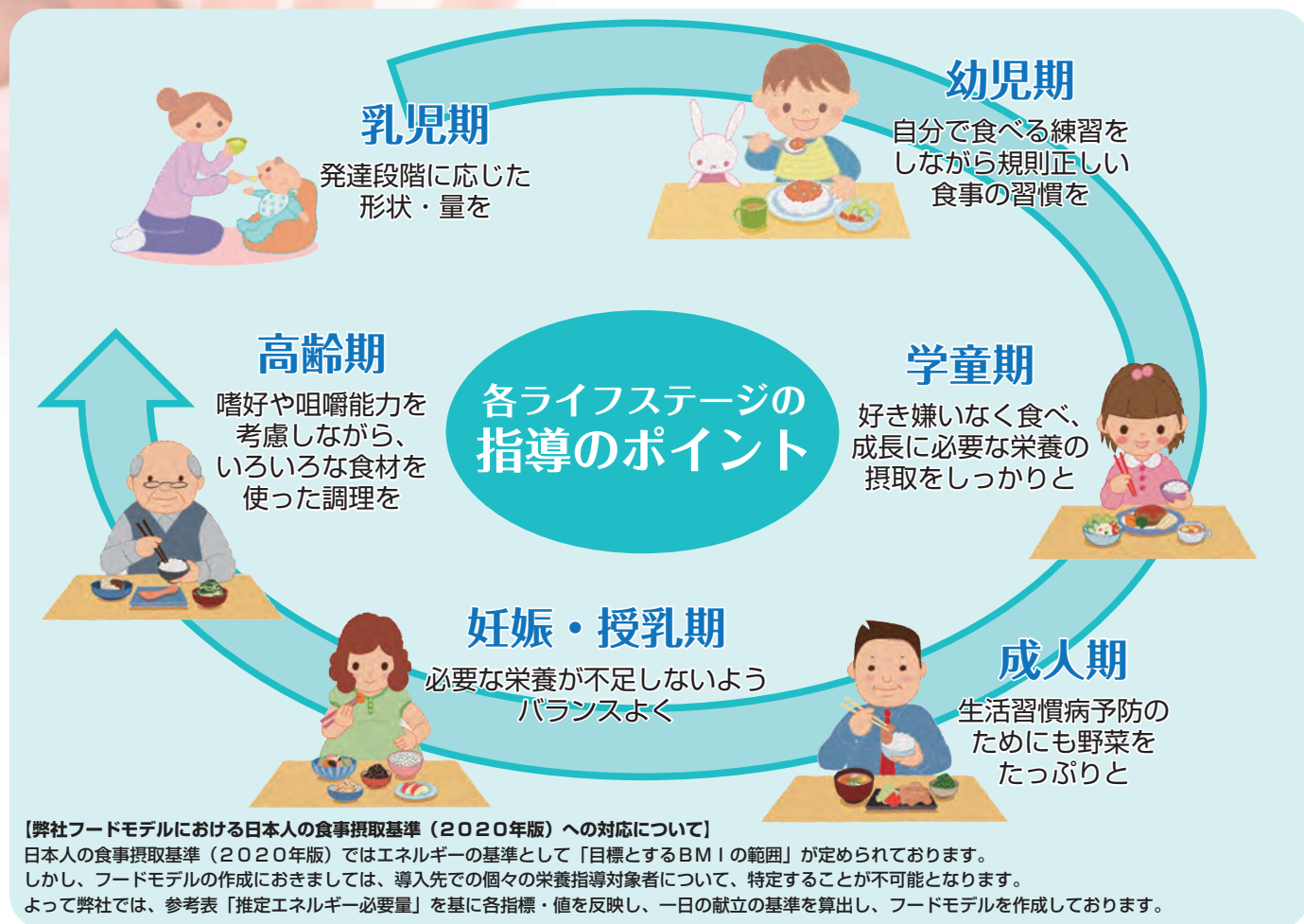


## ライフステージ別栄養指導

「ライフステージ別」コーナーでは、離乳食から高齢者向けの食事までの各ライフステージに沿ったフードモデルがごさいます。例えば離乳食や幼児食のフードモデルでは「大人とは異なる食材の形状、大きさ、切り方、量などの発達段階に応じた工夫」を離乳食教室・幼児食教室でもっと活用していただけるように、様々なアイデアを取り入れたフードモデルを開発しております。



### 離乳食フードモデルの特長

弊社の離乳食フードモデルは厚生労働省決定「授乳・離乳の支援ガイド(2019年版)」に基づき、各期調理形状のフードモデルを製作しております。各期に合わせた離乳食の形状の指導につきましては、その施設、または指導者の方針などで解釈の幅がある場合がございますので、『BTC～離乳食単品シリーズ』の付属品には、「離乳初期5～6ヶ月ごろ」「離乳中期7～8ヶ月ごろ」「離乳後期9～11ヶ月ごろ」「離乳完了期12～18ヶ月ごろ」の表示はしていません。なお、各期の表示が必要な場合は、39ページ下に展示等で活用できる、「離乳食の進め方の目安表示カード(別売)」がごさいます。必要な方は目的に合わせてぜひ活用ください。

【ご注意】離乳食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。

## BTC 離乳食冷凍保存シリーズ

### BTC-6-1 フリージング袋活用編

13,200円(税抜価格)



「フリージング袋に入れて冷凍したじゃがいもペーストと青のりを使って、青のり入りマッシュポテトが作れます。」など、フリージング袋の活用例の指導に。

◎フリージングの活用例やポイントが分かるアクリルスタンド(A4POP入り)付

### BTC-6-2 カップとラップ活用編

13,200円(税抜価格)



「シリコン容器に入れて冷凍したおかゆと、棒状で冷凍したゆでにんじんのすりおろして、にんじんがゆが作れます。」など、シリコン容器やラップ活用例の指導に。

### BTC-6-3 製氷皿とラップ活用編

22,000円(税抜価格)



「ゆでてほぐしたささみの冷凍と、製氷皿で冷凍した野菜スープにトロミをつけると、ささみのスープ煮が作れます。」など、ラップや製氷皿の活用例の指導に。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

# 離乳食発達段階別料理シリーズ

for small baby



離乳食の離乳初期5～6ヶ月ごろ、離乳中期7～8ヶ月ごろ、離乳後期9～11ヶ月ごろ、離乳完了期12～18ヶ月ごろに代表的な食品を調理したセットです。食べ物をかみつぶして飲み込む力「そしゃく」能力を、段階を経て訓練するための調理形態がわかります。

ライフステージ別・食育

離乳初期 5～6ヶ月ごろ ▶ 離乳中期 7～8ヶ月ごろ ▶ 離乳後期 9～11ヶ月ごろ ▶ 離乳完了期 12～18ヶ月ごろ

**M-36-1 ごはん** 20,000円(税抜価格)



**M-36-2 うどん** 20,000円(税抜価格)



**M-36-3 食パン** 20,000円(税抜価格)



**M-36-4 じゃがいも** 20,000円(税抜価格)



**M-36-15 NEW! 卵** 20,000円(税抜価格)



**M-36-16 NEW! 豆腐** 20,000円(税抜価格)



**M-36-7 白身魚** 20,000円(税抜価格)



離乳初期 5～6ヶ月ごろ ▶ 離乳中期 7～8ヶ月ごろ ▶ 離乳後期 9～11ヶ月ごろ ▶ 離乳完了期 12～18ヶ月ごろ

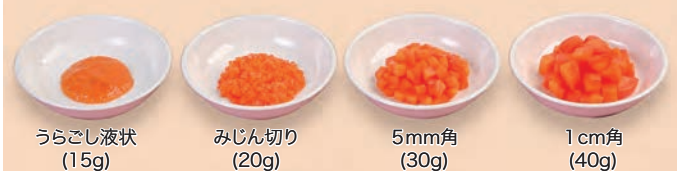
**M-36-8 しらす干し** 20,000円(税抜価格)



**M-36-9 鶏肉** 20,000円(税抜価格)



**M-36-10 にんじん** 20,000円(税抜価格)



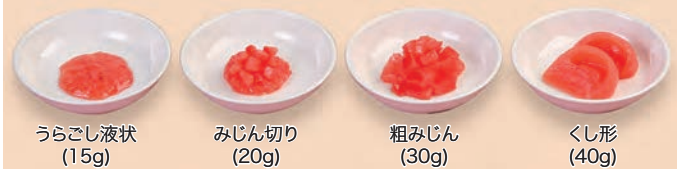
**M-36-11 ほうれん草** 20,000円(税抜価格)



**M-36-12 かぼちゃ** 20,000円(税抜価格)



**M-36-13 トマト** 20,000円(税抜価格)



**M-36-14 りんご** 20,000円(税抜価格)



(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩 ©料理区別シール貼付済・成分表示カード・表示カード・カードスタンド付

【ご注意】離乳食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。  
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 離乳食のステップアップ

for small baby



## AS-11シリーズ ステップアップ離乳食ディスプレイ わかる～ら～



離乳食の進め方を分かりやすく指導できるよう、食材の形や大きさのステップアップを表現したフードモデルです。食材の調理形態について、連続的に再現しました。例えば離乳食教室などでは、調理状態と与える時期ごとの目安を、実物と比べながらチェックできます。また、付属のビスをつけて受付に置いたり、付属のひもで壁に吊り下げて展示など、様々な活用できるフードモデルです。

### わがるぽーの特長



付属のビスでスタンドとして立てて使用。指導に！展示に！便利です。

持ち運び時は、ひもやビスを外すとかさばりにくくなります。

表示カードは取り外し出来ますので、使用される方ご自身で作ったカードに差替える事もできます。また**介護食用**の表示カードをホームページからダウンロードして活用することも可能です(卵・鶏肉は除く)。



サイズW300mm×H100mm 3mm厚の亚克力板使用

表示カードとリアルなフードモデルを見比べると、各期の調理形態の目安や進め方がイメージしやすくなります。特に調理実習での見本準備の手間を軽減できます。



付属のひもで上部の穴を結べば、壁かけにも出来ます。省スペースでの展示が可能です。

これまでに無い、画期的なフードモデルでござるなあ



### AS-11-A NEW! わがるぽー 離乳食ディスプレイ Aセット

99,200円(税抜価格)

主食(ごはん)・主菜(白身魚)・副菜(にんじん・ほうれん草)のベーシックな4種セットです。



◎表示カード挟み込み済み 各種:ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

### AS-11-B NEW! わがるぽー 離乳食ディスプレイ Bセット

99,200円(税抜価格)

主菜(卵・鶏肉)・副菜(かぼちゃ)・果物(りんご)の4種セットです。



◎表示カード挟み込み済み 各種:ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

KR

### ケータイ離乳食

33,000円(税抜価格)

発達段階に合わせたにんじんの切り方やほうれん草の調理の指導に適したフードモデルです。かばんに入る大きさで持ち運びにも便利です。



#### 目安シール(付属トレーに貼付済)

ほうれん草

葉ものは切り方に気をつけよう！

にんじん

離乳初期(5～6ヶ月ごろ)

ポタージュ状  
～ペースト状

離乳中期(7～8ヶ月ごろ)

みじん

離乳後期(9～11ヶ月ごろ)

粗みじん

離乳後期(9～11ヶ月ごろ)

さいの目  
千切り  
薄切り

離乳完了期(12～18ヶ月ごろ)

いちよう  
半月  
スティック

◎目安シール貼付済・トレー3枚付

〈共同開発〉食のアトリエbene 管理栄養士:伊藤 孝子

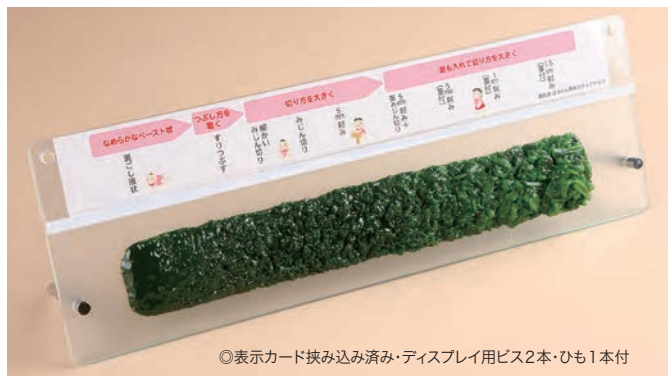
【ご注意】離乳食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

## AS-11-1 わが星ごはんディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-2 わが星ほうれん草ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-3 わが星にんじんディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-4 わが星白身魚ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-5 NEW! わが星かぼちゃディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-6 NEW! わが星りんごディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-7 NEW! わが星卵ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



## AS-11-8 NEW! わが星鶏肉ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



アクリル板サイズ:W300×H100mm 3mm厚

【ご注意】 離乳食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。



# 離乳食1日の献立

**POINT** 母乳育児(特に6ヶ月ごろ)で不足しやすい「鉄とビタミンD補給」の指導に使えるフードモデルが献立に付属。1日の献立以外におすすめの料理を伝えられます。

## M-41-AF **NEW!** 離乳食1日の献立 フルセット

セット価格 **295,000** 円(税抜価格)

離乳初期～離乳完了期までの1日の献立例と、母乳育児で不足しやすい鉄やビタミンDの補給について指導できるセットです。離乳食の形状や分量など分かりやすく伝えることができます。(M-41-1F～M-41-4Fのセットです)

## M-41-AB **NEW!** 離乳食1日の献立 ミルクと牛乳無しセット

セット価格 **205,000** 円(税抜価格)

M-41-AF「離乳食1日の献立」フルセットからミルクと牛乳を除いたセットです。お持ちのミルク・牛乳のフードモデルと併せてお使いください。付属の献立・作り方シートにはミルク又は牛乳を含めた栄養計算を記載しております。(M-41-1B～M-41-4Bのセットです)

※ M-41-AF、M-41-ABの収納は4期一括で収納ケース(特大)での収納となります。(各期に記載の収納ケース(中)は付属されません。)

表面



裏面



付属の献立作り方シート (B5サイズ)

献立で使用する滑りにくいシリコンマットは単品販売もしております。

**SMPK シリコンマット(ピンク)**

**SMBL シリコンマット(ブルー) 各1枚1,460** 円(税抜価格)

W:390xH:290(mm)

「離乳食の進め方」タペストリーもございます。詳しくは105ページをご覧ください。

## M-41-1F **NEW!** 離乳初期(5～6ヶ月ごろ) フルセット

セット価格 **53,000** 円(税抜価格)

## M-41-1B **NEW!** 離乳初期 ミルク無しセット

セット価格 **23,000** 円(税抜価格)

離乳初期の1日の献立例と、母乳育児で不足しやすい鉄・ビタミンD補給におすすめの食材や料理例のセットです。

M-41-1B ミルク無しセットにはミルクのフードモデルは含まれません。(付属の献立・作り方シートにはミルクを含んだ栄養計算を記載)



- 6時 ミルク200ml
- 10時 つぶしがゆ・ほうれん草のせ豆腐・ミルク100ml
- 14時 ミルク200ml
- 18時 ミルク200ml
- 22時 ミルク200ml

**648kcal**

●たんぱく質	14.8g	●脂質	32.6g
●炭水化物	73.1g	●カルシウム	475mg
●鉄	8.4mg	●ビタミンD	11.3μg
●食塩	0.5g		

鉄とビタミンDの多いメニュー ブロッコリーとかぼちゃのポタージュ

〈栄養素表示項目〉  
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンD・食塩  
◎料理区別シール貼付済・シリコンマット・献立作り方シート・何時カード・タイトルカード・カードスタンド・アクリルスタンド(A5POP入り)・収納ケース(中)

## M-41-2F **NEW!** 離乳中期(7～8ヶ月ごろ) フルセット

セット価格 **73,000** 円(税抜価格)

## M-41-2B **NEW!** 離乳中期 ミルク無しセット

セット価格 **44,000** 円(税抜価格)

離乳中期の1日の献立例と、母乳育児で不足しやすい鉄・ビタミンD補給におすすめの食材や料理例のセットです。

M-41-2B ミルク無しセットにはミルクのフードモデルは含まれません。(付属の献立・作り方シートにはミルクを含んだ栄養計算を記載)



- 6時 ミルク200ml
- 10時 7倍がゆ・たららのトマト煮・刻みりんごのコンポート・ミルク100ml
- 14時 ミルク200ml
- 18時 うどんのやわらか煮・たまねぎの卵とじ・ミルク100ml
- 22時 ミルク200ml

**687kcal**

●たんぱく質	17.2g	●脂質	31.1g
●炭水化物	83.3g	●カルシウム	447mg
●鉄	7.9mg	●ビタミンD	11.0μg
●食塩	0.8g		

鉄とビタミンDの多いメニュー 豆腐のまぐろあんかけ

〈栄養素表示項目〉  
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンD・食塩  
◎料理区別シール貼付済・シリコンマット・献立作り方シート・何時カード・タイトルカード・カードスタンド・アクリルスタンド(A5POP入り)・収納ケース(中)

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



## M-41-AP NEW! 離乳初期～完了期 鉄とビタミンD補給セット

セット価格 **34,000円** (税抜価格)

母乳育児で不足しやすい鉄とビタミンDの補給メニューです。普段の献立に取り入れるヒントとして伝えられます。ポイント記載のPOP付きなので展示としてはもちろん、お手持ちのフードモデルに組み合わせてもご使用いただけます。本商品はFセット(フルセット)、Bセット(ミルク無しセット)に含まれています。



品番	食品名	税抜価格
M-41-1P	離乳初期 ブロッコリーとかぼちゃのポタージュ	7,600
M-41-2P	離乳中期 豆腐のまぐろあんかけ	8,700
M-41-3P	離乳後期 鮭とほうれん草のミルク煮	9,200
M-41-4P	離乳完了期 ひじき入り卵焼き	8,700

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンD・食塩  
 ◎料理別シール貼付済・作り方カード・カードスタンド・アクリルスタンド(A5POP入り)付

付属のPOPには鉄欠乏やビタミンD欠乏の予防に各期で食べられる食材や簡単に作れるメニュー、調理時の取り入れ方がわかりやすく書かれているのでござる!

