

IWASAKI

FOOD MODEL FOR NUTRITION EDUCATION

食事療法・食育・特定保健指導等

栄養指導フードモデル 総合カタログ

2022～

「伝えたい」が「伝わる」 新しいメディアを目指して。

"if (イフ)" …もしも〜だったら…を実現する。
これが **いわさきグループ** の原点です。

私たちは製作技術の向上だけでなく、新しい発想とアイデアで
フードモデルに新しい価値を創出し、病院、クリニック・教育機関・地域行政など、
さまざまな栄養指導・食教育の現場で役立てていただける商品づくりを目指しています。

より具体的に、わかりやすく伝えたい…
「食」と「健康」をとりまく今の局面に、もっと現場に生きる媒体として…

これからも **いわさきグループ** は見た目の形態を再現した「食品模型」の枠にとどまらず、
さまざまな感覚に訴える立体メディア『フードモデル』を皆様にご提案します。

『スマートフードモデル』とは

いわさきグループ が新しくご提案する『スマートフードモデル』とは、各フードモデルに付属する従来の栄養成分表示用付属品（シールやカード）の他、二次元バーコード※1がフードモデルやその食器に貼付されており、専用アプリ※2をインストールしたスマートフォンやタブレットで読み込むことで、そのフードモデルの最新栄養価情報がリアルタイムに確認できる次世代の栄養指導フードモデルです。

複数のフードモデルの栄養価合計をチェックすることや、あらかじめ設定した栄養素の目標値に、選んだフードモデルの栄養価は適正か？を確認したり…
対象者へもっとわかりやすく！栄養指導の現場でフードモデルを活用出来る場が広がります。



左記マークが記載の商品は「スマートフードモデル」対応です。
専用アプリは対応製品に同封の案内書より無料ダウンロード。今後、各商品順次対応予定です。

※1：二次元バーコードについて：使用している『QRコード』は(株)デンソーウェーブの登録商標です。

※2：専用アプリ「フードモデル便利アプリ」はiOS※3のみ対応。またアプリ機能には無料利用機能／追加機能がございます。また追加機能のご利用にはアプリでのユーザー登録や、別途ご契約（無料・有料）が必要な場合がございます。

※3：iOSおよびApple, iPhone, iPad は、米国およびその他の国および地域で登録された Apple Inc. の商標です。

栄養指導フードモデルってなに？

栄養指導に活用される実物大の三次元（立体）の食品模型を『フードモデル』といいます。二次元（印刷物・画面）の媒体と違い、具体的な量を示し、『さわる』ことができます。このことにより、相互の量的な把握や共有がしやすく、指導者にとっても、対象者にとっても、わかりやすい栄養指導媒体です。



たこやき侍

写真やイラストで説明の場合



フードモデルで説明の場合



指導者のメリット

- ① 量的な情報を聞き取ったり、伝えたりしやすい。
また対象者と共有できる。
- ② 対象者が食品をイメージしやすいので、指導や教育を進めやすい。
- ③ 毎回実物を準備する必要がなく、手間がかからない。
また腐らないので衛生的。
- ④ リアルなフードモデルは対象者の興味をそそり、緊張感の緩和、会話のきっかけ作りなどにも活用できる。

対象者のメリット

- ① 食べる量など、言われたことが理解しやすい。
また、量を確認できる安心感も・・・。
- ② 食べたものを思い出すときのきっかけになる。
- ③ 美味しそうなフードモデルは、対象者の世代を選ばず見てもさわっても楽しい。
- ④ よりわかりやすく指導を受けることができる。

栄養士の先生方の
頼もしい味方でござる！



たこやき侍

ご活用いただける場面

① 栄養指導や教室での活用

（病院やクリニックでの栄養指導室）



撮影協力：公益財団法人田附興風会医学研究所 北野病院

② 日常のロビーや健康イベントなどでの 展示に活用

（保健センターなどでの活用）



③ 学生教育でのツールとして

※栄養士、管理栄養士課程では必需備品です。



撮影協力：大阪国際大学短期大学部 ライフデザイン総合学科

★いわさきグループのフードモデルは、全国の官公庁・市町村・病院、クリニック・企業健保・各都道府県栄養士会・栄養、看護系専門職養成校（大学・短大・専門学校）・保健指導受託企業・スポーツジムなどで幅広くご活用いただいております。

いわさきグループの製品・サービスの特長

私どもは昭和7年、飲食店の店頭を飾る『食品サンプル』のパイオニア企業として創業いたしました。以来守り続ける業界No.1の食品サンプル製造技術を応用し、熟練の職人による国内ハンドメイドで、栄養指導に欠かせない指導媒体『フードモデル』を企画開発から製造、販売、アフターサービスまで、自社グループにて一貫して全国のみなさまにお届けしています。

いわさきグループ フードモデル4つのポイント

01



最新データに基づく
分かりやすい付属品！

各フードモデルには栄養士目線で作成した成分表示シール（食材モデル）、成分表示カード（料理モデル）、献立シート（献立モデル）などが付属します。量の伝達や聞き取りだけでなく、より分かりやすい栄養指導ができます。



成分表示シール
1つ1つのフードモデルに貼付しています
（耐水シールを使用）



成分表示カード
成分値の他、裏面には調理に必要な食材の分量を掲載
（パウチ加工）

02



いわさき製は安心の1年間保証！！

ご使用時、万一の部品や磁石のはずれなども無償修理対応！安心してご利用いただけます。^{※1}

03



全国に広がる営業所ネットワーク！！

保証期間終了後の修理（有料）や、新しく採用をご検討いただく際の商品見本貸し出し^{※2}のご相談、オリジナルフードモデル製作等、他にはない「地域密着」サポート体制です。

