

手洗い指導

AS-24-A **NEW!** 手のひら細菌培養イメージモデル(カビの生えた食パン付) **19,500円(税抜価格)**



目に見えない細菌が繁殖した寒天培地をイメージした半立体モデルと、食品に発生した具体例として、カビが生えた食パンのフードモデルをセット。一般の方や学生への衛生教育(ロビーでの展示や授業/研修会など)に活用出来ます。

寒天培地に細菌が繁殖した様子を
実データより加工した
特殊印刷で半立体再現!
触ると各コロニーの凹凸が!

いつもさわっている
スマホやパソコンのキーボードには
目に見えないカビがたくさん!
調理や食事の前には
必ず手を洗おう!!



【商品内容】

手のひら細菌培養イメージモデル

- 透明アクリル樹脂製5mm厚プレート(155×205mm)
- 自社製特殊印刷(両面印刷)
- スタンド用ビス2本
- 手洗いのコツ説明POP(取付クリップ付)

カビの生えた食パンフードモデル

- 発泡素材内蔵のふかふか食パンフードモデル
- 主に青カビをイメージした着色表現
- ディスプレイ用スタンド1ヶ
- 説明イラストPOP(取付クリップ付)

【主な材料】食パン:PVC(非フタル酸)/細菌モデルプレート:アクリル樹脂

【使用方法】

- プレートにビスを取り付ける位置で2通りの角度でディスプレイが出来ます。また上部ホールにひもなどを取り付けると壁などへの掲示も可能です。
- また身近な食べ物である食パンにカビが生えた様子を合わせてディスプレイする事で手洗いの大切さを伝えることが出来ます。
- 両方とも、専用スタンドと説明POP&クリップが付属。またPOPは指導目的により別途自作する事で自由に活用できます。

※本品はイメージモデルですので特定の細菌やカビを再現したものではありません。

本シリーズに併せてご利用いただけるタペストリーはP107 TP-45をご覧ください。

単品価格 ①AS-24-1 手のひら細菌培養イメージモデル(POP付)・・・**10,000円(税別)** ②AS-24-2 カビの生えた食パンフードモデル(POP付)・・・**9,500円(税別)**

はずせるフードモデル

フードモデルならではの
表現が満載でござる!

ねこやき様



AS-20 セパレートサンプル

皆様の声から生まれました。栄養指導のアクセントに視覚的効果大。



品番	食品名	備考	税抜価格
AS-20-1	牛肉(サーロイン・生)	脂身つき 130g、 脂身なし 114g	9,500
AS-20-2	牛肉(サーロイン・焼)	脂身つき 112g、 脂身なし 105g	9,500
AS-20-3	豚肉(ロース・生)	脂身つき 100g、 脂身なし 89g	9,500
AS-20-4	鶏肉(もも・生)	皮つき 120g、 皮なし 95g	9,500
AS-20-5	海老の天ぷら	えび 40g + 衣	9,000
AS-20-6	エビフライ	えび 40g + 衣	9,000
AS-20-7	とんかつ	豚肉(ロース) 100g + 衣	9,500
AS-20-8	チキンカツ	鶏肉(むね) 120g + 衣	9,500
AS-20-9	ビーフカツ	牛肉(肩ロース) 110g + 衣	9,500
AS-20-10	魚フライ	すずき 80g + 衣	9,500
AS-20-11	あじ2枚おろし	1尾 150g、 半身 75g	12,500
AS-20-12	ショートケーキ	スポンジ台にはホイップ クリームの1/3を挟む	12,000

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・コレステロール・食塩
◎セパレート前後成分表示カード・カードスタンド付



※AS-20-7

※ポップ等のデザインが写真と異なる場合がございます。

調理方法での変化

展示するだけで
ポイントが
伝わるのでござる



にこやき橋

AS-1 カロリーアップサンプル

同じ重量の材料でも調理方法によってこんなにエネルギー・栄養価に変化が……。付属の三角組立表示ポップで、エネルギーや栄養価の変化やエネルギーが上がる理由を分かりやすく展示できます。指導目的や対象者に合わせてポップの向きを変えてご利用いただけます。

展示例



※AS-1-2

POP 表面
エネルギーが上がる理由
や料理ごとのポイントな
ども一緒に伝えたい場合

POP 裏面
エネルギーや栄養
価の変化を主体的
に伝えたい場合



AS-1-1 ごはんシリーズ

30,200円(税抜価格)



炊き込む

食材 ごはん (150g)



炊き込みごはん



炒めてから
炊く

カレーピラフ



炊いてから
炒める

チャーハン

AS-1-2 豚ロースシリーズ

40,900円(税抜価格)



ゆでる

食材 豚ロース (100g)



冷しゃぶ



焼く

生姜焼き



揚げる

とんかつ

AS-1-3 鶏むね肉シリーズ

34,400円(税抜価格)



焼く

食材 鶏むね肉 (80g)



鶏照り焼き



片栗粉を
つけて揚げる

鶏唐揚げ



パン粉を
つけて揚げる

チキンカツ

AS-1-4 いわしシリーズ

39,400円(税抜価格)