## M-41-3F NEW! 離乳後期(9～11ヶ月ごろ) フルセット

セット価格 **93,000円** (税抜価格)

## M-41-3B NEW! 離乳後期 ミルク無しセット

セット価格 **66,000円** (税抜価格)

離乳後期の1日の献立例と、母乳育児で不足しやすい鉄・ビタミンD補給におすすめの食材や料理例のセットです。

M-41-3B ミルク無しセットにはミルクのフードモデルは含まれません。(付属の献立・作り方シートにはミルクを含んだ栄養計算を記載)



- 6時 ミルク200ml
- 10時 5倍がゆ・ふわふわオムレツ・大根と人参としめじの味噌汁・ミルク50ml
- 14時 野菜うどん・トマトのチーズ焼き・ミルク50ml
- 18時 5倍がゆ・たららのバター焼き野菜あんかけ・モロヘイヤの納豆のり和え・ミルク50ml
- 22時 ミルク200ml

**686kcal**

●たんぱく質	20.5g	●脂質	26.2g
●炭水化物	88.6g	●カルシウム	420mg
●鉄	6.7mg	●ビタミンD	8.2μg
●食塩	1.3g		

鉄とビタミンDの多いメニュー 鮭とほうれん草のミルク煮

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンD・食塩  
 ◎料理別シール貼付済・シリコンマット・献立作り方シート・何時カード・タイトルカード・カードスタンド・アクリルスタンド(A5POP入り)・収納ケース(中)

## M-41-4F NEW! 離乳完了期(12～18ヶ月ごろ) フルセット

セット価格 **85,000円** (税抜価格)

## M-41-4B NEW! 離乳完了期 牛乳無しセット

セット価格 **76,000円** (税抜価格)

離乳完了期の1日の献立例と、母乳育児で不足しやすい鉄・ビタミンD補給におすすめの食材や料理例のセットです。

M-41-4B 牛乳無しセットには牛乳のフードモデルは含まれません。(付属の献立・作り方シートには牛乳を含んだ栄養計算を記載)



- 朝食 フレンチトースト・ゆで野菜のスティック・牛乳100ml
- 10時 スティックおにぎり
- 昼食 煮込みうどん・もやしとわかめのコーンナムル
- 15時 パナナのクレープ巻き・牛乳100ml
- 夕食 軟飯・レバー入りハンバーグ・具だくさん味噌汁

**872kcal**

●たんぱく質	31.1g	●脂質	21.5g
●炭水化物	130.6g	●カルシウム	435mg
●鉄	4.4mg	●ビタミンD	1.3μg
●食塩	2.2g		

鉄とビタミンDの多いメニュー ひじき入り卵焼き

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンD・食塩  
 ◎料理別シール貼付済・シリコンマット・献立作り方シート・何時カード・タイトルカード・カードスタンド・アクリルスタンド(A5POP入り)・収納ケース(中)

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。





## AS-12 とりわけ離乳食シリーズ

大人と赤ちゃん両方の食事を作るのは大変です。大人用のメニューを作る途中や、出来上がった料理から赤ちゃんの分だけ取り分ける「とりわけ離乳食」。子育てや仕事に忙しい保護者への指導に役立ちます。付属のA4とりわけPOP(アクリルスタンド付)と、とりわけ表示ミニPOPで、とりわけのポイントを分かりやすく展示できます。

フードモデルを使うと一目瞭然！  
分かりやすく指導できるのでござる。

はこやき様



AS-12-5  
豆腐ハンバーグ  
セットの展示例

## とりわけるタイミングのポイント

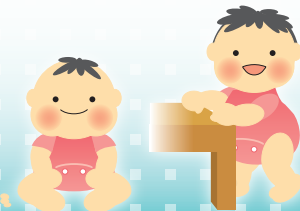
### ● 離乳初期 (5～6ヶ月ごろ)

食材からとりわけ



### ● 離乳中期 (7～8ヶ月ごろ) ● 離乳後期 (9～11ヶ月ごろ)

食材から、または  
味付け前にとりわけ



### ● 離乳完了期 (12～18ヶ月ごろ)

出来上がり直前から  
とりわけて食べやすく

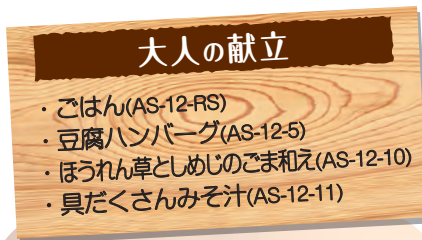


## とりわけ離乳食シリーズ4種を 組み合わせての活用例 (ディスプレイの一例)

### ● 離乳初期 (5～6ヶ月ごろ)



### ● 離乳後期 (9～11ヶ月ごろ)



### ● 離乳中期 (7～8ヶ月ごろ)



### ● 離乳完了期 (12～18ヶ月ごろ)



掲載の写真は展開例が分かりやすいように全種類を掲載しております。

実際の指導では、指導内容に沿ってフードモデルの料理数を調整してご活用ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。  
※ランチョンマットや箸、スプーンなどは撮影用小物のため、付属されません。

## AS-12-RS とりわけ離乳食用ごはんセット

25,000円(税抜価格)



※料理区別シール・成分シール貼付済。アクリルスタンド(A4POP入り)、とりわけ表示ミニPOPは付属されません。

## AS-12-1 チキンカレーセット

42,000円(税抜価格)



## AS-12-2 親子丼セット

42,000円(税抜価格)



## AS-12-3 煮込みうどんセット

46,500円(税抜価格)



<栄養素表示項目>エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩  
 ◎アクリルスタンド(A4とりわけPOP 挟み込み済)・とりわけ表示ミニPOP・収納ケース(中)付  
 (AS-12-RS こはんセットのみ料理区別シール・成分表示シール・収納ケース(小)付)

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



AS-12-4

## お好み焼きセット

39,000円(税抜価格)



大人 お好み焼き



キャベツのパースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)「食材からキャベツ、  
だし汁」をとりわけ

キャベツのおかか煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)「食材からキャベツ、  
だし汁、かつお節」を  
とりわけ

キャベツと豚肉のスープ煮

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)「食材からキャベツ、  
豚肉、だし汁」を  
とりわけ

ミニお好み焼き

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)

「生地」をとりわけ

AS-12-5

## 豆腐ハンバーグセット

45,000円(税抜価格)



大人 豆腐ハンバーグ



豆腐のパースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)「食材から豆腐」を  
とりわけ

豆腐のおろし煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)「食材から豆腐、  
だし汁」をとりわけ

煮込み豆腐ハンバーグ

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)「塩を入れる前の  
生地」からとりわけ

ミニ豆腐ハンバーグ

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)「生地」からとりわけ  
ソースは薄味に

AS-12-6

## たらのもニエルセット

45,000円(税抜価格)



大人 たらのもニエル



たらのもミルク煮

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)「食材から、たら」をとりわけ  
たらは皮と骨を取る

たらのもトマト煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)「食材から、たらと  
トマト」をとりわけ  
たらは皮と骨を、トマトは  
皮と種を取るたらのもバター焼き  
野菜あんかけ離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)「たらは塩こしょうなし」で  
バター焼きに  
トマトは皮と種、きゅうりは  
皮を取り、あんかけにたらのもニエル  
野菜ソース離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)「たらは塩こしょうなし」で  
ムニエルに  
トマトは皮と種を取り、  
薄味のソースに

AS-12-7

## 肉じゃがセット(豚肉)

42,000円(税抜価格)



大人 肉じゃが



じゃがいものパースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)「食材からじゃがいも」を  
とりわけ

野菜とじゃがいも煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)「食材からじゃがいも、  
たまねぎ、グリーンピース」を  
とりわけ  
グリーンピースは薄皮をむく

肉じゃが風だし煮

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)「食材から豚肉、じゃがいも、  
たまねぎ、グリーンピース」を  
とりわけ  
グリーンピースは薄皮をむく

ミニ肉じゃが

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)「出来上がり」から  
とりわけ  
煮汁はだし汁でのばす

&lt;栄養素表示項目&gt;エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩

©アクリルスタンド(A4とりわけ POP 挟み込み済)・とりわけ表示ミニ POP・収納ケース(中)付

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

パパやママと同じようなごはんを  
食べることができて嬉しいのでちゅ!

たこやき山町



40,000円(税抜価格)

## AS-12-8 かぼちゃグラタンセット



大人 かぼちゃグラタン



かぼちゃペースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)  
「食材からかぼちゃ」を  
とりわけ  
かぼちゃは皮を取る



かぼちゃのミルク煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)  
「食材からかぼちゃと  
牛乳」をとりわけ  
かぼちゃは皮を取る



離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)

「炒めて牛乳を加えた  
後の具」をとりわけ  
鶏肉とかぼちゃは  
皮を取る



ミニかぼちゃグラタン

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)  
「オーブンに入れる前」に  
とりわけ

ライフステージ別  
食育

## AS-12-9 きんぴらごぼうセット

36,000円(税抜価格)



大人 きんぴらごぼう



にんじんの  
ミルクペースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)  
「食材からにんじん」を  
とりわけ



にんじんの昆布  
だし煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)  
「食材からにんじん」を  
とりわけ



にんじんと  
ごぼうのだし煮

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)  
「食材からにんじん、  
ごぼう」をとりわけ



やわらかきんぴら  
ごぼう

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)  
「食材からにんじん、  
ごぼうと煮汁」をとりわけ  
にんじんとごぼうは下ゆで

## AS-12-10 ほうれん草としめじのごま和えセット

37,000円(税抜価格)



大人 ほうれん草と  
しめじのごま和え



ほうれん草入り  
葛湯

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)  
「ゆでたほうれん草(葉先)」を  
とりわけ



ほうれん草の  
煮浸し

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)  
「ゆでたほうれん草(葉先)」を  
とりわけ



ほうれん草の  
ごま和え

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)  
「ゆでたほうれん草(葉先)」を  
とりわけ



ミニほうれん草と  
しめじのごま和え

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)  
「ゆでたほうれん草(葉先)、  
しめじ」をとりわけ

## AS-12-11 具だくさんみそ汁セット

36,000円(税抜価格)



大人 具だくさんみそ汁



大根とにんじんの  
ペースト

離乳初期  
(5~6ヶ月ごろ)  
「だし汁で煮た  
だいこん、にんじん」を  
とりわけ



大根とにんじんと  
しめじのスープ煮

離乳中期  
(7~8ヶ月ごろ)  
「だし汁で煮た  
だいこん、にんじん、  
しめじ」をとりわけ



大根とにんじんと  
しめじのみそ汁

離乳後期  
(9~11ヶ月ごろ)  
「だし汁で煮た  
だいこん、にんじん、  
しめじ」をとりわけ  
みそ汁はだし汁でのばす



薄味具だくさん  
みそ汁

離乳完了期  
(12~18ヶ月ごろ)  
「出来上がり」から  
とりわけ  
みそ汁はだし汁でのばす

<栄養素表示項目>エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩

©アクリルスタンド(A4とりわけPOP挟み込み済)・とりわけ表示ミニPOP・収納ケース(中)付

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# BTC 離乳食単品シリーズ

for small baby



あなたのアイディアで自由に組み合わせができる！ 気軽に簡単オーダー！ 栄養指導に必要なものを低予算で準備できます！

## BTC-1 離乳食発達段階フードモデル-1 エネルギー源



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎成分表示シール・料理区別シール貼付済

品番	食品名	税抜価格
BTC-1-1	おもゆ 30g 5～6ヶ月ころ	4,400
BTC-1-2	つぶしがゆ 30g 5～6ヶ月ころ 10倍がゆをすりつぶす	4,700
BTC-1-3	10倍がゆ 30g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-1-4	7倍がゆ 60g 7～8ヶ月ころ	5,000
BTC-1-5	5倍がゆ 90g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-1-6	軟飯 80g 12～18ヶ月ころ	5,500
BTC-1-7	うどん すりつぶす 10g 5～6ヶ月ころ	4,400
BTC-1-8	うどん 粗くつぶす 10g 5～6ヶ月ころ	4,800
BTC-1-9	うどん 2～3mm 25g 7～8ヶ月ころ	5,100
BTC-1-10	うどん 2～3cm 40g 9～11ヶ月ころ	5,400
BTC-1-11	うどん 4～5cm 100g 12～18ヶ月ころ	5,700
BTC-1-12	パンがゆ すりつぶす 10g 5～6ヶ月ころ	4,600
BTC-1-13	パンがゆ ほぐす 15g 7～8ヶ月ころ	4,800
BTC-1-14	パンがゆ 粗くほぐす 15g 9～11ヶ月ころ	4,800
BTC-1-15	パン ミルクに浸す 15g 9～11ヶ月ころ 8枚切1/4 × 2切れ	5,300
BTC-1-16	耳なしパン 20g 12～18ヶ月ころ 8枚切1/3 × 2切れ	5,300
BTC-1-17	耳ありパン 25g 12～18ヶ月ころ 8枚切1/3 × 2切れ	5,500
BTC-1-18	じゃがいも ベースト状 15g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-1-19	じゃがいも 粗くつぶす 20g 7～8ヶ月ころ	5,000
BTC-1-20	じゃがいも 5mm角 30g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-1-21	じゃがいも 1cm角 40g 12～18ヶ月ころ	5,500

松こやき橋

## BTC-2 離乳食発達段階フードモデル-2 たんぱく質源



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎成分表示シール・料理区別シール貼付済

品番	食品名	税抜価格
BTC-2-1	白身魚 すり流し 5g 5～6ヶ月ころ	4,400
BTC-2-2	白身魚 すりつぶす 5g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-2-3	白身魚 細かくほぐす 10g 7～8ヶ月ころ 0.5～1.0cm程度	5,000
BTC-2-4	白身魚 ほぐす 15g 9～11ヶ月ころ 1.0～1.5cm程度 約15個	5,100
BTC-2-5	白身魚 バター焼き 15g 9～11ヶ月ころ 1切れ 皮付	5,400
BTC-2-6	白身魚 大きくほぐす 20g 12～18ヶ月ころ 1.5～2.0cm程度 8個	5,400
BTC-2-7	白身魚 ムニエル 20g 12～18ヶ月ころ 1切れ 皮付	5,700
BTC-2-8	しらす干し すりつぶす 5g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-2-9	しらす干し みじん切り 10g 7～8ヶ月ころ	5,000
BTC-2-10	しらす干し 粗くきざむ 15g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-2-11	しらす干し 半分に切る 20g 12～18ヶ月ころ	5,500
BTC-2-12	豆腐 すりつぶす 25g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-2-30	豆腐 みじん切り 40g 7～8ヶ月ころ	5,000
BTC-2-31	豆腐 5mm角 45g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-2-32	豆腐 1cm角 55g 12～18ヶ月ころ	5,500
BTC-2-16	鶏肉 すりつぶす 5g 5～6ヶ月ころ ささみ	4,700
BTC-2-17	鶏肉 粗くすりつぶす 10g 7～8ヶ月ころ ささみ	5,000
BTC-2-18	鶏肉 ほぐす 10g 7～8ヶ月ころ ささみ	5,000
BTC-2-19	鶏肉 1cm角 15g 9～11ヶ月ころ もも 6個	5,300
BTC-2-20	鶏肉 一口大 20g 12～18ヶ月ころ もも 4切れ	5,500
BTC-2-21	鶏肉 照り焼き 20g 12～18ヶ月ころ もも 4切れ	5,500
BTC-2-22	鶏レバー すりつぶす 10g 7～8ヶ月ころ	5,000
BTC-2-23	鶏レバー みじん切り 15g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-2-24	鶏レバー 角切り 20g 12～18ヶ月ころ 0.5cm角	5,500
BTC-2-25	卵 ベースト状(卵黄ゆで) 5g 5～6ヶ月ころ	4,700
BTC-2-33	卵 つぶす(卵黄ゆで) 20g 7～8ヶ月ころ	5,300
BTC-2-27	卵 きざむ(全卵ゆで) 25g 9～11ヶ月ころ	5,300
BTC-2-28	卵 炒り卵 25g 9～11ヶ月ころ	5,500
BTC-2-29	卵 卵焼き 25g 12～18ヶ月ころ 2切れ	5,500



白身魚・豆腐・鶏肉の食材モデルもございます。  
詳しくは右ページ BTC-2P をご覧ください。

### BTCシリーズ(離乳食フードモデル)

- ◆ 1品から自由に組み合わせてご購入できます。フードモデルの補充、追加や、一食分、一日分の展示用献立モデルの作成にご活用ください。
- ◆ 掲載のフードモデル以外にもご要望に応じ製作致します。
- ◆ BTC-1 ～ BTC-4は成分表示シールと料理区別シール、BTC-5は作り方カードと料理区別シールとなります。BTC-6はアクリルスタンド(A4POP 入り)のみとなります。



・料理区別シール(表面)  
・成分表示シール(裏面)



・作り方カード

※写真の点線の間隔は約 5cm です。大きさを見る目安としてお考え下さい。  
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



## BTC-3

## 離乳食発達段階フードモデル-3 ビタミン・ミネラル源



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎成分表示シール・料理区別シール貼付済

## BTC-4

## 離乳食料理フードモデル-4 飲み物



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎成分表示シール・料理区別シール貼付済



▲哺乳瓶は割れにくい樹脂 (PPSU) 製になります。(※1)  
※ガラス瓶への変更不可

## BTC-5

## 離乳食料理フードモデル-5 おやつ



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

## BTC-2P

## 離乳食発達段階 たんぱく質源用食材



※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安として考え下さい。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