04



すべて自社管理栄養士による商品開発！！

だから、弊社フードモデルの効果的な活用方法など、弊社管理栄養士へお気軽にご相談いただけます。

※1：詳しくは商品に同封の保証書をご覧ください。

※2：一部受注生産品につき、ご対応できない商品もございます。お問い合わせください。

弊社製品に主に使用される塩ビ樹脂（非フタル酸系可塑剤を使用）は、従来の素材であるパラフィン（蠟）に比べ、質感や耐久性にとても優れた素材です。一般的な水道管やスーパーなどの食品用ラップフィルム、医療用血液バッグやチューブなど、現在に至るまで長年使用され、安全性が確認されています。

栄養計算は下記の項目を使用しています。
・たんばく質：アミノ酸組成によるたんばく質
・脂質：トリアシルグリセロール当量
・炭水化物：利用可能炭水化物（質量計）または差引法による利用可能炭水化物
・糖質：差引法による利用可能炭水化物

開発管理栄養士の在籍するフードモデル
企画開発室は大阪本社・特販部にございます。

いわさき大阪本社・
特販部へのお問合せは

TEL 06-6714-2527

いわさきグループ

〈栄養指導フードモデル企画開発・製造・西日本エリア販売〉



食のステージ・信頼のサンプル
株式会社 いわさき

（大阪本社・大阪市東住吉区）

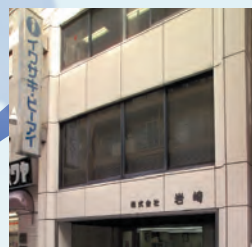


〈栄養指導フードモデル〉
東日本エリア販売



イワサキ・ビー・アイ

（東京本社・東京都大田区）



たこやき小町

出身地：大阪でちゅ
性別：♀
身長：いいだこサイズ
好きな色：やっぱりピンクでちゅ
性格：お兄ちゃん大好き
のさみしがり。
不器用だけど
頑強なのでちゅ



いわさきのネットワーク
は日本全国に
広がってるのでござる。

でちゅ!!



たこやき侍

出身地：大阪
性別：♂
身長：大だこサイズ
好きな色：ピンク、ヒョウ柄
性格：マイペースで
ちよつと柄が
りでもやるときは
やるつ!

栄養指導フードモデルができるまで

いわさきグループの『栄養指導フードモデル』は、自社管理栄養士が商品開発や献立作成、栄養価計算を行い、原型作成用の実物食材の計量や調理などを監修。また熟練の食品サンプル職人の手で型入れ、部品型取り、着色、盛り付けまで、ひとつひとつが手作りで製作されています。

リアルな栄養指導フードモデルが出来るまでの主な工程をご紹介します。

弊社管理栄養士による
商品内容の打ち合わせ

1



型見本のための
実物の調理

2



イメージ通りで
ござる

ねこやき橋

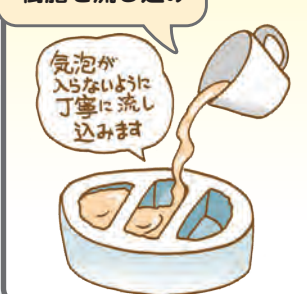


食器に
盛りつけて確認

3

下地の色で
樹脂を流し込み

7



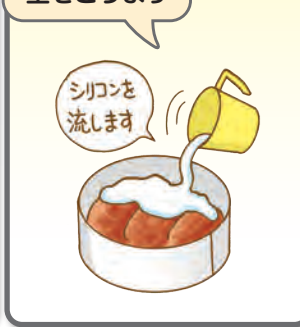
見本の料理を
取り出して型が完成

6



パーツごとの
型をとります

5



これから
職人さんの
出番でござる

ねこやき橋



パーツごとに
バットに並べます

4

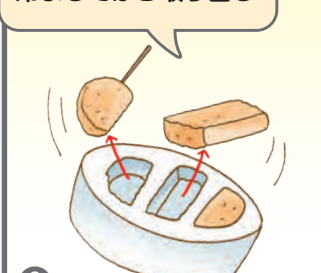
オーブンで加熱

8



冷ましてから取り出し

9



10



何度も
塗り重ねる
のでちゅ



ねこやき小町

パーツ完成

11



12



完成！！



栄養価情報である付属品(成分シールやカード等)を付属・検品を経て丁寧にパッケージされて出荷されます。

CONTENTS

P9
栄養指導基本90
フードモデル



P10
糖尿病1単位
食材75セット



P28
ステップアップ
離乳食
わかる～ら～



P73
体脂肪サンプル
「しぼやん」



P79
セパレートサンプル



08 こんな場面で使いたい!! 指導目的に合ったフードモデルはどれ?

09 オールマイティに使えるフードモデル

| 栄養指導基本90フードモデル |

10 糖尿病・各疾病別

| 糖尿病 | ごはん | 糖尿病食・糖尿病性腎症食・透析食への展開 |
| 腎臓病 | 減塩指導 | 骨粗鬆症 | 貧血 |

26 ライフステージ別・食育

離乳食	幼児食	学童期向け (食育・栄養教諭向けフードモデル&教材)
成人向け	スポーツ選手向け	
妊娠期・授乳期女性向け	高齢者向け・介護予防	

68 メタボリック予防・特定保健指導サポート

| コンビニ・インスタント食品・ファストフード |
外食料理・居酒屋料理・お惣菜パック	食事調査・食生活指導
特定保健指導・減量指導	メタボリック予防 (体脂肪サンプルしぼやん)
手ばかり栄養法 実践教材シリーズ	野菜・果物摂取指導

79 アイデアサンプル

| 手洗い指導・セパレートサンプル |
| カロリーアップサンプル |
| 調理方法でカロリー変化フードモデル |
| 1食500kcal・600kcal献立フードモデル |

