

細粒のおくすり 飲み合わせ比較表

種別	商品名	写真	相性	味の評価	種別	商品名	写真	相性	味の評価
アイスクリーム アイスクリームはフリーザーから出して直ぐの硬い状態ではなく、出して15~30分間放置してやわらかくなった状態のものにクスリをふりかけて、それをかき混ぜてゼラート状にして召し上がってください。	食後のアイス チョコ&チョコムース			チョコレート味がGood! 値段も130円とGood!	ペーストなど	コンデンスミルク			あま~いデザート感覚で、ペロッと召し上がれます
	ハーゲンダッツ・バニラ			濃い目の味でコクがある薬が入ってるのが分らない		ケーキシロップ			メープルシロップなどは、香りが強くオイシイ
	A Y A ・バニラ			濃い目の味でコクがある薬が混ざっているとは思えません!		チョコレートクリーム			あま~くて、トロツとしてて、とってもオイシイ
	スーパーカップ・バニラ			少しサッパリしすぎラクトアイスはコク不足		ピーナツクリーム			ピーナツの味が、クスリのザラザラ感を隠す
	爽・バニラ			こちらもサッパリしすぎ乳脂肪分が低いタイプ		ハチミツ			ハチミツが好きならば、結構イケル(乳児は不可)
	ハーゲンダッツ・クッキー&クリーム			同じ「ハーゲンダッツ」でも、溶かすとクッキーがジャマ、その分評価は「 」		イチゴ・ジャム		すっぱいタイプのジャムはバツ	見た目も濁り、すぐに食べないと苦味が出るので、あまりお勧めしません。
乳製品	牛乳			口の中に牛乳が幕を作るため苦くない	プリン	ブッチンプリン			見た目は悪いが、味はまあまあ
	コーヒー牛乳			牛乳に加えて、更に甘さが薬の味をマスク	その他	ミルクココア			比較的オイシイが、それなりの量を飲ませる必要があるのが難点。
ゼツタイダメ	ポカリスエット 飲むヨーグルト オレンジジュース りんごジュース		××××	苦味が強調されます ジュースやポカリはバツです。	ゼツタイダメ (乳酸菌製剤は基本的に全てダメ)	ヤクルト		×××	酸味がある乳酸菌飲料は、混ぜると苦くなる
	おくすりのもうね		×	苦味が出てしまいます。 食べさせ方にもコツが必要		十勝ヨーグルト		×××	ヨーグルト類は全て苦味が強調されます
	フルーツゼリー		×××	食べ方も難しく味も苦い。 見た目もかなり悪い。		プチダノン		××××	不味いです。苦味が溶けて大人でも食べられません。
	マックシェイク		××××	冷たくて甘いのですが、薬のザラザラ感が後に残ってしまいます。		マミー		××××	口中に苦味が広がってしまいます。

注:この比較表は、取材に協力してくれた小児科で細粒のおくすりを処方する際に使用しているものを一例として掲載しています。