

経腸栄養製品の飲み方の工夫（※嗜好的に飲みにくい場合）

※粘度等が変化しますので、嚥下機能に不安がある方は医療関係者に必ずご相談ください。

①冷やす

冷蔵庫等で冷やしたり、氷を入れることにより、甘みをあまり感じず飲むことができます。



②温める

冷たい物が苦手な方は、湯煎（40～50度）などで温めて飲むことができます。

【注意点】

湯煎の温度が高すぎると、経腸栄養製品の成分が変化することがあるので避けて下さい。

電子レンジでの過熱については、可能な限り温度設定ができる電子レンジを使用し、50度以上にならないよう加熱をお願いいたします。直火での温めは避けて下さい。

温めすぎには注意しましょう。



③形状を変える

とろみ剤やゼラチン、粉末寒天などで固形化すると、甘みをあまり感じず摂取することができます。

【注意点】

衛生面を考慮し、当日に食べられる分だけお作りください。

とろみ剤やゼラチン、粉末寒天には、エネルギーが含まれることがあるので、エネルギー制限のある方は摂取エネルギーを食事のエネルギーから差し引くなど、考慮する必要があります。



④風味を変える

市販のジュースや食品など混ぜる事で、風味を変えて飲むことができます。

【注意点】

果物の生ジュースなどは、酸性のため混ぜると固まることもあるので避けてください。

市販のジュースや食品には、エネルギーが含まれるので、エネルギー制限のある方は摂取エネルギーを食事のエネルギーから差し引くなど、考慮する必要があります。



おすすめレシピ



COLD

オン・ザ・ロック

グラスに氷を入れ、経腸栄養製品を注ぐ。
甘みをあまり感じず飲むことができます。



HOT COLD

コーヒー風味

インスタントコーヒーを少量のお湯で濃い目に作ります。その後、
経腸栄養製品を加えて好みの濃度に調整してください。甘みをあ
まり感じず飲むことができます。



COLD

抹茶（青汁）風味

抹茶（青汁）を少量のお湯で良く溶かし、経腸栄養製品を加えます。
市販の抹茶（青汁）の粉は甘味があるものがあるので、普通の抹茶
（青汁）を使う方が甘みをあまり感じず飲むことができます。



COLD

ヨーグルト風味

市販のプレーンタイプのヨーグルト（無糖）を なめらかになるよう
に軽く混ぜてから経腸栄養製品を加えます。程よい酸味で飲みやす
くなります。



HOT COLD

ミルクティー風味

少量のお湯で濃い目に紅茶を作ります。その後、経腸栄養製品を加
えて好みの濃度に調整してください。



HOT

ココア風味

市販のココア（無糖のもの）少量のお湯で濃い目に作ります。
その後、経腸栄養製品を加えて好みの濃度に調整してください。



HOT

スープ風味

市販のお湯を入れて作るタイプの粉末スープを利用します。
お湯50ml・温めた経腸栄養製品100mlの割合で混ぜ、粉末スープを入れて溶かす。熱湯は、経腸栄養製品の成分が変化することがあるので、避けて下さい。
また、ポットから出したばかりのお湯は、熱すぎるので避けて下さい。
温めすぎには注意しましょう。

・コーンスープ・コーンポタージュ

スイートコーンをベースにつくられている為、経腸栄養製品の甘味は気にならなくなります。

・かぼちゃスープ

かぼちゃ自体がほんのりと甘味のある野菜なので、経腸栄養製品の甘味は気にならなくなります。

・ポテトスープ・ポタージュ

クリーミーなスープなので経腸栄養製品で作っても飲みやすく出来あがります。基本の分量より多少 お湯の量を増やした方が良いです。



COLD

固形

プリン

粉末寒天か栄養製品専用の固形化剤を使ってプリンにすると食感も変わって経腸栄養製品を摂りやすくなります。
また甘味も感じにくくなります。
お好みで「きな粉」をかけると、くずもちの様な違う風味になります。



HOT

COLD

固形

栄養製品ライス

炊いたご飯（100g）＋経腸栄養製品（250ml）＋お湯（25cc）に溶かした固形コンソメ（1/2）を、ミキサーに入れて、2～3分混ぜると適度な、とろみがつきます。