●商品品番インデックス

品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ
AP	配布用 A4 指導シート	103	CF	オリジナルクリアファイル	112	F-43	塩分指導用食品 (26種)	25
AS-1	カロリーアップサンプル	80～	CTC	幼児食単品シリーズ	49～	F-48	果物1日200gフードモデル (12種)	78
AS-8	かけすぎつけすぎ要注意セット 各種	72	D-1	しっかり食べよう朝ごはん和食編	57	F-50	簡単手ばかり栄養法フードモデル各種	74～
AS-9	調理方法でカロリー変化フードモデル	82	D-2	しっかり食べよう朝ごはん洋食編	57	F-51	赤・黄・緑の3色食品群 (34種)	55
AS-10	めざそう野菜 350g 以上! フードモデル各種	76～	D-3	1食献立フードモデル各種	82	F-52	間食指導モデル～肥満とむし歯に要注意～ (24種)	58
AS-11	ステップアップ離乳食ディスプレイ わかる～ら～	28～	D-4	幼児の朝ごはんフードモデル	46	FKS-3	糖尿病一日 1600kcal の食材	13
AS-12	とりわけ離乳食シリーズ	32～	D-5	幼児の1食分のフードモデル	47～	FP	アルミフレームポスター	103～
AS-13	病態別ポイント指導フードモデル	18～	D-6	幼児の種類の1食分の献立フードモデル	48	G-6	どれだけ減らせはいいの? 減量指導用フードモデル (22種)	72
AS-14	おやつを食べすぎに SOS ディスプレイ	41～	F-1	糖尿病1単位の食材75・50・30 セット	10	G-7	居酒屋料理フードモデル (24種)	70
AS-15	わかる～ら～介護食ディスプレイ	66～	F-13DM	糖尿病食品交換表野菜300gフードモデル	13	G-8	お惣菜パックフードモデル (29種)	70
AS-16	カーボカウントポイント指導フードモデル	15	F-22	大さじ小さじセット (20種)	25	G-9	コンビニ・インスタント食品フードモデル	68
AS-17	塩分に要注意 漬物編 各種	24	F-29	きみほく★わかる野菜はたいせつ! フードモデル (17種)	58	G-10	ファストフードモデル (22種)	69
AS-18	目で見てわかるシリーズ～減塩指導～	21	F-30	栄養指導基本90フードモデル	9	G-11	外食料理フードモデル (30種)	70
AS-20	セパレートサンプル	79	F-31	カルシウム摂取指導用食品 (30種)	25	G-12	食生活改善指導用食品 (60種)	71
AS-21	脂質と塩分はどれくらい? 働き盛り編 (10種)	22	F-32	一般的なアルコールモデル (9種)	71	G-13	食事調査サポートモデル (30種)	71
AS-22	塩分はどれくらい? シニア編 (11 種)	23	F-34	6つの基礎食品 (35種)	55	G-17	ごはん量比較フードモデルシリーズ	16～
AS-23	偏った食事からの改善指導セット	69	F-39	鉄分の多い食品 (20種)	25	G-23	スポーツ栄養 補食の選び方フードモデル (20 種)	62
AS-24	手のひら細菌培養イメージモデル・カビの生えた食パン	79	F-40	腎不全保存期の低たんぱく食事療法指導セット (40種)	20	IFA-HL	ショーケース ハイケース各種	113
BHC	離乳食の進め方目安表示カード	39	F-41	腎臓病指導用食品 (50種)	20	IFA-ML	ショーケース 平ケース各種	113
BTC	離乳食単品シリーズ	36～	F-42	たんぱく質の多い食品 (20種)	20	IKH	イベント用食品サンプルキーホルダー	109

83 STC 単品食材シリーズ

穀類(ごはん・パン・麺)	いも及びでんぷん	砂糖及び甘味料					
豆類	種実類	野菜類	果実類	さのこ類	藻類	魚介類	肉類
卵類	乳類	油脂類	菓子類	嗜好飲料類	調味料及び香辛料類		

94 RTC 単品料理シリーズ

| 主食(ごはん・麺・パン・その他) | 主菜(肉・魚介・豆製品) | 汁物 |
| 副菜 | 漬物類 | 複合料理(お弁当など) | 鍋物と材料 |

103 栄養指導タペストリー・フードモデル専用ホワイトパネルなど

| 糖尿病・各疾病別 | ライフステージ別 | 食育 | 特定保健指導 |
| その他(生活環境/衛生教育) | オリジナル製作 | フードモデル専用ホワイトパネル |

109 関連商品・ノベルティ

体脂肪消しゴム	食品サンプルキーホルダー	食育消しゴム	展示用ショーケース
カードスタンド	キャリーバッグ	フードモデル収納コンテナケース	
プラダンケース	クリアファイル		

114 最新情報(特注品製作事例・研究サポート)

学校給食のモデル	一匹物の魚	壁面貼り付けタイプのフードモデル	
郷土料理	海外料理	分子構造・酵素イメージモデル	薬物模型
お弁当フードモデル	放射性物質検査説明用	食中毒予防(食材中の毒)	
食中毒予防(焼肉)	県産食材のモデル		

117 食育SAT(サット)システム

| 食育SATシステムとは? |
| Plus(プラス)システム導入セット | 基本システム導入セット |
| その他食育SATシステム専用フードモデル セット各種 |

123 栄養指導フードモデル専用FAX送信用紙(原紙)