※1 樹脂製哺乳瓶の材質 (PPSU) の特質上、150mlと240mlの哺乳瓶でミルクの色が異なって見える場合があります。

左ページの BTC-2 発達段階フードモデル  
たんぱく質源に対応した調理前の食材モデルです。  
与える時の形状と量だけではなく、調理前の食材  
量も指導したい場合にご活用いただけます。



※BTC-2P-6とBTC-2-16との活用例

品番	食品名	税抜価格
BTC-3-1	かぼちゃ 裏ごし液状 20g 5~6ヶ月ころ	4,700
BTC-3-2	かぼちゃ つぶす 25g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-3	かぼちゃ 粗くつぶす 25g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-4	かぼちゃ 5mm角 40g 9~11ヶ月ころ	5,300
BTC-3-5	かぼちゃ 1cm角 50g 12~18ヶ月	5,500
BTC-3-6	トマト 裏ごし液状 15g 5~6ヶ月ころ 皮・種なし	4,700
BTC-3-7	トマト みじん切り 20g 7~8ヶ月ころ 0.5~0.8cm角程度 皮・種なし	5,000
BTC-3-8	トマト 粗みじん 30g 9~11ヶ月ころ 1.0cm角程度 皮・種なし	5,300
BTC-3-9	トマト くし形 40g 12~18ヶ月ころ 2切れ 皮・種なし	5,500
BTC-3-10	にんじん ポータージュ状 15g 5~6ヶ月ころ	4,400
BTC-3-11	にんじん 裏ごし液状 15g 5~6ヶ月ころ	4,700
BTC-3-12	にんじん すりつぶす 15g 5~6ヶ月ころ	4,700
BTC-3-13	にんじん つぶす 20g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-14	にんじん みじん切り 20g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-15	にんじん 粗みじん 20g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-16	にんじん 5mm角 30g 9~11ヶ月ころ	5,300
BTC-3-17	にんじん 1cm角 40g 12~18ヶ月ころ	5,500
BTC-3-18	ほうれん草 裏ごし液状 15g 5~6ヶ月ころ 葉先のみ	4,700
BTC-3-19	ほうれん草 みじん切り 20g 7~8ヶ月ころ 葉先のみ	5,000
BTC-3-20	ほうれん草 さざむ5mm 30g 9~11ヶ月ころ 葉先+茎	5,300
BTC-3-21	ほうれん草 さざむ1cm 40g 12~18ヶ月ころ 葉先+茎	5,500
BTC-3-22	りんご すりおろす 20g 5~6ヶ月ころ	4,700
BTC-3-23	りんご 粗くつぶす 30g 7~8ヶ月ころ	5,000
BTC-3-24	りんご 薄切り5mm角 40g 9~11ヶ月ころ	5,300
BTC-3-25	りんご 薄切りくし形 50g 12~18ヶ月ころ 8切れ	5,500

品番	食品名	税抜価格
BTC-4-1	ミルク 50ml 150ml 哺乳瓶	4,700
BTC-4-2	ミルク 100ml 150ml 哺乳瓶	5,000
BTC-4-3	ミルク 130ml 150ml 哺乳瓶	5,300
BTC-4-4	ミルク 150ml 150ml 哺乳瓶	5,600
BTC-4-5	ミルク 200ml 240ml 哺乳瓶	6,000
BTC-4-6	牛乳 100ml マグカップ	4,200

品番	食品名	税抜価格
BTC-5-1	つぶしいちごミルク 9~11ヶ月ころ いちご20 ミルク50 砂糖3	5,700
BTC-5-2	フルーツサラダ 9~11ヶ月ころ いちご15 キウイフルーツ15 みかん15	5,900
BTC-5-3	さつまいもコーンフレーク和え 9~11ヶ月ころ さつまいも5 レーズン2 牛乳5 コーンフレーク24	6,200
BTC-5-4	にんじんとりんごの寒天ゼリー 9~11ヶ月ころ にんじん15 りんご15 寒天 砂糖 食塩	5,300
BTC-5-5	輪切りバナナ 9~11ヶ月ころ バナナ (11切れ) 40	5,700
BTC-5-6	りんごのコンポート 9~11ヶ月ころ りんご40 砂糖2 バター2	5,700
BTC-5-7	かぼちゃプリン 12~18ヶ月ころ かぼちゃ50 牛乳70 寒天15 砂糖3	5,700
BTC-5-8	フルーツヨーグルト和え 12~18ヶ月ころ バナナ25 みかん5 いちご5 ヨーグルト15 砂糖50	5,900
BTC-5-9	フルーツざんどん 12~18ヶ月ころ さつまいも15 バナナ15 キウイフルーツ15 砂糖	6,200
BTC-5-10	バナナのクレープ巻き 12~18ヶ月ころ 小麦粉18 バナナ30 牛乳20 砂糖 食塩	6,400
BTC-5-11	レーズンスティッククッキー 12~18ヶ月ころ 小麦粉27 レーズン4 ベーキングパウダー	6,100
BTC-5-12	簡単蒸しパン 12~18ヶ月ころ ホットケーキミックス20 にんじんジュース13 寒天2	6,400
BTC-5-13	食パンのかりかり揚げ 12~18ヶ月ころ 食パン(8枚切) 1/2枚分(4等分) 20	6,100
BTC-5-14	ビスケット 12~18ヶ月ころ ビスケット(4枚)12	5,000

品番	食品名	税抜価格
BTC-2P-1	白身魚 5g	4,400
BTC-2P-2	白身魚 10g	5,000
BTC-2P-3	白身魚 15g	5,400
BTC-2P-4	白身魚 20g	5,700
BTC-2P-5	豆腐 25g	4,700
BTC-2P-6	鶏肉 (ささみ) 5g	4,700
BTC-2P-7	鶏肉 (ささみ) 10g	5,000
BTC-2P-8	鶏肉 (もも) 15g	5,300
BTC-2P-9	鶏肉 (もも) 20g	5,500

〈栄養素表示項目〉  
エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・  
カルシウム・鉄・食塩

◎料理区別シール貼付済・調理前後表示カード付





BTC-7

離乳食料理フードモデル-7 離乳初期 5~6ヶ月ごろ (エネルギー源)

ねこやき橋



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-7-1	つぶしがゆ 30g 10倍がゆをすりつぶす	5,000
BTC-7-2	10倍がゆ 30g	5,000
BTC-7-3	にんじんがゆ 10倍がゆ40 10倍がゆ5	5,700
BTC-7-4	裏ごしうどんがゆ ゆでうどん10 湯15	4,800
BTC-7-5	トマト入りパンがゆ 食パン10 トマト10 野菜スープ100	5,700
BTC-7-6	じゃがいもペースト じゃがいも15 野菜スープ15	4,800

**Point** 離乳食はアレルギーの少ない  
おかゆからスタート。  
1さじずつから始めましょう。

BTC-8

離乳食料理フードモデル-8 離乳中期 7~8ヶ月ごろ (エネルギー源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-8-1	7倍がゆ 60g	5,300
BTC-8-2	いもがゆ 7倍がゆ60 さつまいも10	6,300
BTC-8-3	さけ小松菜がゆ 7倍がゆ70 さけ5 小松菜5	6,800
BTC-8-4	うどんのやわらか煮 ゆでうどん25 にんじん10 小松菜10 だし50	6,800
BTC-8-5	トマトときゅうりのそうめん そうめん(乾)15 トマト15 きゅうり10 だし70	7,000
BTC-8-6	ほうれん草のミルクパンがゆ 食パン10 ほうれん草10 ミルク60	6,800
BTC-8-7	青のりマッシュポテト じゃがいも30 青のり少々 牛乳5	5,900
BTC-8-8	バナナ入りコーンフレークがゆ コーンフレーク10 バナナ25 牛乳45	6,800

**Point** 1日2回食。食品の種類を増やして  
いきましょ。とろみをつけると食材を  
口の中でまとめて食べやすくなります。

BTC-9

離乳食料理フードモデル-9 離乳後期 9~11ヶ月ごろ (エネルギー源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-9-1	5倍がゆ 90g	5,700
BTC-9-2	わかめしらすがゆ 5倍がゆ90 わかめ5 しらす干し5 薄口しょうゆ	6,800
BTC-9-3	鶏肉と野菜の雑炊 鶏肉30 鶏皮はなし15 じゃがいも15 人参15 小松菜15 食塩少々	6,800
BTC-9-4	きのこの豆乳リゾット ごはん40 たらばがゆ10 しいたけ5 きのこのみじん切り 豆乳 食塩 薄口しょうゆ	6,800
BTC-9-5	納豆と野菜のごはんおやき 軟飯60 にんじん15 キャベツ15 納豆15 小麦粉 青のり 食塩	7,500
BTC-9-6	野菜うどん ゆでうどん50 だしこん20 にんじん15 小松菜15 だし130	7,000
BTC-9-7	野菜のスープスパ スパゲッティ(乾)15 ミックスベジタブル30 だし100 食塩	7,000
BTC-9-8	スティックトースト 食パン(サンドイッチ用1枚分を6等分)15g	6,300

**Point** 1日3回食+おやつ。3食で足りない  
栄養をおやつで補います。大人の1/3  
程度の薄味で調理します。

BTC-10

離乳食料理フードモデル-10 離乳完了期 12~18ヶ月ごろ (エネルギー源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-10-1	軟飯 80g	5,900
BTC-10-2	親子丼 軟飯30 鶏肉(皮なし)20 鶏卵25 たらばがゆ10 だし しょうゆ しょうゆ	6,800
BTC-10-3	スティックおにぎり ごはん80 木綿豆腐10 はんぱん10 かつお節 しょうゆ しょうゆ しょうゆ	6,100
BTC-10-4	ミルクチキンカレー 軟飯30 鶏肉(皮なし)20 しょうゆ20 しょうゆ20 しょうゆ20 しょうゆ20 しょうゆ20 しょうゆ20 しょうゆ20	6,800
BTC-10-5	煮込みうどん ゆでうどん100 湯(も)20 大根20 にんじん15 小松菜15 食塩 しょうゆ	7,000
BTC-10-6	お好み焼き 小麦粉30 卵(も)10 鶏卵20 キャベツ40 しょうゆ10 だし しょうゆ	6,800
BTC-10-7	ツナとコーンのサラダスパ スパゲッティ(乾)30 ツナ缶5 コーン缶20 しょうゆ10 しょうゆ10 しょうゆ10 しょうゆ10	7,000
BTC-10-8	フレンチトースト 食パン(6枚切)3/4枚 40 牛乳50 鶏卵10 バター3	7,500

**Point** 1日3回食+おやつ。手づかみ食べから  
始め、スプーンやフォークを使い始め  
ます。大人の1/2程度の薄味に。

BTCシリーズ(離乳食フードモデル)

- ◆1品から自由に組み合わせてご購入できます。  
フードモデルの補充や追加、組み合わせて一食分、  
一日分の展示用献立モデルの作成にご活用ください。
- ◆掲載のフードモデル以外にもご要望に応じ製作致します。



- ◆付属品◆ 作り方カード[展示に便利なPE-O14Cカードスタンド付]・料理区別シール
- 作り方カードは、表面に材料と作り方、裏面に栄養成分を示した  
名刺サイズのパウチ加工したカードです。



BTC-11 離乳食料理フードモデル-11 離乳初期 5～6ヶ月ごろ (たんぱく質源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-11-1	たいのすり流し たい10 だし15 片栗粉少々	4,800
BTC-11-2	たいのりんご和え たい10 りんご20	5,000
BTC-11-3	たらのみルク煮 たら5 ミルク15	4,800
BTC-11-4	豆腐のペースト 絹ごし豆腐15	4,800
BTC-11-5	ほうれん草のせ豆腐 絹ごし豆腐25 ほうれん草10	5,700
BTC-11-6	豆腐のトマトあんかけ 絹ごし豆腐20 トマト10	5,700
BTC-11-7	さつまいものきな粉ミルク きな粉2 ミルク15 さつまいも30	5,700
BTC-11-8	卵黄とじゃがいものペースト 卵黄8 じゃがいも15 だし10	5,000

**Point** 絹ごし豆腐・白身魚からスタート。  
アレルギーの原因になることもあるので  
与えずに注意しましょう。

BTC-12 離乳食料理フードモデル-12 離乳中期 7～8ヶ月ごろ (たんぱく質源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-12-1	さけとキャベツのみルク煮 さけ10 牛乳15 キャベツ10 片栗粉少々	5,700
BTC-12-2	たらのみルク煮 たら10 トマト15 だし30 片栗粉	5,700
BTC-12-3	豆腐のおろし煮 絹ごし豆腐40 だし10 だし50 片栗粉	6,100
BTC-12-4	豆腐のまぐろあんかけ 絹ごし豆腐25 まぐろ5 ほうれん草5 にんじん5 だし50 片栗粉	6,100
BTC-12-5	納豆ほうれん草 納豆15 ほうれん草10	6,100
BTC-12-6	鶏ささみのきゅうりあんかけ 鶏肉(ささみ)10 きゅうり15 だし15 片栗粉	5,900
BTC-12-7	かぼちゃのヨーグルトかけ ヨーグルト(全脂無糖)15 かぼちゃ20	5,700
BTC-12-8	いちご入りカッテージチーズ カッテージチーズ30 いちご25	6,200

**Point** 赤身魚・レバー・カッテージチーズ  
なども食べられます。

BTC-13 離乳食料理フードモデル-13 離乳後期 9～11ヶ月ごろ (たんぱく質源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-13-1	かれの煮つけ かれい20 だし50 薄口しょうゆ少々 砂糖少々	5,300
BTC-13-2	たらのみルク煮 たら15 しょうゆ 片栗粉 揚げ油	5,300
BTC-13-3	たらのみルク煮 野菜あんかけ たら15 パセリ1 トマト3 たまねぎ2 きゅうり1 だし10 片栗粉	6,800
BTC-13-4	煮込み豆腐ハンバーグ 絹ごし豆腐15 鶏肉(ささみ)15 ほうれん草15 だし10 片栗粉	6,800
BTC-13-5	ポークビーンズ 大豆(水浸し)10 カボチャ10 にんじん10 ほうれん草10 トマト10	7,000
BTC-13-6	鶏肉と玉ねぎの卵とじ 鶏肉(もも皮なし)15 たまねぎ30 鶏卵25 だし70 片栗粉	6,800
BTC-13-7	レバーハンバーグ 鶏卵15 鶏肉20 ほうれん草10 トマト10 片栗粉 牛乳	7,500
BTC-13-8	ふわふわオムレツ 鶏卵25 にんじん5 マッシュルーム缶5 パター	5,300
BTC-13-9	鮭とほうれん草のみルク煮 さけ15 ほうれん草20 ミルク20	6,600

**Point** 青魚・牛肉・豚肉も食べられます。  
鉄分が不足しやすいので、赤身肉や  
レバーなど鉄分豊富な食材を。

BTC-14 離乳食料理フードモデル-14 離乳完了期 12～18ヶ月ごろ (たんぱく質源)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-14-1	つみれの野菜スープ煮 いんげん20 鶏肉(もも皮なし)10 にんじん10 ほうれん草10 しょうゆ 片栗粉	7,000
BTC-14-2	たらのみルク煮 野菜ソース たら20 トマト5 きゅうり5 たまねぎ2 酢 油 食塩	7,000
BTC-14-3	まぐろのみルク煮 揚げ まぐろ20 片栗粉 揚げ油	6,800
BTC-14-4	豆腐ハンバーグ 絹ごし豆腐20 鶏肉(ささみ)15 たまねぎ30 鶏卵25 だし10 片栗粉	7,500
BTC-14-5	野菜の肉巻きソテー 牛乳(もも皮なし)20 スライスしたたまねぎ5 ほうれん草15 しょうゆ 砂糖	7,500
BTC-14-6	ささみのピカタ 鶏肉(ささみ)20 小麦粉少々 鶏卵25 ケチャップ	7,000
BTC-14-7	肉じゃが 鶏肉(もも皮なし)20 じゃがいも20 ほうれん草10 グリーンピース10 砂糖 しょうゆ	6,800
BTC-14-8	ひじき入り卵焼き 鶏卵35 ひじき(乾) パター 塩 しょうゆ	6,100
BTC-14-9	レバー入りハンバーグ 鶏卵15 鶏肉20 ほうれん草10 にんじん10 しょうゆ トマト	7,500

**Point** 手づかみ食べしやすい形状の物を  
取り入れましょう。

オプション 展示に便利な「離乳食の進め方の目安表示カード」【カードスタンド付】

- ◆各期のポイントがカードスタンド付で  
分かりやすく展示出来ます。

大きさ180×65mm L字型カードスタンド【PE-008】付



品番	商品名	税抜価格
BHC-1	離乳食の進め方目安表示カード(離乳初期5～6ヶ月ごろ)	800
BHC-2	離乳食の進め方目安表示カード(離乳中期7～8ヶ月ごろ)	800
BHC-3	離乳食の進め方目安表示カード(離乳後期9～11ヶ月ごろ)	800
BHC-4	離乳食の進め方目安表示カード(離乳完了期12～18ヶ月ごろ)	800

※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考え下さい。  
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



**BTC-15 離乳食料理フードモデル-15 離乳初期 5～6 ヶ月ごろ (ビタミン・ミネラル源)**



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-15-1	かぼちゃのペースト かぼちゃ20 油30	4,800
BTC-15-2	キャベツのペースト キャベツ10 だし20	4,800
BTC-15-3	大根と人参のペースト だいこん10 にんじん10 だし15	4,800
BTC-15-4	たまねぎのペースト たまねぎ10 油10	4,800
BTC-15-5	にんじんのミルクペースト にんじん15 ミルク15	5,000
BTC-15-6	ブロッコリーとかぼちゃのポタージュ ブロッコリー5 かぼちゃ5 ミルク30 片栗粉少々	5,000
BTC-15-7	ほうれん草入り葛湯 ほうれん草10 だし30 片栗粉1	5,000
BTC-15-8	野菜のポタージュ じゃがいも5 にんじん5 たまねぎ5 ミルク35	4,800
BTC-15-9	いちごミルク いちご15 ミルク15	5,000
BTC-15-10	りんごのすりおろし りんご15	5,000

