

VF 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 HD (200w/v%、液体)
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

➤ バリトップ HD200w/v%溶液の作成

- ① バリトップ HD に 80ml の水 (またはお湯) を添加し良く振って混ぜ、10分静置する。
- ② 合計 150ml の溶液が出来る。

➤ バリウム検査食/VF 室で作成

<例: バリウム液体 100ml (2人分) >

- ① お湯または水 75 ml に対してバリトップ HD25ml を混和
- 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 お湯または水 75ml に対してネオハイトロミール III 1包 (1.0g) 混和 (1%とろみ付液体)
- ② 上記の溶液にバリトップ HD を 25ml 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

◇ 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）にバリトッパ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）をすり鉢にあげ、すりこぎで良くほぐす
- ② コンビーフ1個（80g）にバリトッパP（粉末）12gを混和
- ③ ②にバリトッパHD（液体）（あるいはバリトッパP25gに水5.6ml添加した溶液）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等分しておくが良い（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 バリトッパ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程度で攪拌する
- 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分程度攪拌を続ける
- 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（8人分）>

- ① のみや水（150g（パウチ1つ））とバリトッパP（粉末）27gを混和
- ② 6カップに分ける（1カップ約20g）
- 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 バリトッパ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
- ⑤ 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
- ⑥ 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。

◇ 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 (コード 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℃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 9ml 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

➤ 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