P72
どれだけ減らせば
いいのかな?
減量指導用フードモデル



P82
調理方法で
カロリー変化
フードモデル



P83~
STC単品食材
フードモデル
シリーズ



P94~
RTC単品料理
フードモデル
シリーズ



P117~
食育SATシステム
基本システム導入セット

※ 商品の品番欄の色と、コンテンツカテゴリーの色は対応しています。

品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ
IKT	フードモデル収納コンテナケース	112	MC3-A	表3交換料理パーツセット (17種)	14	V-4	食事バランスガイド 関連教育媒体	56
ISC	フードモデルケース各種	112	ME-1	食育エプロン・エプロンシアター	59	V-5	介護予防のための食育方フードモデル (低栄養予防)	65
KB	フードモデルキャリーバッグ	112	ME-2	おいしのだしのぬいぐるみ	60	V-6	野菜1日 350g 指導バイキングフードモデル (20種)	78
KM-1~KM-3	病変血管サンプル	73	ME-3	食育紙芝居	60	V-7	子供の朝食バイキング学習モデル (50種)	57
KM-4	動脈硬化血管イメージモデル	73	ME-4	バベット人形	59	V-8	スポーツ栄養 バイキングモデル	63
KR	ケータイ離乳食	28	MKS-5	1~2才児献立 B の食品構成	44	WP	ホワイトパネル	108
M-1-A	糖尿病指導用 1200~1800kcal 献立展開セット	11	MKS-6	3~5才児献立 B の食品構成	45			
M-2	妊産婦献立展開セット	64	PE	カードスタンド	113			
M-3	1日 1600~2500kcal 献立展開セット	61	PRD	食材フードモデル収納用プラダンケース	112			
M-5	塩分コントロール食	21	RTC	単品料理フードモデル	94~			
M-1600-3	糖尿病指導用食品交換表 1600kcal 献立	12	SAT	食育 SAT システム	117~			
M-17	高齢者向け献立	67	SG	食育皆伝すごろく	54			
M-18	介護食形態段階別料理セット	65	SK	食育消しゴム 各種	110~			
M-33	スポーツ選手向け 3500kcal 献立	62	SR	そのまんま料理カード	60			
M-36	離乳食発達段階別料理シリーズ	27	SS	簡単手ばかり栄養法 指導シートなど	75			
M-37	1~2才児献立 A	44	STC	単品食材フードモデル	83~			
M-38	1~2才児献立 B	44	TP	栄養指導用タペストリー	103~			
M-39	3~5才児献立 A	45	TS	体脂肪サンプル しぼやん	73			
M-40	3~5才児献立 B	45	TS-15E	体脂肪消しゴム	109			
M-41	離乳食1日の献立	30~	V-3	野菜1日 350g 指導フードモデル...カットした野菜 (17種)	78			

こんな場面に使いたい!! 指導目的に合ったフードモデルはどれ?

栄養指導フードモデルのご活用の一例です。各目的欄に関連する本カタログ掲載ページを記載しています。

初めての購入で 何から揃えたらよいか分からない

栄養指導基本90フードモデル

F-30 右ページをご覧ください

すべての施設



栄養指導に必須!! ごはんフードモデルが欲しい

ごはん量比較

G-17 16ページ

単品ごはん

STC-1 83ページ

病院・クリニック

企業健康管理



糖尿病の食事療法を分かりやすく伝えたい

1単位の食材

F-1 10ページ

カーボカウント

AS-16 15ページ

1600kcal献立

M-1600-3 12ページ

病院・クリニック

市町村保健センター



糖尿病食→腎症食→透析食への 展開を分かりやすく伝えたい

病態別ポイント指導

AS-13 18ページ

病院・クリニック

栄養士養成校



離乳食の指導を したい



市町村保健センター

栄養士養成校

ステップアップ

AS-11 28ページ

とりわけ

AS-12 32ページ

間食の指導を したい

おやつ

AS-14 41ページ

市町村保健センター

栄養士養成校



展示するだけで 簡単にポイントを 伝えたい

病院・クリニック

市町村保健センター

企業健康管理

減塩指導

AS-18 21ページ

カロリーアップ

AS-1 80ページ



実物とほぼ同じ重さ・触感の フードモデルが 欲しい

手ばかり栄養法

F-50 74ページ

野菜フードモデル

F-29 58ページ



すべての施設

野菜摂取の 指導をしたい

野菜350g

AS-10 76ページ

野菜350g パイキング

V-6 78ページ



市町村保健センター

企業健康管理

減塩指導をしたい

展示用フードモデル

AS-18 21ページ

調味料

AS-8 72ページ

漬物

AS-17 24ページ



タペストリー

TP-23 106ページ

市町村保健センター

企業健康管理

特定保健指導・ 減量指導をしたい



病院・クリニック

市町村保健センター

企業健康管理

スポーツクラブ・ダイエット

体脂肪サンプル

TS 73ページ

減量指導

G-6 72ページ

調理方法でカロリー変化

AS-9 82ページ

アルコール

F-32 71ページ

脂質と塩分量展示

AS-21 22ページ

コンビニ食品

G-9 68ページ

はずせるサンプル

AS-20 79ページ

カロリーアップ

AS-1 80ページ

学校での食育に使えるものが欲しい

赤・黄・緑/
6つの基礎食品

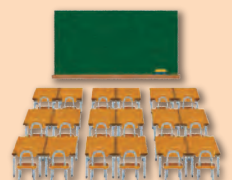
F-51・34 55ページ

朝食献立

D-1 57ページ

野菜フードモデル

F-29 58ページ



学校給食会・教育委員会

対象者が楽しめる 体験型の栄養指導をしたい

すべての施設

食育SATシステム

SAT 117ページ

食育すごろく

SG-A 54ページ



予算に合わせて単品で フードモデルを購入したい

食材

STC 83ページ

料理

RTC 94ページ

離乳食

BTC 36ページ

幼児食

CTC 49ページ

すべての施設

イベント等ノベルティ

IKH,SK 109ページ



オールマイティに使えるフードモデル

F-30 栄養指導基本90フードモデル

磁石あり 362,000円 磁石なし 318,000円
(税抜価格) (税抜価格)

初めてフードモデルをお使いの方や、「どのフードモデルをそろえたらいいの?」という方に最適なオールマイティなフードモデルセット。一般的に出現率の高い食材(90種)を厳選してチョイス。このセットで「食材レベル」「料理レベル」での見せ方や、また「糖尿病食品交換表」「6つの基礎食品」などにも対応。対象者、分野を選ばず、様々な栄養指導業務を楽しくサポートするベーシックなフードモデルセットです。専用キャリーバッグにぴったり収納で、持ち運びにも便利です。