**Point** 炭水化物に慣れたら、野菜や果物を、十分に加熱してつぶし、だしや湯でぼして与えましょう。

**BTC-16 離乳食料理フードモデル-16 離乳中期 7～8 ヶ月ごろ (ビタミン・ミネラル源)**



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-16-1	かぼちゃのミルク煮 かぼちゃ20 牛乳15 だし50 片栗粉少々	5,300
BTC-16-2	キャベツのおかか煮 キャベツ25 だし30 かつおぶし少々 片栗粉少々	5,300
BTC-16-3	大根と人参としめじのスープ煮 だいこん10 にんじん10 しめじ10 片栗粉少々	5,700
BTC-16-4	たまねぎの卵とじ たまねぎ15 卵黄20 だし50 片栗粉少々	5,700
BTC-16-5	トマトのしらす干し和え トマト30 しらす干し	5,700
BTC-16-6	にんじんの昆布だし煮 にんじん15 昆布だし15	5,000
BTC-16-7	ほうれん草の煮浸し ほうれん草15 だし10	5,700
BTC-16-8	野菜のシチュー じゃがいも15 にんじん10 たまねぎ10 だし20 ミルク35 片栗粉	5,300
BTC-16-9	野菜とじゃがいも煮 じゃがいも20 たまねぎ10 グリーンピース3 だし5	5,700
BTC-16-10	刻みりんごのコンポート りんご20 砂糖1 バター1	5,700

**Point** 少しずつ粗めにつぶしましょう。緑黄色野菜とその他の野菜をバランス良く。

**BTC-17 離乳食料理フードモデル-17 離乳後期 9～11 ヶ月ごろ (ビタミン・ミネラル源)**



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-17-1	かぼちゃの小豆煮 かぼちゃ30 小豆10 だし50 食塩少々 砂糖少々	5,900
BTC-17-2	キャベツと豚肉のスープ煮 キャベツ30 豚肉もも10 だし100 片栗粉少々	6,100
BTC-17-3	さつまいものカッテージチーズ和え さつまいも30 カッテージチーズ15	5,700
BTC-17-4	大根と人参としめじのみそ汁 だいこん10 にんじん10 しめじ10 だし100 みそ2	5,700
BTC-17-5	トマトのチーズ焼き トマト40 バン(焼)11 プロセスチーズ5	6,400
BTC-17-6	なす、トマト、ピーマンの炒め煮 なす10 トマト10 ピーマン5 バター3 食塩	6,400
BTC-17-7	肉じゃが風だし煮 豚肩ロース10 じゃがいも20 じゃがいも10 ガーランド35 だし70 片栗粉	6,400
BTC-17-8	にんじんとごぼうのだし煮 にんじん20 ごぼう20 だし100 薄口しょうゆ 砂糖	6,400
BTC-17-9	ほうれん草のごま和え ほうれん草30 しょうゆ少々 すりごま少々	5,700
BTC-17-10	モロヘイヤの納豆のり和え モロヘイヤ10 納豆10 焼きのり少々 しょうゆ少々	6,100
BTC-17-11	鶏肉、かぼちゃ、たまねぎのミルク煮 鶏肉20 鶏皮もも肉10 たまねぎ10 だし50 片栗粉50 片栗粉	6,100

**BTC-18 離乳食料理フードモデル-18 離乳完了期 12～18 ヶ月ごろ (ビタミン・ミネラル源)**



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎作り方カード・料理区別シール付

品番	食品名	税抜価格
BTC-18-1	じゃがいもとにんじんのきんぴら じゃがいも30 にんじん10 だし15 しょうゆ少々 油	5,900
BTC-18-2	ポテトコロッケ じゃがいも40 たまねぎ10 食塩少々 小麦粉 油	7,500
BTC-18-3	かぼちゃグラタン かぼちゃ30 鶏肉もも肉10 たまねぎ5 牛乳 コンソメ プロセスチーズ	6,200
BTC-18-4	切り干し大根煮 切り干し大根5 にんじん20 だし200 薄口しょうゆ ありん	6,400
BTC-18-5	やわらかきんぴらごぼう にんじん20 ごぼう20 薄口しょうゆ 砂糖 ごま油	6,400
BTC-18-6	真だくさんみそ汁 だいこん10 ごぼう10 にんじん10 しめじ10 だし70 みそ3	6,100
BTC-18-7	フレッシュサラダ トマト30 きゅうり25 フレンチドレッシング5	6,200
BTC-18-8	なすのみそ炒め なす40 みそ25 油5 砂糖3 さま油2	6,800
BTC-18-9	ほうれん草としめじのごま和え ほうれん草40 しめじ10 だし10 薄口しょうゆ 砂糖	6,400
BTC-18-10	もやしとわかめのコンナムル もやし10 わかめ(乾)0.5 コーン缶5 ごま油 食塩 しょうゆ	6,400
BTC-18-11	ゆで野菜のスティック にんじん10 だいこん10 きゅうり10 ありん	6,100
BTC-18-12	野菜のスープ煮 レタス15 ブロッコリー15 たまねぎ10 にんじん5 だし15 コンソメ	7,000

**BTCシリーズ(離乳食フードモデル)**

- ◆1品から自由に組み合わせてご購入できます。  
フードモデルの補充や追加、組み合わせで一食分、一日分の展示用献立モデルの作成にご活用ください。
- ◆掲載のフードモデル以外にもご要望に応じ製作致します。



**◆付属品◆ 作り方カード[展示に便利なPE-O14Cカードスタンド付]・料理区別シール**

作り方カードは、表面に材料と作り方、裏面に栄養成分を示した名刺サイズのパウチ加工したカードです。





## AS-14 おやつを食べすぎにSOSディスプレイ

**SOSシリーズ**

「おやつを食べるときは、SOS (Sugar:砂糖 Oil:あぶら Salt:塩) に気をつけましょう。」という指導に使えるフードモデルです。おやつにどれくらい砂糖、あぶら、塩が含まれているかが目で見て分かります。アクリルケースをかぶせて展示したり、幼児食教室や出張指導にフードモデルだけを持って行ったり、様々な場面でご利用いただけます。



実物大で示すので  
分かりやすい

★教室での指導に!!



※ISC-55C アクリルカバー(大)使用  
(112ページ)

★アクリルケースでの展示に!!

常設はもちろん、  
イベントなどの  
展示コーナーに



とりついちやうぞ  
© IWASAKI 2005

表示カードを裏返すと  
大人向けの内容に!



子ども向けでも、大人  
向けでも活用できます!



チョコレートに  
含まれる脂質量

グレーの部分が  
脂質の割合  
(重量比)

缶コーラに  
含まれる砂糖量  
[大1ヶ:砂糖5g]  
[小1ヶ:砂糖1g]

インスタントヌードルに  
含まれる食塩量

フードモデルで興味を持たせ  
タペストリー&ポスターで詳しく伝える!!  
立体&平面媒体を組み合わせると  
さらに指導効果アップ!!

本シリーズに対応した  
栄養指導用タペストリー  
やポスターも合わせて  
ご利用ください。  
(詳しくは105ページ)



TP-35

## SOSシリーズの特長

- 「目で見えない」砂糖、あぶら、塩の量がフードモデルで「見える」ので、注意喚起しやすい。
- あぶらの量だけではなく、脂質の割合(重量比)の説明にも活用が出来ます。
- 展示、幼児食教室、出張指導など様々な場面で活用出来ます。
- 子どもから大人まで幅広い年齢層への指導で活用出来ます。

見えないものが  
はっきり見えると  
分かりやすいで  
ござるなあ。



ねこやき糖

商品は次のページへ!









たこやき格

## ようシリーズ セット価格 64,200円(税抜価格)

モデル。樹脂製のチューブに油(※1)が入って  
脂質の割合(重量比)となっています。



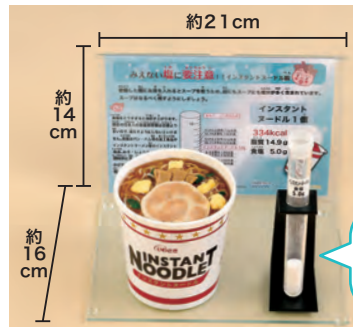
大人向け表示カード

「見えないあぶら」  
を「見える」化

## AS-14-C 塩に気をつけようシリーズ

セット価格 70,800円(税抜価格)

おやつに含まれている食塩量を示せるフードモデル。樹脂製のチューブに塩(※2)が入って  
います。※2:チューブに入っている塩は実物の精製塩です。

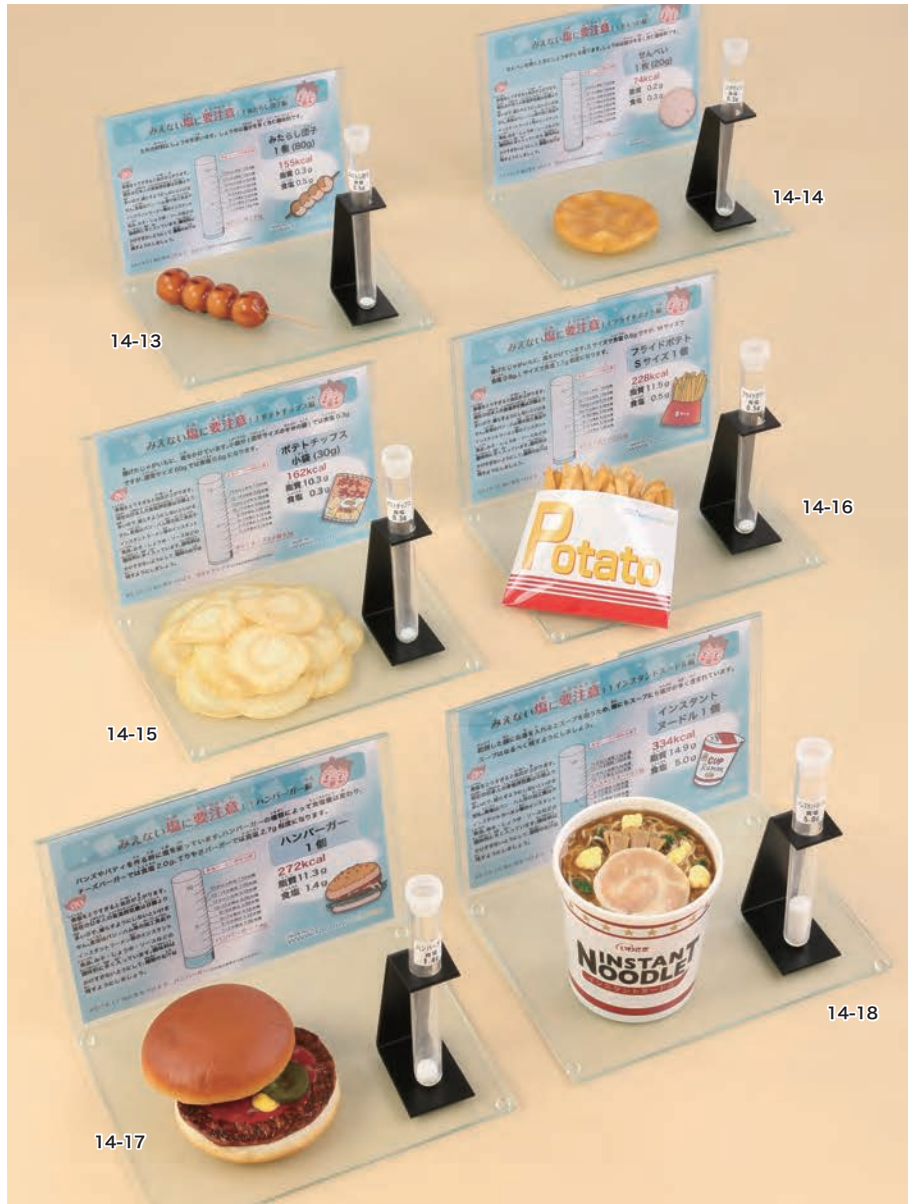


塩分摂取量が  
よく分かる。



大人向け表示カード

ライフステージ別・  
食育



重量(g)	エネルギー(kcal)	脂質(g)	税抜価格
50	192	13.3	11,700
20	110	6.6	8,900
80	142	6.2	9,900
30	162	10.3	12,000
60	134	6.2	11,400
20	88	5.1	10,300

※チューブを横にして保管すると濡れる可能性がありますので立てて保管・展示をお願いします。

品番	食品名	重量(g)	エネルギー(kcal)	食塩(g)	税抜価格
AS-14-13	みたらしだんご	80	155	0.5	9,800
AS-14-14	しょうゆせんべい	20	74	0.3	8,300
AS-14-15	ポテトチップス	30	162	0.3	10,600
AS-14-16	フライドポテト(S)	1個	228	0.5	13,400
AS-14-17	ハンバーガー	1個	272	1.4	14,100
AS-14-18	インスタントヌードル	1個	334	5.0	14,600

〈栄養素表示項目〉エネルギー・脂質・食塩

◎表示カード挟み込み済・塩表示シール貼付済・試験管スタンド・展示用アクリルスタンド付



# 幼児食 1～2才児の1日の献立

for children



1～2才児の1日分の目安の献立フードモデルです。食事摂取基準の推奨量に近い基準とした献立Aと、食品構成を基準とした献立Bの2パターンございますので、施設または指導方針に合わせてお選びください。

## M-37 1～2才児献立 A

84,000円(税抜価格)

食事摂取基準に準拠しています。



1～2才児の1日の食事がわかる献立です。自分で食べる意欲をもたせ、さまざまな食品と出会うことができるように工夫しています。

985kcal

●たんぱく質 20.4g  
●脂質 30.9g  
●炭水化物 144.5g  
●カルシウム 436mg  
●鉄 5.5mg  
●食塩 2.8g

●朝食 ブロッコリーのリゾット(ごはん80g)・キャベツのごま酢和え・ミネストローネ  
●10時 パナナ  
●昼食 ごはん100g・小松菜ナムルの卵巻き・切り昆布の煮物  
●15時 りんごのソーテー・牛乳100g  
●夕食 おにぎり(ごはん100g)・肉詰めピーマン・きゅうりとトマトとわかめの酢の物・さつまいものつぶしポタージュ

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中) 付

## M-38 1～2才児献立 B

91,000円(税抜価格)

食品構成に準拠しています。



1～2才児の1日の食事がわかる献立です。自分で食べる意欲をもたせ、さまざまな食品と出会うことができるように食材を工夫しています。各食品群の食材を全て使用した献立です。

1052kcal

●たんぱく質 35.2g  
●脂質 27.6g  
●炭水化物 151.3g  
●カルシウム 509mg  
●鉄 4.6mg  
●食塩 4.0g

●朝食 フレンチトースト(食パン30g)・キャベツとりんごのサラダ・野菜スープ  
●10時 ミルクヨーグルトゼリー  
●昼食 おにぎり(ごはん100g)・小松菜入りえびだんご・焼きなすのごま和え・わかめのおひたし・いちご  
●15時 じゃがいももち・牛乳100g  
●夕食 ごはん100g・大豆といたけ揚げ・ほうれん草の炒り卵・かぼちゃとやしのみそ汁

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中) 付

対応

## MKS-5 1～2才児献立 B の食品構成

磁石なし 98,000円(税抜価格)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(中) 付

M-38 1～2才児献立 B に対応した食品構成です。食品レベルでバランスのとれた食事を指導する際に役立ちます。

分類	食品名	可食(g)	分類	食品名	可食(g)
穀類	ごはん	200	果物	りんご	20
	食パン	30		いちご	50
	小麦粉	18	海藻	わかめ	20
いも類	じゃがいも	50	きのこ	生しいたけ	10
	片栗粉	16	種実類	ごま	0.5
牛乳・乳製品	ヨーグルト(全脂無糖)	50	豆・豆製品	大豆(水煮)	30
	普通牛乳	200		みそ	3
緑黄色野菜	小松菜	40	魚介	えび	20
	ほうれん草	25	肉	豚ひき肉	20
	かぼちゃ	20	卵	鶏卵	20
	にんじん	5	調味料	砂糖	7
その他の野菜	キャベツ	25		しょうゆ	9
	なす	40		油	9
	ねぎ	1		バター	1
	たまねぎ	10			
	もやし	30			

※容器、ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 幼児食 3～5才児の1日の献立

for children



3～5才児の1日分の目安の献立フードモデルです。食事摂取基準の推奨量に近い基準とした献立Aと、食品構成を基準とした献立Bの2パターンございますので、施設または指導方針に合わせてお選びください。

## M-39 3～5才児献立 A

88,000円(税抜価格)

食事摂取基準に準拠しています。



3～5才児の1日の食事がわかる献立です。楽しみながら食べられるよう、様々な食品を使用しています。

1229kcal

●たんぱく質 33.1g  
●脂質 41.0g  
●炭水化物 168.9g  
●カルシウム 553mg  
●鉄 6.2mg  
●食塩 3.2g

●朝食 チーズサンド・卵サンド(各食パン30g)・かぼちゃのマヨサラダ・トマトスープ  
●昼食 ごはん120g・さんまの蒲焼き・小松菜のごま和え・さつまいものチーズ焼き・いちご  
●間食 白玉フルーツ・牛乳100g  
●夕食 ミートソースパスタ(乾麺30g)・根菜の素揚げ・野菜スープ

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩

◎献立作り方シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中) 付

## M-40 3～5才児献立 B

89,000円(税抜価格)

