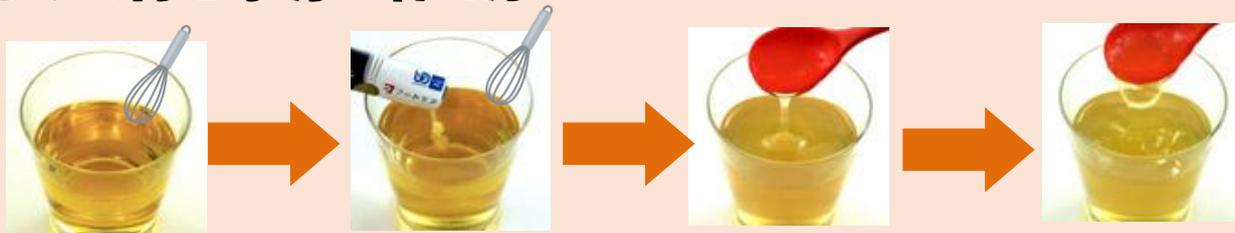


# とろみ調整食品の使い方



とろみ調整食品の指示量は・・・（薄い・中間・濃い）とろみ水分（ ）ccに対して、とろみ調整食品（ ）を（ ）g

## とろみ付き水分の作り方



水分をかき混ぜながら  
とろみ調整食品を加える

約1分後  
とろみがつき始める

約5分後  
とろみが安定する

## とろみ付けのポイント



### 水分をかき混ぜながら、とろみ調整食品を加えましょう

- ・とろみ調整食品を入れてしばらくして混ぜるとダマになってしまいます。ダマが出来ると、とろみの濃度が薄くなったり、ダマがのどに詰まる恐れがあります。小さな泡立て器を使うと上手に混ぜることができます。
- ・とろみがついた水分にとろみ調整食品を追加するとダマができますのでやめましょう。
- ・牛乳、栄養剤、酸味の強いジュースなどはとろみがつくのに時間がかかります。とろみ調整食品を入れよくかき混ぜたあと、10分ほどおき、再度かき混ぜるととろみがつきます。