●商品詳細リスト

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん※	100	みかん	100	バター	10
ごはん※	150	しめじ	20	カレールウ	20
ごはん※	200	ひじき(乾)	10	濃口しょうゆ	3
食パン(6枚切)	60	あじ	60	ウスターソース	6
クロワッサン	40	うなぎ蒲焼き	30	マヨネーズ	15
うどん(ゆで)	200	かれい	80	淡色辛みそ	10
中華麺(ゆで)	150	さけ	60	メロンパン	1個
そば(ゆで)	180	さば	40	ポテトチップス	15
じゃがいも	110	たい(刺身)	30	クッキー	15
さつまいも	60	ぶり	60	チョコレート	15
ねじりこんにやく	30	まぐろ(赤身刺身)	30	アイスクリーム※	100
砂糖	10	あさり(むき身)	50	ショートケーキ	1個
納豆(パック)※	40	ほたて貝柱	40	しょうゆせんべい	20
木綿豆腐	100	たこ(ゆで)	15	大福もち	80
ごま	9	いか	100	オレンジジュース※	200ml
西洋かぼちゃ(角切り)	50	ブラックタイガー(無頭)	45	コーラ※	200ml
キャベツ(千切り)	30	牛肉(ロース)	30	ビール※	200ml
きゅうり	15	豚肉(もも)	60	発泡酒(缶)※	350ml
だいこん	60	豚肉(ばら)	20	日本酒(カップ)※	200ml
たまねぎ	30	鶏肉(ささみ)	80	焼酎 25度(カップ)※	220ml
トマト	40	鶏肉(もも皮つき)	40	特サ-ロイ生(セレート)※	1個
なす	90	合挽きミンチ	40	とんかつ(セレート)※	1個
にんじん	20	コースハム	10	豆腐とわかめのみそ汁※	1個
ブロッコリー	30	ベーコン	15	具だくさんみそ汁※	1個
ほうれん草(生)	30	ウイナーソーセージ	30	野菜炒め(肉なし)	1人前
ほうれん草(ゆで)	20	鶏卵	50	刺身用あしらい	1人前
もやし	30	牛乳※	180	きんぴらごぼう	1人前
レタス(ちぎり盛り)	20	プロセスチーズ	20	わかめとごぼうの酢の物	1人前
いちご	125	ヨーグルト(全脂無糖)※	100	梅干し	10
バナナ	100	植物油	10	たくあん	30

〈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・カテゴリカード・使い方POP・栄養価一覧表・食器5種・プラダン内箱(分類表付)4個・専用キャリーバッグ付

※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。

アイデアいっぱい! 従来のフードモデルの機能以外にもさまざまな見せ方ができます。

赤・黄・緑の3色に分類指導、また収納もできるカラフルなプラダンケース付



野菜の1日分(350g)の例。一目で「具体的な量のイメージ」が伝わりやすい!



緑黄色野菜120g その他野菜230g

お皿に載せて! 料理や献立に見立てて! 「楽しく選んで作ってみよう!」写真は一例です!



「衣を残すと?」具体的にマイナス何カロリー?



生野菜は加熱するとこんなにさが減ります。



ぴったり収納! 専用キャリーバッグに収納可能!



全品収納時約14kg

楽しく分かりやすい栄養指導をお手伝いするのでござる。



糖尿病

F-1 糖尿病1単位の食材75・50・30セット

糖尿病食事療法のための食品交換表(第7版)に基づいた食材フードモデルです。
表1から表6、調味料、し好品に分類しました。

スマートフードモデル
対応商品



●商品詳細リスト(●=F-1-30、●=F-1-50、●=F-1-75)

食品名	可食部	30	50	75	食品名	可食部	30	50	75	食品名	可食部	30	50	75	食品名	可食部	30	50	75	食品名	可食部	30	50	75
ごはん※	50	●	●	●	バナナ	100	●	●	●	豚肉(もも)	60	●	●	●	マヨネーズ	10	●	●	●	なす	65	●	●	●
角もち	35		●	●	あじ	60	●	●	●	鶏肉(ささみ)	80	●	●	●	植物油	10	●	●	●	キャベツ	40	●	●	●
食パン	30	●	●	●	いわし	40	●	●	●	ウインナーソーセージ	30		●	●	マーガリン	10	●	●	●	淡色辛みそ	40		●	●
うどん(ゆで)	80	●	●	●	かれい	80		●	●	ロースハム	40	●	●	●	バター	10	●	●	●	砂糖	20		●	●
そば(ゆで)	60	●	●	●	さけ	60	●	●	●	鶏卵	50	●	●	●	ベーコン	20		●	●	日本酒※	70	●	●	●
中華めん(蒸)	40		●	●	まさば	40	●	●	●	プロセスチーズ	20	●	●	●	ごま	15	●	●	●	ウイスキー※	30		●	●
じゃがいも	110	●	●	●	たい	60		●	●	木綿豆腐	100	●	●	●	落花生	15		●	●	ビール※	200	●	●	●
さつまいも	60		●	●	まぐろ赤身	60		●	●	厚揚げ	60		●	●	トマト	20	●	●	●	焼酎25度※	50		●	●
西洋かぼちゃ	90	●	●	●	うなぎ蒲焼き	30		●	●	納豆	40		●	●	ピーマン	20	●	●	●	カステラ	25		●	●
れんこん	120		●	●	いか	100	●	●	●	油揚げ	20	●	●	●	にんじん	30	●	●	●	チョコレート	15		●	●
とうもろこし	90		●	●	たこ(ゆで)	80		●	●	凍り豆腐	20		●	●	ほうれん草	30	●	●	●	あんぱん	30	●	●	●
すいか	200		●	●	焼きちくわ	60		●	●	普通牛乳※	120	●	●	●	さやえんどう	25		●	●	ショートケーキ	25	●	●	●
みかん	200	●	●	●	かまぼこ	80	●	●	●	ヨーグルト(全脂無糖)※	120	●	●	●	たまねぎ	60	●	●	●	いちごジャム	30		●	●
柿	150	●	●	●	牛肉も(スライス)	40	●	●	●	脱脂粉乳	20		●	●	だいこん	60	●	●	●	オレンジジュース(天然果汁)※	180		●	●
りんご	150	●	●	●	牛肉(ロース)	30	●	●	●	ドレッシング	20	●	●	●	きゅうり	50	●	●	●	パイナップル(缶詰)	100		●	●

※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。
※表6の野菜はいろいろとあわせて300gが1単位です。フードモデルの野菜量は常用量です。 ※牛乳・アルコールはml表示となっております(★印)。