食品構成に準拠しています。



3～5才児の1日の食事がわかる献立です。楽しみながら食べられるよう、様々な食品を使用しています。各食品群の食材を全て使用した献立です。

1195kcal

●たんぱく質 43.2g  
●脂質 32.0g  
●炭水化物 171.2g  
●カルシウム 583mg  
●鉄 5.5mg  
●食塩 4.8g

●朝食 鮭おにぎり(ごはん100g)・大根と桜えびの煮物・ほうれん草となめこのみそ汁・フルーツヨーグルト  
●昼食 納豆入りドライカレー(ごはん100g)・野菜サラダ・りんご  
●間食 オレンジピザ・牛乳150g  
●夕食 ごはん100g・あじのみそ照り焼き・小松菜としらすの卵とじ・さつまいものチーズ焼き・えのきのすまし汁

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩

◎献立作り方シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中) 付

対応

## MKS-6 3～5才児献立 B の食品構成

磁石なし 118,000円(税抜価格)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩

◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(中) 付

M-40 3～5才児献立 B に対応した食品構成です。食品レベルでバランスのとれた食事を指導する際に役立ちます。

分類	食品名	可食(g)	分類	食品名	可食(g)
穀類	ごはん	300	果物	みかん(缶)	20
	食パン	15		オレンジ	20
	小麦粉	4		なめこ	15
いも類	さつまいも	40	きのこ	えのきたけ	5
	普通牛乳	150		納豆	25
	ヨーグルト(全脂無糖)	40		みそ	6
牛乳・乳製品	プロセスチーズ	15	豆・豆製品	あじ	30
	クリームチーズ	10		さけ	20
	アーモンド	1		しらす干し	5
種実類	ほうれん草	20		さくらえび	1
	にんじん	10	魚介	豚ひき肉	25
	ミニトマト	20		鶏卵	25
緑黄色野菜	小松菜	60		砂糖	2
	大根	60	肉	はちみつ	5
	たまねぎ	10		みりん	3
その他の野菜	キャベツ	10		カレー粉	0.5
	レタス	5	調味料	しょうゆ	8
	きゅうり	5		トマトピューレ	10
果物	ねぎ	1		油	4
	りんご	60		バター	1
	バナナ	20			

※容器、ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 幼児食 1食の献立

## D-4 幼児の朝ごはんフードモデル

忙しい朝でも簡単に作れるバランスの良い朝食献立です。幼児に不足しがちなカルシウムや鉄を多く含む料理を組み合わせました。  
タイトルカードや献立作り方シートで献立内容を分かりやすく展示できます。

献立作り方  
シート  
(B5サイズ)

表面

裏面

## D-4-1 幼児の朝ごはん 卵料理

25,000円(税抜価格)

卵焼きにひじきを入れることで、不足しがちなカルシウムや鉄を摂取できます。海苔が噛み切れるようになれば、おにぎりを海苔で巻いても、簡単に作れる朝ごはん例です。



(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
 ◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・  
 ランチョンマット・収納ケース(中)付

283kcal

283kcal

- たんぱく質 9.1g
- 脂質 9.2g
- 炭水化物 37.7g
- カルシウム 68mg
- 鉄 1.7mg
- 食塩 1.1g

おにぎり(ごはん100g)  
ひじき入り卵焼き  
ほうれん草のごま和え  
えのきのすまし汁

## D-4-2 幼児の朝ごはん 魚料理

24,500円(税抜価格)

子どもの時から魚を食べる習慣をつけましょう。みそ汁に入っている小松菜から、不足しがちなカルシウムを摂取できます。



(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
 ◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・  
 ランチョンマット・収納ケース(小)付

257kcal

257kcal

- たんぱく質 8.8g
- 脂質 3.7g
- 炭水化物 43.2g
- カルシウム 82mg
- 鉄 1.3mg
- 食塩 1.1g

ごはん100g  
あじのみそ照焼き  
きゅうりとトマトとわかめの酢の物  
小松菜となすのみそ汁

### D-4-3 幼児の朝ごはん サンドイッチ

21,000円(税抜価格)

サンドイッチは食べやすいので子どもにも大好評。  
チーズを使えば不足しがちなカルシウムを摂取できます。



(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・  
ランチョンマット・収納ケース(中)付

220kcal

- たんぱく質 5.7g
- 脂質 7.1g
- 炭水化物 30.9g
- カルシウム 101mg
- 鉄 0.6mg
- 食塩 0.9g

チーズサンド(食パン30g)  
はるさめサラダ  
トマトスープ

#### D-4-4 幼児の朝ごはん ジャムサンド

22,000円(税抜価格)

ジャムサンドはパンにジャムを塗って巻くだけで簡単に作れます。  
卵とじの小松菜から不足しがちなカルシウムと鉄、しらすから  
カルシウムが補える献立です。



(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
 ◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・  
 ランチョンマット・収納ケース(中)付 **213kcal**

213kcal

- たんぱく質 7.2g
- 脂質 6.5g
- 炭水化物 30.2g
- カルシウム 131mg
- 鉄 2.1mg
- 食塩 1.6g

ジャムサンド(食パン30g)  
小松菜としらすの卵とじ  
レタススープ

※容器、ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。





## D-5 幼児の1食分のフードモデル

ごはんを主食としたバランスの良い献立です。幼児に不足しがちなカルシウムや鉄を多く含む料理を組み合わせました。  
タイトルカードや献立作り方シートで献立内容を分かりやすく展示できます。

献立作り方  
シート  
(B5サイズ)

(表面)



(裏面)

## D-5-1 幼児の食事 豆腐料理

26,000円(税抜価格)

ケチャップ味で子どもでも食べやすい麻婆豆腐です。  
豆腐から不足しがちなカルシウムを補えます。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中)付

347kcal

●たんぱく質 14.6g  
●脂質 9.9g  
●炭水化物 44.7g  
●カルシウム 113mg  
●鉄 2.5mg  
●食塩 1.4g

ごはん100g  
豆腐の野菜マーボーあんかけ  
昆布の三色煮  
ほうれん草となめこのみそ汁

## D-5-2 幼児の食事 ひき肉料理

28,000円(税抜価格)

口の中でバラバラになって食べにくいひき肉はワンタンの皮で包むと、食べやすくなります。チーズ焼きのチーズから不足しがちなカルシウムを補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(小)付

324kcal

●たんぱく質 10.3g  
●脂質 9.6g  
●炭水化物 45.2g  
●カルシウム 169mg  
●鉄 1.5mg  
●食塩 0.8g

青菜ごはん(ごはん100g)  
ワンタンぎょうざ  
カリフラワーのチーズ焼き  
レタススープ

## D-5-3 幼児の食事 キャベツロール

20,000円(税抜価格)

キャベツロールサラダはカニかま、もやし、きゅうり、椎茸をゆでキャベツで巻いています。ミルクスープの小松菜からカルシウムと鉄、牛乳からカルシウムが補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(小)付

304kcal

●たんぱく質 10.0g  
●脂質 8.3g  
●炭水化物 43.3g  
●カルシウム 154mg  
●鉄 1.3mg  
●食塩 1.3g

ごはん100g  
キャベツロールサラダ  
小松菜とエビのミルクスープ

## D-5-4 幼児の食事 魚料理

30,000円(税抜価格)

いわしのチーズロール揚げはいわしに大葉とチーズを乗せ、巻いてフライにしています。いわしから不足しがちなカルシウムと鉄、チーズからカルシウムが補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中)付

348kcal

●たんぱく質 11.4g  
●脂質 10.8g  
●炭水化物 47.4g  
●カルシウム 125mg  
●鉄 1.5mg  
●食塩 1.2g

ごはん100g  
いわしのチーズロール揚げ  
温野菜  
焼きなすのごま和え  
かぼちゃともやしのみそ汁

※容器、ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 幼児食 1食の献立

for children



## D-5-5 幼児の食事 カレークリーム煮

21,000円(税抜価格)

汁物をメインにした、カレー風味で子どもが好きな献立です。  
カレークリーム煮の牛乳から不足しがちなカルシウムが補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(小)付

312kcal

●たんぱく質	7.6g
●脂質	10.1g
●炭水化物	44.4g
●カルシウム	146mg
●鉄	0.6mg
●食塩	0.4g

ごはん100g  
ウインナーとカリフラワーのカレークリーム煮  
きゅうりとトマトとわかめの酢の物

## D-5-6 幼児の食事 肉団子スープ

25,000円(税抜価格)

豚ひき肉を丸めて団子にした簡単スープがメインの献立です。  
ごはんのじゃこから不足しがちなカルシウムが補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(小)付

305kcal

●たんぱく質	12.3g
●脂質	7.7g
●炭水化物	43.1g
●カルシウム	99mg
●鉄	1.3mg
●食塩	2.1g

じゃこごはん(ごはん100g)  
肉団子とキャベツのスープ  
揚げにんじんの甘みそ和え  
ゆでブロッコリー

## D-6 幼児の麺類の1食分の献立フードモデル

麺類を主食としたバランスの良い献立です。  
幼児に不足しがちなカルシウムや鉄を多く含む献立です。  
タイトルカードや献立作り方シートで献立内容を分かりやすく展示できます。

献立作り方シート  
(B5サイズ)



(裏面)



(裏面)

## D-6-1 幼児の麺類の食事 パスタ

20,500円(税抜価格)

パスタの麺は手で折ってから茹でると食べやすくなります。  
野菜スープの小松菜から不足しがちなカルシウムと鉄が補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中)付

219kcal

●たんぱく質	7.7g
●脂質	4.3g
●炭水化物	34.6g
●カルシウム	56mg
●鉄	1.7mg
●食塩	0.6g

ミートソースパスタ(乾麺30g)  
野菜スープ  
りんご

## D-6-2 幼児の麺類の食事 うどん

20,500円(税抜価格)

うどんは10cm程度に切ると食べやすくなります。  
ミルクみそ汁の牛乳からカルシウムが補える献立です。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎献立作り方シート・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(中)付

274kcal

●たんぱく質	10.5g
●脂質	10.2g
●炭水化物	32.6g
●カルシウム	100mg
●鉄	1.2mg
●食塩	1.9g

焼きうどん(ゆでうどん100g)  
きのこのミルクみそ汁  
いちご

※容器、ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。





あなたのアイデアで自由に組み合わせができる！気軽に簡単オーダー！  
栄養指導に必要なものを低予算で準備できます！

- ★表面に材料と作り方、裏面に栄養価を表示した「作り方カード」付（飲み物・果物は除く）で、フードモデルによる切り方や大きさだけでなく、材料や作り方も確認できます。
- ★単品フードモデルは1品から自由に組み合わせてご購入できます。基本的に食器なし（一部料理・汁物・飲み物・おやつを除く）ですので、自由に食器に乗せたり、季節によって展示内容を変えたりと活用しやすくなっています。カタログには各フードモデルのエネルギー、たんぱく質、主な食材量を表示し、栄養指導の内容・目的に合わせて組み合わせやすくなっています。
- ★フードモデルの補充、追加や、1食分、1日分の展示用献立モデルの作成にご活用ください。掲載のフードモデル以外にもご要望に応じ製作いたします。お気軽にお問合せください。

エネルギー  
たんぱく質

110kcal  
P4.9g



自由に組み合わせて  
献立の作成ができます。

乗せかえて  
楽しく指導♪

## ●対応食器

### IJ-2

小食器（ボール型）  
118×h48mm（320ml）  
600円（税抜価格）



A

B

C

### ID-10

菜皿 小  
136×h24mm  
560円（税抜価格）

D

### ID-17

深菜皿  
167×h35mm（470ml）  
830円（税抜価格）



E

### IJ-21

二つ仕切皿  
200×h25mm  
980円（税抜価格）

F

基本的に単品フードモデルには食器は付属しておりません。（一部料理・汁物・飲み物・おやつを除く）

各フードモデルは対応食器の欄に記載の食器に入るように製作しています。

こちらから食器を選んでいただき、自由に組み合わせてご活用ください。

【ご注意】同じエリアに複数個のせる場合や、のせる場所によっては収まりきらない場合もございます。目安としてお考えください。

作り方や食品群が  
分かる付属品付♪



◆付属品◆ 作り方カード  
【展示に便利なPE-014Cカードスタンド付】

作り方カードは、表面に材料と作り方、裏面に栄養成分を示した名刺サイズのパウチ加工したカードです。  
※「カード無し・成分シール貼付」とあるものは成分シールのみの付属となります。

一目で摂取できる食品群がわかる♪  
裏面に料理別シール貼付済

自由に食器に乗せて  
指導、展示できる  
のでござる。



ねこやき橋



# CTCシリーズ(幼児食フードモデル)

## ●対応食器

入る食器は  
こちらで確認  
ください。



◆1品から自由に組み合わせてご購入できます。  
フードモデルの補充、追加や、一食分や一日分の展示用  
献立モデルの作成にご活用ください。  
◆食器は基本的に付属しておりません。  
必要な食器をお選びください。(食器サイズは49ページ)  
(ごはん・汁物・飲物・おやつを除く)

品番	食器名	税抜価格
IJ-2	小食器(ボール型)	600
ID-10	菜皿小	560
IJ-3	浅皿	700
ID-17	深菜皿	830
IJ-21	二つ仕切皿	980

## CTC-1 幼児食料理フードモデル-1 主食(ごはん)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

対応食器	品番	食品名	税抜価格
	CTC-1-1	ごはん 80g ごはん80	4,000
	CTC-1-2	ごはん 100g ごはん100	4,200
	CTC-1-3	ごはん 120g ごはん120	4,400
	CTC-1-4	炊き込みごはん 70g ごはん70 にんじん10 しいたけ2	5,300
	CTC-1-5	炊き込みごはん 100g ごはん100 にんじん15 しいたけ3	5,500
	CTC-1-6	ひじきごはん 100g ごはん100 ひじき(乾)2	5,900
	CTC-1-7	じゃこごはん 100g ごはん100 しらす干し15	5,900
	CTC-1-8	青菜ごはん 100g ごはん100 小松菜20 こま	5,900
	CTC-1-9	ブロッコリーのリゾット ごはん80 ブロッコリー30 たまねぎ15	6,400
BC D F	CTC-1-10	おにぎり ごはん100 ふりかけ	4,400
BC D F	CTC-1-11	鮭おにぎり ごはん100 鮭20	5,000
D C	CTC-1-12	オムライス ごはん100 鶏卵50 ウインナー15 ミックスベジタブル	6,100
D C	CTC-1-13	納豆入りドライカレー ごはん100 納豆もろ25g 鶏肉25 たまねぎ10 にんじん10	5,900
D C	CTC-1-14	枝豆チャーハン ごはん100 枝豆15 ハム10 ねぎ 鶏卵25	6,100
D F BC	CTC-1-15	チキンライス ごはん150 鶏肉もも20 たまねぎ10 ケチャップ	4,800

Point

食事の基本となるごはんは咀嚼の練習にも  
なります。具入りにした場合でもサラダや  
お浸しのような野菜料理と汁物を。

## CTC-1 幼児食料理フードモデル-1 主食(パン・麺類など)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

対応食器	品番	食品名	税抜価格
BC D F	CTC-1-16	ハムとチーズのホットサンド 食パン36 ハム10 チーズ20	6,600
BC D F	CTC-1-17	チーズサンド パン30 チーズ10 トマト10 レタス3	6,400
BC D F	CTC-1-18	卵サンド パン30 鶏卵15 たまねぎ15 レタス3	6,400
BC D F	CTC-1-19	ホットドッグ ロールパン30 レタス8 ウインナー15	5,900
D F	CTC-1-20	フレンチトースト 食パン30 鶏卵10	5,300
BC D F	CTC-1-21	ジャムサンド 食パン30 いちごジャム	5,300
D F	CTC-1-22	トースト(6枚切3/4枚) 食パン45	5,300
D F	CTC-1-23	トースト(6枚切1枚) 食パン60	6,100
	CTC-1-24	五目すいとん 小麦粉30 鶏肉もも30 にんじん20 小松菜40 日ね10	7,000
BC D F	CTC-1-25	イタリアンスパゲティ スパゲティ(乾)30 たまねぎ30 にんじん20 ビーマン10 ケチャップ	6,100
D C	CTC-1-26	焼きうどん うどん100 鶏肉もも30 キャベツ30 にんじん10 たまねぎ10	6,400
D C	CTC-1-27	ミートソースパスタ スパゲティ(乾)30 ひき肉20 トマト缶30 たまねぎ30 ケチャップ	6,100
	CTC-1-28	マカロニグラタン マカロニ30 鶏肉もも10 たまねぎ10 マッシュルーム45 牛乳80 グルメ10	5,900

Point

パンはかじって食べる練習になります。  
麺類は大人より短く切ってあげると  
食べやすくなります。パンや麺は脂質や  
塩分を多く含むものが多いので、回数が  
多くならないように。

※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考えください。  
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。  
※エネルギーやたんぱく質量はレシピの見直しにより変更する場合がございます。



## ●マークの見方

たんぱく質

000kcal  
P0.0g

エネルギー

ABC  
DEF

フードモデルが入る  
食器のエリア  
(左ページ参照)