網焼き

食材 いわし (80g)



塩焼き



焼く

蒲焼き

揚げる



フライ

AS-1-5 さけシリーズ

34,000円(税抜価格)



網焼き

食材 さけ (80g)



塩焼き



小麦粉を
つけて焼く

ムニエル

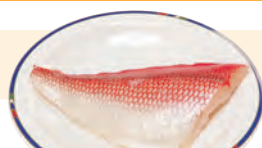
揚げる



フライ

AS-1-6 たいシリーズ

35,000円(税抜価格)



網焼き



塩焼き

生



刺身

バターで焼く



香り焼き

食材 たい(90g)

AS-1-7 えびシリーズ

40,100円(税抜価格)



網焼き



えび塩焼き

炒める



えびチリソース

揚げる



エビフライ

食材 えび(100g)

AS-1-8 木綿豆腐シリーズ

30,200円(税抜価格)



生



冷奴

揚げる



揚げ出し豆腐

油で炒める



麻婆豆腐

食材 木綿豆腐(100g)

AS-1-9 ほうれん草シリーズ

32,200円(税抜価格)



ゆでる



お浸し

豆腐と和える



白和え

炒める



ソテー

食材 ほうれん草(60g)

AS-1-10 なすシリーズ

30,600円(税抜価格)



網焼き



焼なす

焼く



なす田楽

炒める



麻婆なす

食材 なす(100g)

AS-1-11 かぼちゃシリーズ

27,700円(税抜価格)



煮る



煮もの

ポタージュスープ



ポタージュ

揚げる



天ぷら

食材 かぼちゃ(70g)

AS-1-12 さつまいもシリーズ

24,400円(税抜価格)



蒸す



ふかしいも

砂糖と煮る



甘煮

揚げる



大学いも

食材 さつまいも(60g)

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・コレステロール・食塩
©栄養価一覧表・三角組立表示ポップ付

アイデアサンプル

献立で指導

いろいろ組み合わせられる
フードモデルでちゅ♪

松ごやき山町



AS-9 調理方法でカロリー変化フードモデル

磁石なし 115,000円(税抜価格)

同じ量の食材を使っても、調理方法の違いでカロリーの差が…。違いが一目で分かるフードモデルです。また低カロリー献立では物足りない時に追加できる低カロリーな小鉢料理のフードモデルもセットしました。メタボリック予防、減量指導などにご活用ください。



	食品名	可食(g)
主な食材	豚肉(ロース)	100
	ほうれん草	60
	かぼちゃ	60
低カロリー献立	ごはん	200
	冷しゃぶ	1人前
	ほうれん草のお浸し	1人前
	かぼちゃのみそ汁	1人前
高カロリー献立	ごはん	200
	とんかつ	1人前
	ほうれん草ソテー	1人前
	かぼちゃスープ	1人前
ヘルシー料理	大根とにんじんのなます	1人前
	焼きなす	1人前
	もずく酢	1人前
	ピリ辛こんにゃく	1人前
	きゅうりとわかめの酢の物	1人前
	なめこおろし	1人前

〈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・タイトルカード・カードスタンド・献立シート・収納ケース(大)付

(低カロリー献立)

642 kcal

●たんぱく質 24.6g
●脂質 19.6g
●炭水化物 84.7g
●食物繊維 7.5g
●食塩 1.7g

(高カロリー献立)

1010 kcal

●たんぱく質 32.9g
●脂質 49.4g
●炭水化物 101.4g
●食物繊維 7.7g
●食塩 1.5g



展示でも、集団指導や個別指導でもご活用いただけます。また、AS-8-P(72ページ)と組み合わせで調味料の話をして効果的です。

活用例をホームページから
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



D-3-500 1食500kcal献立フードモデル

35,000円(税抜価格)

1食500kcalのバランスの良い献立の目安がわかるフードモデルです。使用している食品や料理の組み合わせを参考に普段の食事の振り返りができます。糖尿病指導、減量指導にどうぞ。



〈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・タイトルカード・カードスタンド・献立シート・収納ケース(小)付

485 kcal

●たんぱく質 22.0g
●脂質 12.0g
●炭水化物 65.8g
●食物繊維 7.9g
●食塩 2.9g

ごはん150g
あじの開き
さやいんげんのごま和え
はくさいの煮物
具だくさんみそ汁

D-3-600 1食600kcal献立フードモデル

39,000円(税抜価格)

1食600kcalのバランスの良い献立の目安がわかるフードモデルです。使用している食品や料理の組み合わせを参考に普段の食事の振り返りができます。糖尿病指導、減量指導にどうぞ。



〈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・タイトルカード・カードスタンド・献立シート・収納ケース(中)付

561 kcal

●たんぱく質 21.5g
●脂質 15.9g
●炭水化物 72.6g
●食物繊維 13.4g
●食塩 2.9g

ごはん150g
牛肉の三色巻き(にんじん・さやいんげん・チーズ)
オクラのごま和え
きのおころし
野菜のコンソメスープ