その他(例:ごはん100g[2単位]等)、単位ごとの食材フードモデルのご購入は83ページをご覧ください。付属品の成分表示シールは各食材のカテゴリーに応じた栄養素表示項目となります。
※F-1糖尿病1単位の食材と同じ栄養素での表示内容に変更する場合、1つの食材につき項目変更費別途プラス400円が可能です。その際はご注文時にご記入ください。

◆付属品◆ QRコード並記成分表示シール付
栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・糖質・食物繊維・食塩
表示項目
対応アプリについては、同封の案内書をご覧ください。

糖尿病

糖尿病患者の方は日頃の
食事管理が重要でござる。



はこやき糖

M-1-A 糖尿病指導用 15 単位～ 23 単位献立展開セット

134,000円(税抜価格)

ごはんやおかずを入れ替えることで、1日 15 単位～ 23 単位まで幅広く展開できる便利な献立モデルです。



料理名	個数
ごはん 50g	2
ごはん 100g	5
なすとわかめのみそ汁	1
あさりのすまし汁	1
落とし卵のすまし汁	1
納豆	1
小松菜のお浸し	1
切り干し大根の煮物	1
鶏の照り焼き	1
ピリ辛ぜんまい	1
かつおのたたき	1
野菜の煮物	1
チキンカツ	1
牛乳 180ml	1
みかん	1
いちご	1
粉ふきいも (パーツ)	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・糖尿病交換表単位

◎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

※献立内赤字表記:1段階少ない単位の

献立からの変更点

目標となる単位別に展開して指導ができます。

15 単位

- 朝食
ごはん 100g・なすとわかめのみそ汁・納豆・小松菜のお浸し・切り干し大根の煮物
- 昼食
ごはん 100g・鶏の照り焼き・ピリ辛ぜんまい・みかん
- 間食
牛乳・いちご
- 夕食
ごはん 150g・あさりのすまし汁・かつおのたたき・野菜の煮物

18 単位

- 朝食
ごはん 150g・なすとわかめのみそ汁・納豆・小松菜のお浸し・切り干し大根の煮物
- 昼食
ごはん 100g・鶏の照り焼き・粉ふきいも・ピリ辛ぜんまい・みかん
- 間食
牛乳・いちご
- 夕食
ごはん 150g・落とし卵のすまし汁・かつおのたたき・野菜の煮物

20 単位

- 朝食
ごはん 150g・なすとわかめのみそ汁・納豆・小松菜のお浸し・切り干し大根の煮物
- 昼食
ごはん 150g・鶏の照り焼き・粉ふきいも・ピリ辛ぜんまい・みかん
- 間食
牛乳・いちご
- 夕食
ごはん 200g・落とし卵のすまし汁・かつおのたたき・野菜の煮物

23 単位

- 朝食
ごはん 200g・なすとわかめのみそ汁・納豆・小松菜のお浸し・切り干し大根の煮物
- 昼食
ごはん 150g・チキンカツ・ピリ辛ぜんまい・みかん
- 間食
牛乳・いちご
- 夕食
ごはん 200g・落とし卵のすまし汁・かつおのたたき・野菜の煮物

※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。

糖尿病（食品交換表）

M-1600-3 糖尿病指導用食品交換表 1600kcal 献立

124,000円(税抜価格)

「糖尿病食事療法のための食品交換表(第7版)」の1日20単位(1600kcal / 炭水化物55%)の献立例のモデルです。分量等、一目でわかります。



※ごはんは同価格で茶碗1つ(茶碗小に150g盛)に変更できます。品番 M-1600-3A とお申し付け下さい。

食品交換表	表1	表2	表3	表4	表5	表6	調味料
1日の指示単位	9	1	5	1.5	1.5	1.2	0.8
朝食の単位	3		1			0.4	
昼食の単位	3		2		1.5	0.4	0.8
夕食の単位	3		2			0.4	
間食の単位							

引用：日本糖尿病学会編「糖尿病食品交換表 第7版」P22～25より日本糖尿病協会 / 文光堂 2013

- 朝食
麦ごはん150g(100g+50g)・納豆のオクラ和え・きんぴらごぼう・しめじと小松菜のみそ汁・バレンシアオレンジ
- 昼食
ごはん150g(100g+50g)・豚肉のしょうが焼き野菜添え・卵スープ・さやいんげんのごま和え
- 間食
牛乳180ml・りんご
- 夕食
ごはん150g(100g+50g)・まぐろとたいのさしみ・炊き合わせ・なすときこの炒め物・ぎゅうりの三杯酢

<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・コレステロール・食物繊維・食塩・糖尿病交換表単位

◎ランチョンマット・献立シート・内容説明シート・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

栄養指導用ホワイトパネル

WP-5 1単位80kcalの食品

磁石付フードモデルがパチッと貼れる専用ホワイトパネルです。



WP-5-1：小(W900×H600mmタイプ) 41,000円(税抜価格)

WP-5-2：大(W1200×H900mmタイプ) 58,000円(税抜価格)

※送料が別途必要です。その他のホワイトパネルは108ページをご覧ください。

※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。

「食材」⇔「料理」の展開で見せる

組み合わせて使うと
分りやすいのでござる



■ 組み合わせての活用例 ■



※ M-1600-3、FKS-3、WP-5 を組み合わせての活用例

理想的な1日の献立と、その調理に必要な食材の種類・量をフードモデルで確認し、各食材を食品交換表の各表に分類しながら貼り付けることで、わかりやすく説明することが出来、対象者の理解がより深まります。

FKS-3

糖尿病一日 1600kcal の食材

磁石あり 152,800円 (税抜価格)

磁石なし 124,000円 (税抜価格)