フードモデルを組み合わせれば  
献立を作ることのできる  
のでござる



はこやき猪

## CTC-2 幼児食料理フードモデル-2 主菜(卵・魚)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

対応食器	品番	食品名	税抜価格
BC DEF	CTC-2-1	ブレーンオムレツ 鶏卵50 ケチャップ	4,000
ABC DEF	CTC-2-2	小松菜としらすの卵とじ 小松菜50 しらす干し5 鶏卵25	5,300
ABC DEF	CTC-2-3	小松菜ナムルの卵巻き 鶏卵25 小松菜60	5,300
ABC DEF	CTC-2-4	トマトとチーズのスクランブルエッグ 鶏卵50 トマト20 チーズ10	5,300
BC DEF	CTC-2-5	ひじき入り卵焼き 鶏卵50 ひじき(乾)1	5,900
ABC DEF	CTC-2-6	ほうれん草の炒り卵 ほうれん草25 鶏卵10	5,300
ABC DEF	CTC-2-7	あじのみそ照り焼き あじ30 みそ	5,500
ABC DEF	CTC-2-8	いわしのチーズロール揚げ いわし20 チーズ10 しそ	5,900
BC DEF	CTC-2-9	じゃことコーンとねぎのかき揚げ しらす干し5 スイートコーン5 ねぎ5	5,500
BC DEF	CTC-2-10	かじきのあんかけ かじき30 たまねぎ10 パプリカ20	6,100
BC DEF	CTC-2-11	鮭とポテトのチーズ焼き さけ20 じゃがいも30 チーズ	6,100
ABC DEF	CTC-2-12	さんまの蒲焼き さんま10	4,000
BC DEF	CTC-2-13	エビチリ卵 えび30 白ねぎ5 鶏卵25 ケチャップ	6,100
ABC DEF	CTC-2-14	小松菜入りえびだんご 小松菜20 えび20 豚ひき肉20	5,300

Point

卵や魚は発育に必要な栄養素をしっかりと  
含んでいます。野菜と組み合わせると  
よりバランスがよくなります。

## CTC-2 幼児食料理フードモデル-2 主菜(肉・大豆)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

対応食器	品番	食品名	税抜価格
BC DEF	CTC-2-15	牛肉の2色巻き 牛肉もも25 にんじん10 さやいんげん15	6,000
BC DEF	CTC-2-16	肉詰めピーマン ピーマン15 牛ひき肉10 たまねぎ10 ケチャップ	5,500
BC DEF	CTC-2-17	コーン入りハンバーグ ひき肉40 たまねぎ15 スイートコーン10 ケチャップ	5,800
BC DEF	CTC-2-18	ワンタンぎょうざ 豚ひき肉15 白菜10 ねぎ3 ワンタンの皮10	5,300
BC DEF	CTC-2-19	豚のしょうが焼き 豚肉もも30	5,500
BC DEF	CTC-2-20	豚肉と野菜の炒め物 豚肉もも30 にんじん20 もやし15	6,100
ABC DEF	CTC-2-21	ささみのピカタ 鶏ささ身30	5,500
BC DEF	CTC-2-22	鶏ひき肉と凍り豆腐のハンバーグ 鶏ひき肉30 凍り豆腐5 ねぎ5	5,800
BC DEF	CTC-2-23	大豆といたけ揚げ 大豆(煮)30 しいたけ10	6,100
ABC DEF	CTC-2-24	大豆とひじきの炒め煮 大豆(煮)20 ひじき(乾)2 こんにゃく15 にんじん20	6,100
BC DEF	CTC-2-25	納豆とコーンとたまねぎのソテー 納豆30 スイートコーン15 たまねぎ10	5,900
ABC DEF	CTC-2-26	豆腐の田楽 焼き豆腐30 みそ	5,000
BC DEF	CTC-2-27	豆腐のチャンプルー 木綿豆腐30 もやし10 にんじん10 小松菜10	6,200
BC DEF	CTC-2-28	豆腐の野菜マーボーあんかけ 木綿豆腐60 豚ひき肉40 ピーマン10 白ねぎ10 にんじん15	6,400

Point

肉は加熱しすぎるとかたくなバサバサした触感に  
なるので、片栗粉をまぶしたり、果物等の酵素で  
やわらかくしましょう。煙の肉と言われる大豆や  
大豆製品は子どもにもしっかりと食べさせましょう。

## 幼児の食事のポイント

主食、主菜、副菜、汁物(牛乳、麦茶を含む)となるように料理を組み合わせるとバランスの良い献立になります。将来の生活習慣病の予防のため、和食を中心とした食事がおすすめです。

幼児期は自分で食べられるように、手づかみ食べ、スプーン食べ、フォーク食べ等の練習が必要になります。手づかみしやすいスティック状やボール状、スプーンですくいやすい大きさやフォークで刺しやすい大きさになるように切り方や大きさを工夫しましょう。

また幼児期にいろいろな味や食材を体験させると食の幅が広がります。水分の少ないものやバサバサした肉や魚などは飲み込みにくいので、片栗粉で少しトロミを付けてと食べやすくなります。また、葉菜類はお浸しやごまあえなどにすると好まれます。味付けは薄味にし、食材そのものの味を体験させましょう。

※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考えください。  
※エネルギーやたんぱく質量はレシピの見直しにより変更する場合がございます。



CTCシリーズ(幼児食フードモデル)

●対応食器

入る食器は  
こちらでご確認  
ください。



◆1品から自由に組み合わせてご購入できます。  
フードモデルの補充、追加や、一食分や一日分の展示用  
献立モデルの作成にご活用ください。  
◆食器は基本的に付属しておりません。  
必要な食器をお選びください。(食器サイズは49ページ)  
(ごはん・汁物・飲物・おやつを除く)

品番	食器名	税抜価格
IJ-2	小食器(ボール型)	600
ID-10	菜皿小	560
IJ-3	浅皿	700
ID-17	深菜皿	830
IJ-21	二つ仕切皿	980

CTC-3

幼児食料理フードモデル-3 副菜(野菜)

対応食器	品番	食品名	税抜価格
BC DEF	CTC-3-1	ゆでアスパラ アスパラガス20 マヨネーズ	3,600
BC DEF	CTC-3-2	さやいんげんのおかか煮 さやいんげん20 かつお節	3,600
BC D F	CTC-3-3	オクラの納豆和え オクラ15 納豆10	5,100
ABC DEF	CTC-3-4	かぼちゃのマヨサラダ かぼちゃ60 きゅうり15 マヨネーズ	5,300
ABC D F	CTC-3-5	小松菜のごま和え 小松菜50 ごま	4,900
ABC DEF	CTC-3-6	小松菜と桜えびの炒め物 小松菜30 桜えび	5,100
ABC DEF	CTC-3-7	トマト トマト40	3,100
ABC DEF	CTC-3-8	揚げにんじんの甘みそ和え にんじん30 みそ	3,800
ABC D F	CTC-3-9	こんにゃくにんじんのきんぴら こんにゃく55 にんじん10	5,100
BC D F	CTC-3-10	ピーマンともやしのみそ炒め ピーマン30 もやし15 みそ	5,300
ABC DEF	CTC-3-11	ゆでブロッコリー ブロッコリー30	3,600
ABC D F	CTC-3-12	ブロッコリーとトマトとチーズのサラダ ブロッコリー20 トマト20 チーズ10 レーズン	5,500
ABC DEF	CTC-3-13	ほうれん草のごま和え ほうれん草30 ごま	4,700
ABC D F	CTC-3-14	カテージチーズサラダ カテージチーズ15 さつまいも10 にんじん10 さやいんげん10	5,300
BC D F	CTC-3-15	カリフラワーのチーズ焼き カリフラワー50 にんじん15 チーズ15	5,500
ABC DEF	CTC-3-16	キャベツのごま酢和え キャベツ50 ごま	4,400
ABC D F	CTC-3-17	キャベツとりんごのサラダ キャベツ25 りんご20	5,100
BC D F	CTC-3-18	キャベツロールサラダ キャベツ40 もやし15 しいたけ15 きゅうり15 カニかまぼこ	5,500
ABC DEF	CTC-3-19	きゅうりとトマトとわかめ酢の物 きゅうり20 トマト20 わかめ5	5,300
ABC D F	CTC-3-20	切り干し大根の甘煮 切り干し大根3 さつまいも15 にんじん10	5,300
ABC DEF	CTC-3-21	ごぼうのピーナッツバター和え ごぼう30 ピーナッツバター	4,700
ABC D F	CTC-3-22	大根と桜えびの煮物 大根60 桜えび	5,500
ABC D F	CTC-3-23	たまねぎとささみのケチャップ炒め たまねぎ30 鶏ささ身20 さやいんげん	5,300
ABC DEF	CTC-3-24	焼きなすのごま和え なす40 ごま	5,100
ABC DEF	CTC-3-25	レタスのしらす炒め レタス40 しらす干し15	5,100
ABC DEF	CTC-3-26	れんこんの磯辺焼き れんこん10 魚すり身30 のり	5,300
ABC D F	CTC-3-27	野菜サラダ キャベツ10 レタス5 きゅうり5 ミニトマト20	4,900
BC DEF	CTC-3-28	根菜の素揚げ ごぼう20 れんこん20 にんじん20	5,000
ABC DEF	CTC-3-29	温野菜 カリフラワー10 ブロッコリー10 にんじん5	4,900

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

CTC-3

幼児食料理フードモデル-3 副菜(きのこ・海藻・いも)

対応食器	品番	食品名	税抜価格
ABC D F	CTC-3-30	きのこのソース炒め しめじ40 しいたけ20 えのきたけ20 桜海老	5,300
ABC D F	CTC-3-31	切り昆布の煮物 刻み昆布2 しらす干し2 にんじん5 小松菜30	5,300
ABC D F	CTC-3-32	昆布の三色煮 昆布2 にんじん20 ジャがいも20	5,300
ABC D F	CTC-3-33	ひじき煮 ひじき(乾)2 にんじん10	5,100
ABC DEF	CTC-3-34	わかめのおひたし わかめ20 かつお節	3,600
ABC D F	CTC-3-35	はるさめサラダ はるさめ15 だいこん5 きゅうり10	4,400
BC D F	CTC-3-36	じゃがいもの鮭フレーク炒め じゃがいも50 鮭フレーク15	5,500
ABC D F	CTC-3-37	ポテトコロッケ じゃがいも40 たまねぎ10 ひき肉10	7,200
BC D F	CTC-3-38	さつまいもの甘煮 さつまいも55	5,000
BC DEF	CTC-3-39	大学いも さつまいも40	5,300
ABC D F	CTC-3-40	さつまいものチーズ焼き さつまいも40 チーズ15 アーモンド	5,100

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考えください。  
※エネルギーやたんぱく質量はレシピの見直しにより変更する場合がございます。



# ●マークの見方

たんぱく質

000kcal  
PO.0g

エネルギー

ABC  
DEF

フードモデルが入る  
食器のエリア  
(左ページ参照)

汁物があると  
食べやすいでちゅ♪



はこやき小町

## CTC-4 幼児食料理フードモデル-4 汁物



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付

品番	食品名	税抜価格
CTC-4-1	えのきのすまし汁 えのきたけ5 ねぎ	5,900
CTC-4-2	とろろ昆布のすまし汁 とろろ昆布 ねぎ	5,900
CTC-4-3	つみれ汁 いわし5 だいこん15 大根の葉3 しめじ3	6,100
CTC-4-4	豆腐とわかめのみそ汁 絹ごし豆腐20 わかめ5	5,900
CTC-4-5	小松菜となすのみそ汁 小松菜20 なす10	5,900
CTC-4-6	ほうれん草となめこのみそ汁 ほうれん草20 なめこ15	5,900
CTC-4-7	だいこんとにんじんのみそ汁 だいこん15 にんじん15 ねぎ	5,900
CTC-4-8	かぼちゃとまやしのみそ汁 かぼちゃ20 まやし20 ねぎ	5,900
CTC-4-9	きのこのミルクみそ汁 しめじ5 えのきたけ5 牛乳50	5,900
CTC-4-10	野菜スープ たまねぎ10 にんじん5 小松菜20	5,900
CTC-4-11	トマトスープ トマト30 ジャガイモ20 しらす干し	5,900
CTC-4-12	さつまいもをつぶしポタージュ さつまいも30 パセリ	5,900
CTC-4-13	小松菜とえびのミルクスープ 小松菜30 えび20 牛乳50	7,200
CTC-4-14	ミネストローネ トマト20 赤ピーマン10 たまねぎ10 ベーコンセロリの葉	7,200
CTC-4-15	レタススープ レタス15 にんじん10 たまねぎ10	7,200
CTC-4-16	モロヘイヤとコーンの卵スープ モロヘイヤ15 鶏卵25 スイートコーン15	7,200
CTC-4-17	わかめとチンゲン菜のワンタンスープ ワンタンの皮15 鶏ひき肉25 チンゲン菜30 わかめ ねぎ	8,300
CTC-4-18	肉団子とキャベツのスープ 豚ひき肉30 キャベツ50	8,000
CTC-4-19	ウインナーとカリフラワーのクリーム煮 ソーセージ15 カリフラワー15 キャベツ20 たまねぎ20 にんじん10	8,300
CTC-4-20	トマトシチュー トマト缶(詰り)40 たまねぎ20 にんじん15 牛乳30 さつまいも	8,600
CTC-4-21	簡単ポークビーンズ 大豆(煮)40 トマト50 ミートソース30	8,300

ライフステージ別・  
食育

## CTC-5 幼児食料理フードモデル-5 飲み物



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・成分表示シール貼付済

品番	食品名	税抜価格
CTC-5-1	牛乳 100ml カードなし・成分表示シール貼付	4,700
CTC-5-2	牛乳 150ml カードなし・成分表示シール貼付	5,300
CTC-5-3	オレンジジュース 100ml カードなし・成分表示シール貼付	4,700
CTC-5-4	スポーツドリンク 100ml カードなし・成分表示シール貼付	4,700
CTC-5-5	緑茶 100ml カードなし・成分表示シール貼付	4,700
CTC-5-6	麦茶 100ml カードなし・成分表示シール貼付	4,700

## CTC-6 幼児食料理フードモデル-6 おやつ



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩 ◎料理区別シール・作り方カード・カードスタンド付(果物は料理区別シール・成分表示シール貼付済)

品番	食品名	税抜価格
CTC-6-1	じゃこ入りミニおにぎり ごはん50 しらす干し20 のり	5,500
CTC-6-2	にんじんパンケーキ ホットケーキミックス10 にんじん10 牛乳10	4,700
CTC-6-3	干しいちも 干しいちも15	5,000
CTC-6-4	くるみ田作り 田作り5 くるみ	6,100
CTC-6-5	じゃがいももち じゃがいも50	5,300
CTC-6-6	ふかしいちも さつまいも60	5,500
CTC-6-7	ゆでとうもろこし とうもろこし50	4,400
CTC-6-8	オレンジビザ オレンジ20 クリームチーズ10 食パン15	6,600
CTC-6-9	りんごのソーデー りんご40	5,800
CTC-6-10	りんご りんご60 カードなし・成分表示シール貼付	4,200
CTC-6-11	いちご いちご60 カードなし・成分表示シール貼付	4,200
CTC-6-12	バナナ バナナ50 カードなし・成分表示シール貼付	4,400
CTC-6-13	キウイフルーツ キウイフルーツ30 カードなし・成分表示シール貼付	4,200
CTC-6-14	ブルーベリー ブルーベリー(約)20 カードなし・成分表示シール貼付	3,900
CTC-6-15	ミルクヨーグルトゼリー ヨーグルト50 牛乳50 ブルーベリージャム10	5,900
CTC-6-16	オレンジトマトゼリー オレンジジュース25 トマトソース25	5,300
CTC-6-17	白玉フルーツ 白玉25 オレンジジュース10 藍梅(約)40 バイロン(約)40	5,900
CTC-6-18	フルーツヨーグルト ヨーグルト40 バナナ20 みかん(缶)20	5,900
CTC-6-19	いちごヨーグルト ヨーグルト30 いちご50	5,900

※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考えください。  
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。  
※エネルギーやたんぱく質量はレシピの見直しにより変更する場合がございます。



# 食育すごろく

SG-A

食育皆伝すごろクン



セット価格 8,800円(税抜価格)

小学校や中学校の家庭科教育で学ぶ内容を基礎とした、子どもが自ら楽しんで学べる食育のすごろくです。アクションカードには簡単な運動のミッションもあり、食だけではなく運動の話も取り入れやすくなっています。小学校の授業から大人の食育まで、幅広いライフステージでの指導にご活用いただけます。

開発・著作者：石澤美代子(管理栄養士)  
指導：上越教育大学大学院教授 得丸定子



セット内容	数量
すごろくボード (A2:420×594mm・2つ折で収納)	1
イレブン・エリア・シート(A4)	50
アクションカード(12枚1組)	1
知識カード(12枚1組)	1
くりだし六角形作成シート(A4)	50
サイコロ	1
コマ(フードモデル)	4種×各1
製品取り扱い上の注意・使用説明書	1
小物(コマ・サイコロ・カード)ケース	1
本体用ケース	1

追加用	品番	商品名	税抜価格
	SG-A-1	イレブン・エリア・シート(50枚入り)	1,500
	SG-A-2	くりだし六角形作成シート(50枚入り)	1,500



## 食育皆伝すごろクンのめざすところ

- ◆子どもが楽しんで食を考えること  
食に興味・関心が薄い子どもさんでも、「すごろく」という簡単なルールでのゲーム形式で行えるので、楽しく学ぶことができます。
- ◆子どもが自ら食を考えること  
日常の食生活を振り返るワークシート(イレブン・エリア・シート)やすごろくのマスにあるクイズ等で、自分自身の食について、仲間の食と対比しながら考えていくことができます。
- ◆仲間同士で食を考えること  
普段あまり語らないであろう家庭の食について、仲間と共に考えアドバイスを相互に行うことで、食を仲間共通のものとしていくことができます。
- ◆親(保護者)・大人が、楽しく食について再確認できること  
小学校や中学校で学んだ家庭科の食教育を再確認できます。
- ◆それらにより、食に関する行動が変わること



※クラスやグループワーク等での使用にて10組以上の『一括購入』をお考えの方はご相談ください。



# 栄養教育

## F-51 赤・黄・緑の3色食品群(34種)

食育の基礎となる『赤黄緑の3色食品群』の指導に！立体的な模型で子供たちに楽しく伝えられます。普段の食生活でよく目にする食材を中心としたセットです。



磁石ありならパネルに貼れる！！  
※ 詳しくは108ページをご覧ください。

磁石あり 147,200円(税抜価格)  
磁石なし 120,000円(税抜価格)

