.0g）を混和

② 上記の溶液 90ml のうち 40ml を液体，25ml をとろみ付液体，25ml をゼラチンゼリーとする

＜例：とろみ付イオパミロン液体（1 人分）＞

① イオパミロン液体 25ml にネオハイトロミールⅢ0.5g を混和（２％とろみ付液体）

＜例：イオパミロンゼリー（1 人分）＞

① イオパミロン液体 25ml にゼラチン RR0.32g を混和

② イオパミロンゼリー溶液をカップに分け２時間以上冷やす