「この献立(M-1600-3)を作るのに必要な食材はどれくらい？」と各表に分類しながら指導できます。

糖尿病・各疾病別

応



表	食品名	重量	単位	表	食品名	重量	単位	表	食品名	重量	単位	表	食品名	重量	単位	表	食品名	重量	単位
表1	麦ごはん※	150	3.0	表3	まぐろ	60	1.0	表6	オクラ	30	—	表6	大根	20	—	表6	とさかのり	20	—
	ごはん※	150	3.0		豚ロース (皮下脂肪なし)	60	1.5		しそ	1	—		たまねぎ	10	—		砂糖	3.5	0.2
	ごはん※	150	3.0		鶏卵	25	0.5		トマト	30	—		なす	50	—		みりん	5	0.1
表2	パレンシアオレンジ	100	0.5	表4	牛乳※	180	1.5	表6	にんじん	20	—	表6	レタス	10	—	調味料	濃口しょうゆ	25	—
	りんご	75	0.5	表5	植物油	13	1.3		ブロッコリー	30	—		しらたき	10	—		食塩	0.8	—
表3	厚揚げ	30	0.5	表6	ごま	3	0.2		ほうれん草	30	—		しいたけ	10	—		酢	8	—
	納豆	40	1.0		さやいんげん	40	—		きゅうり	50	—		しめじ	15	—		オイスターソース	6	0.1
	たい	30	0.5		さやえんどう	5	—		ごぼう	30	—		エリンギ	20	—		淡色辛みそ	10	0.3

〈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・カテゴリーマグネットカード・タイトルカード・カードスタンド・栄養価一覧表・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。

F-13DM

糖尿病食品交換表 野菜300g(1単位分)フードモデル(こんにゃく・きのこ・海藻類付)

磁石あり 77,200円 (税抜価格)

磁石なし 62,000円 (税抜価格)



野菜 300g		こんにゃく・きのこ・海藻	
食品名	可食 (g)	食品名	可食 (g)
ほうれん草	30	こんにゃく	25
ピーマン	20	しらたき	25
にんじん	30	しいたけ (生)	10
ミニトマト	10	しめじ	20
ブロッコリー	30	なめこ	20
キャベツ	40	まいたけ	20
たまねぎ	30	わかめ (生)	10
きゅうり	50	とさかのり (赤)	5
もやし	30	とさかのり (青)	5
だいこん	30		

たっぷりとれる表6の野菜を合計300g(1単位分)集めました。分量の把握に最適なモデルです。こんにゃく・きのこ・海藻類もセットにしました。

引用：日本糖尿病学会編「糖尿病食事療法のための食品交換表 (第7版)」

〈栄養素表示項目〉

エネルギー・たんぱく質・炭水化物・カルシウム・ビタミンA・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンC・食物繊維

©成分表示シール貼付済・タイトルカード・カードスタンド・食器2種・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。

糖尿病（食品交換表）

◆糖尿病献立追加オプション媒体

MC3-A 表3交換料理パーツセット（17種）

セット価格：磁石なし 98,000円（税抜価格）

M-1-AやM-1600-3の献立モデルなどの表3の食材を使った料理との差し替えモデルです。交換表に基づき、患者さんの食卓をバラエティにとんだ食事にするために、とくに表3（主に主菜）のセレクトができるようにしております。同じ表の分類であれば単位数に注意すれば、より充実した食生活にできることをわかりやすく伝えます。セットでも単品でもお好みでお選びいただけます。

例：「さけのムニエル」と「ハンバーグ」の交換料理パーツ

料理フードモデルと一緒に活用下さい。

「さけのムニエル（1単位）」を「ハンバーグ（1単位）」に変更すれば、肉も食べられますよ。

同じ表ならこの量に交換!!

魚だけしか食べられないの？

単位の交換がよく分からない…

魚でも肉でも好きなものが食べられるんだ!

1単位ごとに分かれてます!

患者さん

交換表料理パーツを見れば

1. 患者さんに具体的な分量の交換が伝わりやすい
2. 食材ではなく料理なのでわかりやすい



●単品購入リスト

品番	料理名	単位	税抜価格	品番	料理名	単位	税抜価格	品番	料理名	単位	税抜価格
MC3-1	きれいの煮付け	1	6,800	MC3-7	ハンバーグ ★	2	6,000	MC3-13	揚げ出し豆腐 ★	1	5,800
MC3-2	さばのみそ煮 ★	2	7,200	MC3-8	とんかつ ★	2	7,800	MC3-14	豆腐ステーキ	1	4,800
MC3-3	あじの塩焼き	1	8,500	MC3-9	ゆで豚 ★	2	6,000	MC3-15	厚焼き玉子 ★	1	4,400
MC3-4	ぶりの照り焼き ★	2	6,200	MC3-10	ソーセージソテー	1	3,800	MC3-16	五目豆	1	5,000
MC3-5	さけのムニエル	1	6,500	MC3-11	肉入り野菜炒め	1	6,800	MC3-17	ゆで卵 ★	1	4,400
MC3-6	ステーキ ★	2	6,500	MC3-12	鶏の唐揚げ ★	2	6,200				

〈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・糖尿病交換表3単位数

◎成分表示シール貼付済 セット注文のみ：収納ケース（ミニ）付

※ ★印のモデルに関しては、2単位分の料理は1単位ごと、1単位分の料理は0.5単位ごとに分かれるようになっております。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

糖尿病（カーボカウント）

AS-16 カーボカウントポイント指導フードモデル（13 種）

セット価格 145,000円（税抜価格）

カーボカウントで重要となる糖質のポイントが分かるよう、パーツが取り外せるフードモデルです。糖尿病患者様へのカーボカウントでの指導にご活用いただくことで、料理のどの部分に糖質が多く含まれているか理解が深まります。