	食品名	可食(g)		食品名	可食(g)
赤	さけ	80	緑	きゅうり	100
	たこ	80		大根	70
	豚肉	40		キャベツ	40
	ハム	20		たまねぎ	30
	卵	50		しめじ	20
	大豆	40		みかん	100
	豆腐	100		りんご	150
	普通牛乳	200		おにぎり	100
	チーズ	20		パン	60
	しらす干し	40	黄	うどん	200
緑	わかめ	20		さつまいも	125
	にんじん	120		じゃがいも	110
	ほうれん草	30		砂糖	9
	かぼちゃ	90		バター	10
	ピーマン	34		植物油	12
	ブロッコリー	30		マヨネーズ	15
	トマト	120		フレンチドレッシング	15

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維・食塩  
◎成分表示シール貼付済・布3色・バスケット3ヶ・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(大)付



磁石あり 148,000円(税抜価格)  
磁石なし 120,000円(税抜価格)

## F-34 6つの基礎食品(35種)

保健所、学校での栄養指導に使われている6つの分類で、常用量での食品モデルです。



磁石ありならパネルに貼れる！！  
※ 詳しくは108ページをご覧ください。

	食品名	可食(g)		食品名	可食(g)
1群	牛肉(ロース)	30	4群	キャベツ	40
	豚肉(もも)	60		きゅうり	50
	あじ	60		たまねぎ	50
	えび(有頭)	20		だいこん	60
	木綿豆腐	100		いちご	100
	納豆	40		みかん	100
	鶏卵	50		ごはん(おにぎり)	100
	普通牛乳(パック)	200	5群	食パン	60
	ヨーグルト(脱脂加糖)	100		うどん(ゆで)	80
2群	プロセスチーズ	20		じゃがいも	130
	いわし(丸干し)	20		さつまいも	200
	ひじき(乾)	10		砂糖	10
	かぼちゃ	90		キャラメル	20
	ピーマン	20		植物油	10
3群	にんじん	120		バター	10
	ほうれん草	30	6群	マヨネーズ	10
	オクラ	30		落花生	15
				ごま	9

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維・食塩  
◎成分表示シール貼付済・カテゴリーマグネットカード・収納ケース(中)付



※フードモデルは「玩具」ではありません。児童へのご指導は必ず監督者のもと、誤飲に注意し、丁寧な取扱いをお願いいたします。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

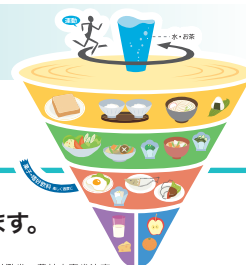


## 食事バランスガイド 関連教育媒体

## 食事バランスガイドとは？

厚生労働省・農林水産省が共同でまとめた「食事バランスガイド」は、適切な食生活の目安をしめす媒体として考案されたものです。コマのイラストで料理の適量を図でしめています。実際の大きさの料理モデルを見せることで、イメージしやすくなります。

厚生労働省・農林水産省決定



## V-4-F 食事バランスガイド バイキングフードモデルセット

268,000円(税抜価格)

- ①サービングサイズになった代表的な料理(食事バランスガイドのコマのイラストに含まれるもの)がセットになっています。
- ②トレーが3枚付属しており、主食・副菜・主菜・果物・乳製品で自由に献立を組み合わせて展示・指導ができます。
- ③代表的な組み合わせのカード4種と任意に組み立てる分のカード予備が20枚付。自由に組み立てて色を塗ってください。
- ④指導に便利な「食事バランスガイド」タペストリー付→タペストリーの内容は105ページ(TP-10)をご覧ください。



食品名	SV	食品名	SV	食品名	SV
ごはん 小	1	煮豆	1	牛乳(コップ半分)	1
おにぎり	1	きのこソテー	1	チーズ	1
食パン4枚切	1	野菜の煮物	2	ヨーグルト	1
ロールパン2ヶ	1	野菜炒め	2	牛乳(コップ1杯)	2
ごはん 中	1.5	いもの煮っころがし	2	みかん	1
ごはん 大	2	冷奴	1	りんご 半分	1
かけうどん	2	納豆	1	柿	1
ざるそば	2	目玉焼き	1	なし 半分	1
イタリアンパセリ(臭い)	2	焼き鮭	2	ぶどう 半房	1
野菜サラダ	1	魚の天ぷら	2	もも	1
きゅうりとわかめの酢の物	1	まぐろとイカの刺身	2	いちご	1
具だくさんみそ汁	1	ハンバーグステーキ	1-3	トレー×3	
ほうれん草お浸し	1	豚のしょうが焼き	3	食事バランスガイドタペストリー	
ひじきの煮物	1	鶏肉の唐揚げ	3	カード一式	

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カリウム・カルシウム・鉄・ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンC・コレステロール・食物繊維・食塩・SV  
 ◎食事バランスガイド(適正エネルギー早見表記載)タペストリー・トレー・サービングシール貼付済・栄養価一覧表・組み合わせカード・組み合わせカード予備・収納ケース(特大)付

## V-4-B 食事バランスガイド フードモデル基本セット

118,000円(税抜価格)

- ①サービングサイズになった代表的な料理(食事バランスガイドのコマのイラストに含まれるもの)がセットになっています。
- ②種類は基本のコマに入っているモデルに絞りました。低予算で導入できます。
- ③指導に便利な「食事バランスガイド」タペストリー付→タペストリーの内容は105ページ(TP-10)をご覧ください。



食品名	SV	食品名	SV
ごはん 小	1	冷奴	1
おにぎり	1	目玉焼き	1
食パン4枚切	1	焼き鮭	2
かけうどん	2	ハンバーグステーキ	1-3
野菜サラダ	1	チーズ	1
きゅうりとわかめの酢の物	1	牛乳(コップ1杯)	2
具だくさんみそ汁	1	みかん	1
ほうれん草お浸し	1	りんご 半分	1
野菜の煮物	2	食事バランスガイドタペストリー	

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カリウム・カルシウム・鉄・ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンC・コレステロール・食物繊維・食塩・SV  
 ◎食事バランスガイド(適正エネルギー早見表記載)タペストリー・サービングシール貼付済・栄養価一覧表・収納ケース(大)付

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 食育(朝食指導)

子どものハートをがっちり  
つかむアイテムでちゅ♪

松こやき山町



## V-7 子供の朝食 バイキング学習モデル(50種)

磁石なし 228,000円(税抜価格)

成長期には朝ごはんでたんぱく質・カルシウム・鉄などをきちんととる必要があります。主食から1品、主菜から1品、副菜、汁物、飲物・デザートから1～2品を選んで組み合わせると栄養のバランスのとれた献立になります。リアルなフードモデルを見て、さわって楽しく学習できます。



食品名		食品名		食品名	
ごはん	100g	卵焼き	2切	トマト	2切
ごはん	150g	オムレツ	1個	たくあん	2切
おにぎり	2個	焼きさけ	1個	梅干し	1個
ロールパン	2個	あじの干物	1個	味噌汁	5枚
トースト(6枚切)	1個	納豆	1個	豆腐のみそ汁	1個
コッペパン	1個	冷奴	1個	あさりのすまし汁	1個
クリームパン	1個	野菜ソテー	1個	野菜スープ	1個
ドーナツ	1個	きんぴらごぼう	1個	コーンスープ	1個
いちごジャム(パン用)	1個	かぼちゃの含め煮	1個	オレンジジュース	1個
バター(パン用)	1個	たこさきゅうりの酢の物	1個	普通牛乳	1個
ミックスサンド	1人前	しらすおろし	1個	お茶	1個
ピザトースト	1個	ほうれん草のお浸し	1個	ヨーグルト(脱脂加糖)	1個
シリアル	1個	ポテトサラダ	1個	りんご	1切
目玉焼き	1個	レタス	1個	みかん	1個
ソーセージソテー	3本	キャベツ	1個	バナナ	1/2本
ハムソテー	2枚	きゅうり	3枚	キウイフルーツ	3枚
ゆで卵	1/2x2個	ブロッコリー	2切		

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩  
◎食器&トレイ・栄養価一覧表・食に関する授業の進め方＜朝食編＞・  
番号シール・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(特大)付

### フードモデルを使ったバイキング学習って???

従来の授業形式ではなく、対象者が全員参加できる学習形式です。本来は本物の料理を使い、対象者に選択させ指導する形ですが、準備と片付けに時間と手間がかかるため、気軽に授業に取り入れることが困難でした。そこで、実物大のリアルなフードモデルを使えば、何回も繰り返し使用でき衛生的です。写真・イラスト等の平面媒体を使うよりも、圧倒的に質感・実感・臨場感があるため、対象者の学習への取り組み方、理解度が飛躍的に向上します。

## D-1 しっかり食べよう朝ごはん(和食編)

32,000円(税抜価格)

主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスのよい和食の献立例です。朝からしっかり食べましょう!



＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維・食塩  
◎ランチョンマット・献立シート・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(小)付

477 kcal

●たんぱく質 16.1g  
●脂質 9.0g  
●炭水化物 76.8g  
●カルシウム 133mg  
●食物繊維 7.3g  
●食塩 2.9g

ごはん150g  
さばの塩焼き  
切り干し大根の煮物  
なすとわかめのみそ汁  
みかん

## D-2 しっかり食べよう朝ごはん(洋食編)

34,000円(税抜価格)

主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスのよい洋食の献立例です。朝からしっかり食べましょう!



＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維・食塩  
◎ランチョンマット・献立シート・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(中)付

506 kcal

●たんぱく質 19.5g  
●脂質 16.4g  
●炭水化物 66.5g  
●カルシウム 275mg  
●食物繊維 7.5g  
●食塩 2.0g

トースト90g  
いちごジャム  
目玉焼き 野菜添え  
牛乳180g  
りんご

※容器・ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。



# 食育(野菜摂取・間食)

## F-29 きみぼく★わかる野菜はたいせつ♪フードモデル(17種)

95,000円(税抜価格)

子供たちに野菜の大切さについて学んでもらうためのフードモデルと料理カードを使った指導媒体です。野菜のフードモデルは実物重量・触感に近い新製法(一部商品を除く)。リアルなフードモデルを見て触って、楽しく授業・イベントが行えます。また東大阪市小学校家庭科教育研究会編の指導案・ワークシートのデータ、大人数時に便利な料理カード(17種)のデータが付属。いずれも必要な枚数だけ印刷して使用してください。



食品名	可食(g)	総重量(g)	食品名	可食(g)	総重量(g)
ほうれん草	20×2	—	キャベツ	100	—
にんじん	30	—	レタス	20	—
かぼちゃ	90	—	きゅうり	50	—
トマト	30	—	なす	90	100
ブロッコリー	30	—	たまねぎ	30	—
ピーマン	40	47	だいこん	80	—
さやえんどう	20	—	もやし	30	—
			ごぼう	50	—
			白ねぎ	30	—
			しめじ	20	—

必要な数だけ印刷！  
実物大野菜カードの  
写真データ付  
※写真の野菜カードは  
付属データの加工例です。



◎携帯用かばん・データ(指導案・ワークシート・野菜カード)入りCD、指導案シート付

## F-52 間食指導モデル～肥満とむし歯に要注意～(24種)

磁石あり 126,600円(税抜価格)  
磁石なし 113,000円(税抜価格)

肥満やむし歯の予防のための間食指導に。洋菓子・和菓子・嗜好飲料から糖質が多く、普段よく目にする菓子・嗜好飲料をセットにしました。子どもへの間食指導だけでなく、メタボ指導にもご活用いただけます。



食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
カステラ	50	メロンパン	120	プリン	80
あんぱん	125	チョコプレッツェル	15	カップアイスクリン※	100
まんじゅう	60	ポテトチップス	30	ミルクティ(パック)※	500
大福もち	80	クッキー	15	缶コーヒー(加糖)※	185
どら焼き	50	チョコレート	50	乳酸菌飲料(市販容器)※	65
みたらし団子	80	ショートケーキ	100	コーラ(ペットボトル)※	500
かりんとう	30	シュークリーム	90	オレンジ30%ジュース※	200
しょうゆせんべい	20	ドーナツ	50	スポーツ飲料(ペットボトル)※	500

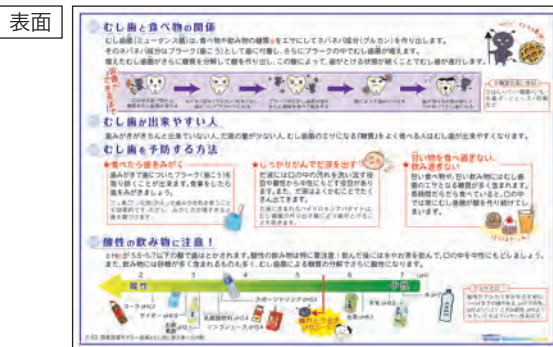
〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・糖質・食物繊維・食塩

◎成分表示シール貼付済・むし歯&肥満POP(両面)・収納ケース(中)付

※磁石ありの場合、大きなもの、容器付のもの、飲み物のフードモデル(商品詳細リスト内の※)には、磁石は付きません。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

### むし歯&肥満POP(A4 両面・パウチ加工・1枚)





**こちらに掲載の商品は  
本紙版カタログでご確認  
ください。**



# こちらに掲載の商品は 本紙版カタログでご確認 ください。

## 実物大・そのまんま料理カード

SR-13 実物大・そのまんま料理カード  
きほんの食事編(第2版) 4,800円 (税抜価格)



SR-12 実物大・そのまんま  
菓子・飲み物カード(改訂版) 1,800円 (税抜価格)



SR-14 実物大・そのまんま  
食材カード(第3版) 3,800円 (税抜価格)



SR-8 実物大・そのまんま料理カード  
外食・中食+家庭のきほん料理 4,200円 (税抜価格)



SR-11 そのまんま  
お弁当料理カード(第3版)

2,400円 (税抜価格)



SR-10 実物大・そのまんま  
まるごと野菜カード

5,400円 (税抜価格)



監修：足立己幸・女子栄養大学名誉教授 / 吉田企世子・女子栄養大学名誉教授 料理制作・関連データ：針谷順子・高知大学名誉教授 / 平本福子・宮城学院女子大学名誉教授 / 吉岡有紀子・相模女子大学教授





## M-3-A NEW! 1日1600kcal～2500kcal 献立展開セット

セット価格 **168,000 円**(税抜価格)

ごはんやおかずを入れ替えることで、1日1600kcal～2500kcalまで幅広く対応できる便利な献立モデルです。



料理名	個数
ごはん150g	2
ごはん200g	2
ごはん250g	2
ごはん300g	2
トースト90g(ジャム添え)	1
トースト120g(ジャム添え)	1
目玉焼き	1
ハムエッグ	1
もやしとピーマンの炒め物	1
牛乳200g	1
バナナ	1
オレンジ	1
さけの塩焼き	1
小松菜のごま和え	1
小松菜と厚揚げの煮物	1
根菜のみそ汁	1
冷しゃぶ	1
とんかつ カレー風味	1
わかめときゅうりの酢の物	1
たこ酢	1
切り干し大根の煮物	1

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食物繊維・食塩

◎ランチョンマット3枚・献立シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(大(M-3-Aのみ特大))付



1600 kcal

**1618kcal**  
 ●たんぱく質 63.6g ●脂質 44.3g ●炭水化物 224.4g ●食塩 5.9g  
 ●朝食 トースト90g(ジャム添え)・目玉焼き・もやしとピーマンの炒め物・牛乳200g・バナナ  
 ●昼食 ごはん150g・さけの塩焼き・小松菜のごま和え・根菜のみそ汁・オレンジ  
 ●夕食 ごはん150g・冷しゃぶ・わかめときゅうりの酢の物・切り干し大根の煮物



1800 kcal

**1774kcal**  
 ●たんぱく質 65.6g ●脂質 44.5g ●炭水化物 259.0g ●食塩 5.9g  
 ●朝食 トースト90g(ジャム添え)・目玉焼き・もやしとピーマンの炒め物・牛乳200g・バナナ  
 ●昼食 ごはん200g・さけの塩焼き・小松菜のごま和え・根菜のみそ汁・オレンジ  
 ●夕食 ごはん200g・冷しゃぶ・わかめときゅうりの酢の物・切り干し大根の煮物



2000 kcal

**1973kcal**  
 ●たんぱく質 70.8g ●脂質 47.4g ●炭水化物 294.8g ●食塩 6.3g  
 ●朝食 トースト90g(ジャム添え)・ハムエッグ・もやしとピーマンの炒め物・牛乳200g・バナナ  
 ●昼食 ごはん250g・さけの塩焼き・小松菜のごま和え・根菜のみそ汁・オレンジ  
 ●夕食 ごはん250g・冷しゃぶ・わかめときゅうりの酢の物・切り干し大根の煮物



2300 kcal

**2269kcal**  
 ●たんぱく質 82.7g ●脂質 52.5g ●炭水化物 342.7g ●食塩 7.0g  
 ●朝食 トースト120g(ジャム添え)・ハムエッグ・もやしとピーマンの炒め物・牛乳200g・バナナ  
 ●昼食 ごはん300g・さけの塩焼き・小松菜と厚揚げの煮物・根菜のみそ汁・オレンジ  
 ●夕食 ごはん300g・冷しゃぶ・たこ酢・切り干し大根の煮物



2500 kcal

**2467kcal**  
 ●たんぱく質 85.9g ●脂質 69.3g ●炭水化物 350.8g ●食塩 6.5g  
 ●朝食 トースト120g(ジャム添え)・ハムエッグ・もやしとピーマンの炒め物・牛乳200g・バナナ  
 ●昼食 ごはん300g・さけの塩焼き・小松菜と厚揚げの煮物・根菜のみそ汁・オレンジ  
 ●夕食 ごはん300g・とんかつ カレー風味・たこ酢・切り干し大根の煮物

目標となるエネルギー別に展開して指導ができます。

各エネルギー献立でもご購入いただけます。

※献立内赤字表記：1段階低いエネルギーの献立からの変更点



裏面

献立シート裏面には各期の食事のポイントに記載。展示するだけで気をつけるポイントを伝えられます。

対応タペストリーはTP-47(105ページ)をご覧ください。

品番	商品名	税抜価格
M-3-1600	1600kcal/バランス献立例	97,100
M-3-1800	1800kcal/バランス献立例	97,700
M-3-2000	2000kcal/バランス献立例	100,300
M-3-2300	2300kcal/バランス献立例	105,000
M-3-2500	2500kcal/バランス献立例	102,800



# スポーツ選手向け

## M-33 スポーツ選手向け 3500kcal 献立

128,000円(税抜価格)

日々激しいトレーニングを行うアスリート向けの1日3500kcal分の食事モデルです。スポーツ選手が1日全体で摂るべき量や、栄養バランスを一目で伝えることができます。各食とも調理が簡単なものや食堂でも選びやすい献立を、また補食はコンビニ等でも買いやすく、実生活に取り入れやすい内容にしています。



**3425kcal**

- たんぱく質 109.5g
- 脂質 108.6g
- 炭水化物 466.5g
- カルシウム 1264mg
- 鉄 11.7mg
- 食塩 12.7g

●朝食 トースト120g(バター付)・ハムエッグ・野菜サラダ・グレープフルーツ・牛乳200g  
●昼食 ごはん350g・豚のしょうが焼き温野菜添え・さつまいものサラダ・クラムチャウダー・オレンジ  
●間食 野菜サンド(食パン60g)・牛乳200g  
●夕食 ごはん350g・さばの塩焼き・小松菜と厚揚げの煮物・たこ酢・根菜のみそ汁・フルーツヨーグルト

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンC・食物繊維・食塩

◎献立シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・ランチョンマット・収納ケース(大)付

## G-23 NEW! スポーツ栄養 補食の選び方フードモデル(20種)

磁石なし 97,000円(税抜価格)

スポーツ時の補食の選び方セットです。運動前には炭水化物を中心に…、運動後には炭水化物とたんぱく質を中心とした補食に…、と具体例を見せながら説明できます。



	食品名	可食(g)
炭水化物	おにぎり(具なし)	100
	コンビニおにぎり(明太子)	ごはん100
	コンビニおにぎり(しらす干し)	ごはん100
	ライ麦パン	50
	レーズンロール	40
	野菜サンド	1個
	ジャムパン(コンビニ)	95
	肉まん	1個
	カステラ	40
	みたらし団子	80
たんぱく質	スポーツドリンク(ペットボトル)	500
	塩味付きゆで卵	50
	牛乳(パック)	200
	チーズ(6Pチーズ)	18
	ヨーグルト(全脂無糖)	120
	オレンジジュース(パック)	200
	オレンジ	150
	グレープフルーツ	200
	いちご	125
	バナナ	100

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンC・食物繊維・食塩

◎食材モデル:成分表示シール貼付済

料理モデル:成分表示カード・カードスタンド

タイトルカード・カードスタンド・補食の選び方POP・

収納ケース(中)付

※一部ディスプレイ容器を使用していますので、お取扱いおよび収納時にはご注意ください。



補食の選び方POP  
(A4/パウチ加工・1枚)





## V-8-F **NEW!** スポーツ栄養バイキングモデル フルセット (40種)

320,000円(税抜価格)

## V-8-B **NEW!** スポーツ栄養バイキングモデル 基本セット (26種)

200,000円(税抜価格)

運動選手向けの食事の選び方を学習できる主食、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品のフードモデルのセットです。

1食分献立の食事の選び方のほか、鉄の多い食事、カルシウムの多い食事の選び方など様々な指導にお使いいただけます。

〈V-8-F フルセット内容〉



商品詳細リスト (V-8-B 基本セットは★印のみです)

食品名	食品名
ごはん 200g	根菜のみそ汁 ★
ごはん 300g	小松菜と厚揚げの煮物 ★
トースト 120g	大根の葉としらす干しの炒め煮
野菜サンド	刻みモロヘイヤのお浸し
ぎつねうどん	副 菜
冷やし中華	かぼちゃの煮物 ★
牛レバーと小松菜のソテー	きんぴらごぼう ★
牛もも肉の香味焼き	野菜サラダ ★
豚ももキムチ	エリンギとなすの炒め物 ★
豚肉入り野菜炒め	わかめときゅうりの酢の物 ★
鶏レバーの甘辛煮	ひじきの煮物
ささみソテー	★
いわしの塩焼き	さつまいものサラダ ★
さばの煮付け	グレープフルーツ 200g
まぐろの照り焼き	果 物
かつおのたたき	★
うなぎの蒲焼き	オレンジ 150g
いかと大根の煮物	バナナ 100g
あざりとブロッコリーの炒め物	牛乳 200ml
青梗菜と卵の炒め物	★
ハムエッグ	乳 製品
納豆	★
しじみのみそ汁	プレーンヨーグルト 120g
クラムチャウダー	★

〈栄養素表示項目〉

エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンC・食物繊維

◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表(A4)・スポーツ栄養POP(A4)・

カテゴリカード・収納ケース(V-8-F:特大・V-8-B:大)付

〈V-8-B 基本セット内容〉



表面



裏面



スポーツ栄養POP(A4両面・パウチ加工・1枚)

### フードモデル活用例

主食・主菜・副菜をバランス良く!!その上でアスリートに不足しがちな栄養素を補うための組み合わせは??  
フードモデルで分かりやすく例示できます。

〈1日3500kcal 1食分の献立例〉



貧血予防

鉄を多く含む  
鶏レバーで  
貧血予防を

〈1日1600kcal 1食分の献立例〉



減量期

高タンパク  
低カロリーの  
ささみをメインに





## M-2-A NEW! 妊産婦献立展開セット

セット価格 155,000 円(税抜価格)

料理を入れ替えることで妊娠前・妊娠期・授乳期までの食事指導に対応できる献立例です。



料理名	個数
ごはん180g	2
トースト60g(ジャム添え)	1
ゆで卵のサラダ	1
サラダチキンと卵のサラダ	1
牛乳120g	1
牛乳200g	1
グレープフルーツ	1
さばの塩焼き	1
ほうれん草の白和え	1
もずく酢	1
具だくさんみそ汁	1
あさり野菜のみそ汁	1
りんご	1
豚肉のソテー	1
牛レバーのソテー	1
切り干し大根の中華サラダ	1
オクラ納豆	1
ヨーグルトのいちご添え	1
アーモンド	1
バナナ	1
のり付おにぎり	1

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・ビタミンA・葉酸・食物繊維・食塩  
 ◎ランチョンマット3枚・献立シート・朝～夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(大)付

**妊娠前 献立**

**1679kcal**

- たんぱく質 65.9g
- 脂質 49.3g
- 炭水化物 223.5g
- 鉄 8.9mg
- 食塩 6.1g

●朝食  
トースト60g(ジャム添え)・ゆで卵のサラダ・牛乳120g・グレープフルーツ

●夕食  
ごはん180g・豚肉のソテー・切り干し大根の中華サラダ・オクラ納豆・りんご

●昼食  
ごはん180g・さばの塩焼き・ほうれん草の白和え・具だくさんみそ汁

●間食  
ヨーグルトのいちご添え

**妊娠初期 献立**

**1773kcal**

- たんぱく質 69.2g
- 脂質 57.0g
- 炭水化物 225.4g
- 鉄 9.9mg
- 食塩 6.3g

●朝食  
トースト60g(ジャム添え)・ゆで卵のサラダ・牛乳120g・グレープフルーツ

●夕食  
ごはん180g・豚肉のソテー・切り干し大根の中華サラダ・オクラ納豆・りんご

●昼食  
ごはん180g・さばの塩焼き・ほうれん草の白和え・あさり野菜のみそ汁

●間食  
ヨーグルトのいちご添え・アーモンド

**妊娠中期 献立**

**1961kcal**

- たんぱく質 80.1g
- 脂質 57.3g
- 炭水化物 256.8g
- 鉄 14.7mg
- 食塩 6.8g

●朝食  
トースト60g(ジャム添え)・サラダチキンと卵のサラダ・牛乳120g・グレープフルーツ

●夕食  
ごはん180g・牛レバーのソテー・切り干し大根の中華サラダ・オクラ納豆・りんご

●昼食  
ごはん180g・さばの塩焼き・ほうれん草の白和え・もずく酢・あさり野菜のみそ汁

●間食  
ヨーグルトのいちご添え・アーモンド・バナナ

**妊娠後期 献立**

**2168kcal**

- たんぱく質 84.6g
- 脂質 60.3g
- 炭水化物 295.0g
- 鉄 14.8mg
- 食塩 6.9g

●朝食  
トースト60g(ジャム添え)・サラダチキンと卵のサラダ・牛乳200g・グレープフルーツ

●夕食  
ごはん180g・牛レバーのソテー・切り干し大根の中華サラダ・オクラ納豆・りんご

●昼食  
ごはん180g・さばの塩焼き・ほうれん草の白和え・もずく酢・あさり野菜のみそ汁

●間食  
ヨーグルトのいちご添え・アーモンド・バナナ・のり付おにぎり

※献立内赤字表記:前期の献立からの変更点

**授乳期 献立**

**2111kcal**

- たんぱく質 80.4g
- 脂質 60.6g
- 炭水化物 287.0g
- 鉄 10.8mg
- 食塩 6.9g

●朝食  
トースト60g(ジャム添え)・サラダチキンと卵のサラダ・牛乳200g・グレープフルーツ

●夕食  
ごはん180g・豚肉のソテー・切り干し大根の中華サラダ・オクラ納豆・りんご

●昼食  
ごはん180g・さばの塩焼き・ほうれん草の白和え・もずく酢・あさり野菜のみそ汁

●間食  
ヨーグルトのいちご添え・アーモンド・バナナ・のり付おにぎり

★おすすめポイント★

- 1.「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針～妊娠前から、健康なからだづくりを～」に対応。
- 2.妊産婦のための食事バランスガイドの妊娠期・授乳期の1日付加量に対応。

献立シート裏面



品番	商品名	税抜価格
M-2-1	妊娠前献立	96,900
M-2-2	妊娠初期献立	101,700
M-2-3	妊娠中期献立	113,000
M-2-4	妊娠後期献立	118,200
M-2-5	授乳期献立	117,200

対応タペストリーはTP-46(105ページ)をご覧ください。





## V-5

## 介護予防のための食べ方フードモデル(低栄養予防)

磁石なし 120,000円(税抜価格)

主菜をしっかり! 副菜などを彩りよく…好評の「バイキング指導」に対応しています。お皿を付属しておりますので、対象者の嗜好や状況に合わせた指導や展示に最適です。厚生労働省・農林水産省決定の「食事バランスガイド」の「主食」「副菜」「主菜」「果物」「牛乳・乳製品」の категорияで分類しています。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩  
 ◎ランチョンマット・食器5枚・成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・収納ケース(大)付

	食品名	可食(g)
主食	ごはん	100
	ごはん	150
	全がゆ	250
	食パン(6枚切)	60
副菜	ほうれん草お浸し	80
	かぼちゃ煮物	70
	きゅうりとわかめ酢の物	75
	野菜ソテー(野菜のみ)	85
	キャベツ(サラダ用千切り)	20
	きゅうり(サラダ用スライス3枚)	15
	トマト(サラダ用シャット2ヶ)	40
	レタス(サラダ用ちぎり盛り)	20
	具だくさんみそ汁	1人前
	焼きさけ	60
主菜	まぐろ(刺身)	45
	たい(刺身)	30
	刺身用あしらい	30
	卵焼き(卵1ヶ分)	50
	豚しょうが焼き	60
	冷奴	100
	納豆	40
果物	みかん(1ヶ)	100
	バナナ(1本)	100
	りんご(1/2ヶ)	150
	牛乳	200
乳製品	ヨーグルト(市販品)	100
	カステラ	50
嗜好品	プリン	80

## M-18-A

## 介護食形態段階別料理セット

セット価格 175,000円(税抜価格)

高齢者や障害者のそしゃく・嚥下能力に対応して主食、主菜や副菜など6品目の料理を、軟食・きざみ食・ミキサー食の3段階に調理した献立例です。



### M-18-1 ごはん・かゆ

15,000円(税抜価格)

### M-18-2 ハンバーグ

45,000円(税抜価格)

### M-18-3 あじの塩焼き

37,000円(税抜価格)

### M-18-4 白和え

24,000円(税抜価格)

### M-18-5 炊き合わせ

32,000円(税抜価格)

### M-18-6 フルーツヨーグルト

26,000円(税抜価格)

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩  
 ◎成分表示カード・タイトルカード・カードスタンド(M-18-Aのみ:収納ケース(大)付)

※容器・ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。

【ご注意】介護食フードモデルは食品の形状を模した模型です。  
 実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。



# 高齢者向け

AS-15



介護食ディスプレイ わかる～ら～

単品各種 24,800円(税抜価格)

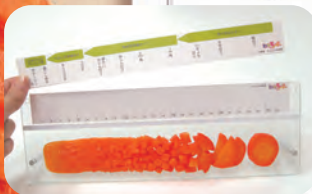
実寸大

実物を調理しなくても  
フードモデルがあれば  
イメージしやすい!

今までにない!  
画期的なフードモデル

今調理している  
形態の聞きとり。

施設間の  
調理形態の  
引き継ぎに。



表示カードを差し替えて離乳食の進め方の指導にもご活用いただけます。  
離乳食用の表示カードはホームページから無料ダウンロードできます。

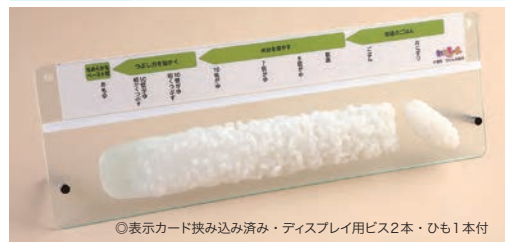
フードモデルドットコム | 検索

【ご注意】介護食フードモデルは食品の形状を模した模型です。  
実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。

AS-15-1



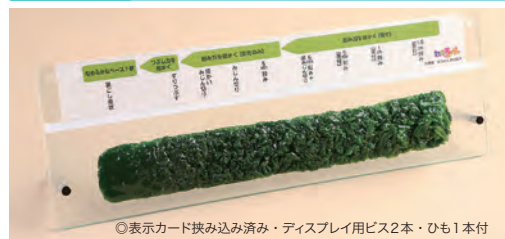
介護食ごはんディスプレイ



AS-15-2



介護食ほうれん草ディスプレイ



AS-15-3



介護食にんじんディスプレイ



AS-15-4



介護食白身魚ディスプレイ



AS-15-5



介護食かぼちゃディスプレイ



AS-15-6



介護食りんごディスプレイ







## わがままって何??

『わかる〜ら〜』は介護食の指導を分かりやすく行えるよう、食材の形や大きさを連続的に表現したフードモデルです。家族の方への調理状態の説明にお使いいただけます。表示カードの裏面には1cmごとの目盛りがあり、各施設での調理状態を記載することで、施設間での引き継ぎ時にご活用いただけます。

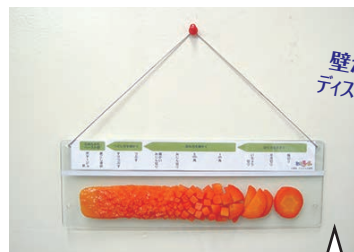
表示カードは取り外し出来ますので、使用される方ご自身で作ったカードに差替える事もできます。また離乳食用の表示カードをホームページからダウンロードして活用することも可能です。

持ち運び時は、ひもやビスを外すとかさばりにくくなります。



サイズW300mm×H100mm 3mm厚のアクリル板使用

表示カードとリアルなフードモデルを見比べると、調理形態の目安や進め方がイメージしやすくなります。特に調理実習での見本準備の手間を軽減できます。



壁かけ  
ディスプレイ

付属のひもで上部の穴を結べば、壁かけにも出来ます。省スペースでの展示が可能です。

### AS-15-A NEW! わがまま 介護食ディスプレイAセット

99,200円(税抜価格)

主食(ごはん)・主菜(白身魚)・副菜(にんじん・ほうれん草)のベーシックな4種セットです。



◎表示カード挟み込み済み 各種：ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

### AS-15-B NEW! わがまま 介護食ディスプレイBセット

49,600円(税抜価格)

副菜(かぼちゃ)・果物(りんご)の2種セットです。



◎表示カード挟み込み済み 各種：ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

## M-17 高齢者向け献立

98,000円(税抜価格)

高齢者の嗜好・そしゃく能力を考慮しながら、良質たんぱく質やカルシウムなど、不足しがちな栄養素を効率的に摂取し、低栄養を予防するための献立です。



1594 kcal

●たんぱく質 51.0g  
●脂質 36.7g  
●炭水化物 245.9g  
●カルシウム 748mg  
●食塩 8.4g

#### ●朝食

ごはん150g・炒り卵のケチャップあん・豆腐のみそ汁・きゅうりの塩昆布

#### ●昼食

さんまそば(ゆで140g)・さといもの共和え・バナナ

#### ●間食

抹茶プラマンジェ・牛乳150g

#### ●夕食

ごはん150g・鶏団子の青菜蒸し・レタスのじゃこ炒め・金時豆とフルーツのおろし和え

(栄養素表示項目)エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食物繊維・食塩  
◎ランチョンマット・献立シート・朝〜夕食カード・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(大)付

【ご注意】介護食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。

※容器・ランチョンマット等のデザインが写真と異なる場合がございます。