かぼちゃの天ぶらの衣を取ると、脂質は？
えび天ぶらと比較してみても♪



ぎょうざの皮を取ると糖質はどれくらい？



分かれる
～フードモデルがセパレート！
だからポイントを伝えやすい！～

カレーのルーの下に隠れているごはんも忘れずに♪



ハンバーグの材料のパン粉。パンで見せるとインパクト大！



必要な料理のみ単品でもご購入いただけます。

品番	食品名	税抜価格
AS-16-1	天ぷらうどん（衣・汁残し）	16,000
AS-16-2	親子丼（具取り外し）	14,000
AS-16-3	マグロ山かけ丼（具取り外し）	14,000
AS-16-4	カレーライス（ルー取り外し）	15,500
AS-16-5	ハンバーガーセット（パン・パティ・ケチャップ等取り外し）	11,000
AS-16-6	えび天ぶら（衣取り外し）	9,000
AS-16-7	かぼちゃ天ぶら（衣取り外し）	7,800
AS-16-8	れんこん天ぶら（衣取り外し）	7,800
AS-16-9	とんかつ（衣取り外し）	9,500
AS-16-10	ポテトコロッケ（衣取り外し）	8,800
AS-16-11	ハンバーグ（パン粉分食パン見せ）	12,500
AS-16-12	ぎょうざ（皮取り外し）	7,200
AS-16-13	サーモンのにぎり寿司・小さじ砂糖セット	7,800

<栄養素表示項目>エネルギー・たんぱく質・脂質・糖質・食物繊維・食塩

◎セパレート前後成分表示カード・カードスタンド付

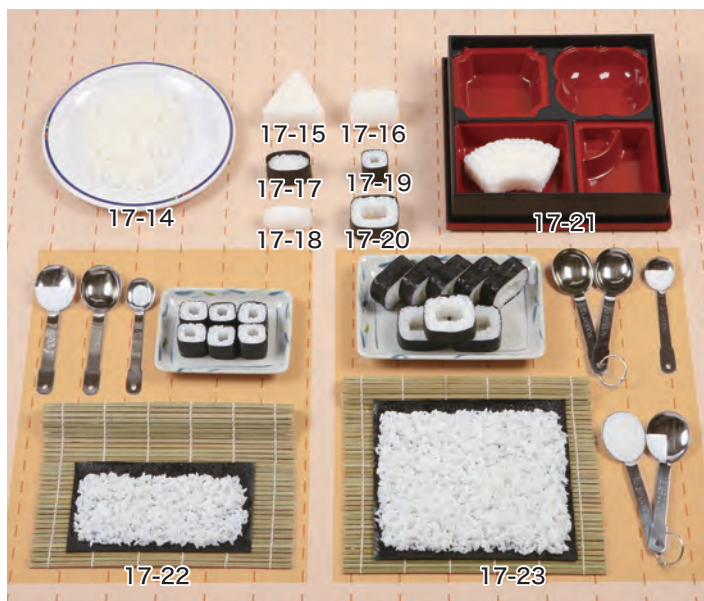
（セット注文のみ：カーボ数一覧表・収納ケース（大）付）

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

栄養指導に必須 ごはんフードモデル

G-17 ご飯量比較フードモデルシリーズ

栄養指導時にポイントとなるごはんのフードモデルです。いろいろな食器に入ったごはんや寿司めしのごはんのフードモデルで、一回分のご飯量やエネルギー等がどれくらいかを分かりやすく指導することができます。



半分(100g) 控えめ(150g) 普通盛(200g) 大盛(250g)

同じ大きさのお茶碗で量を比較できます。

細巻き

巻き寿司中の寿司飯のご飯と砂糖・酢・塩

太巻き

しゃもじ一杯分のごはんは？

エネルギーコントロールで重要なごはんの量を様々な形状から確認できます。

寿司飯セットはシャリに含まれる砂糖や塩の量、また中身の具で栄養価が変わることをわかりやすく伝える具比較POP付

おにぎりに中身の具が変われば栄養価が変わる！見やすい具比較カード付

栄養価を隠しても使えます！

品番	食品名	可食(g)	税抜価格	品番	食品名	可食(g)	税抜価格	品番	食品名	可食(g)	税抜価格
G-17-1	ごはん茶碗半分	100	3,300	G-17-9	ごはん洋皿大盛	300	4,600	G-17-17	軍艦巻き	20	2,100
G-17-2	ごはん茶碗控えめ	150	3,500	G-17-10	重箱ごはん	280	5,000	G-17-18	にぎり寿司	20	1,800
G-17-3	ごはん茶碗普通盛	200	3,800	G-17-11	しゃもじごはん(1杯)	100	4,200	G-17-19	細巻き(1切れ)	15	1,800
G-17-4	ごはん茶碗大盛	250	4,100	G-17-12	丼物ごはん	220	4,500	G-17-20	太巻き(1切れ)	35	2,100
G-17-5	惣菜パックごはん(小)	150	3,600	G-17-13	おかゆ	220	5,200	G-17-21	松花堂弁当ごはん	150	6,800
G-17-6	惣菜パックごはん(中)	200	4,000	G-17-14	カレー用ごはん	250	5,200	G-17-22	寿司飯セット(細巻き)		17,500
G-17-7	コンビニ弁当ごはん	200	4,100	G-17-15	おにぎり	100	3,300		ごはん90 砂糖4 酢6 塩1.2		
G-17-8	ごはん洋皿普通盛	200	4,000	G-17-16	俵型おにぎり	60	3,100	G-17-23	寿司飯セット(太巻き)		22,000
									ごはん280 砂糖11 酢20 塩3.6		

<栄養素表示項目>エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩

◎成分シール貼付済

寿司飯セット(細巻き)・寿司飯セット(太巻き)のみ：アクリルスタンド(A4具比較POP入り)付
コンビニ弁当ごはん・重箱ごはん・丼物ごはん・カレー用ごはん・おにぎり・俵型おにぎり・軍艦巻き・にぎりずし・細巻き(1切れ)・太巻き(1切れ)・松花堂弁当ごはんのみ：具比較カード・カードスタンド付

※付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

※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。

一回分のごはんの量が
よくわかるでござるなあ。



たこやき橋

G-17-A ご飯量比較フードモデル A セット (10 種)

35,000円(税抜価格)

初めてごはんフードモデルを使う方におすすめのセットです。



※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。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん茶碗控えめ	150	カレー用ごはん	250
ごはん茶碗普通盛	200	細巻き(1切れ)	15
しゃもじごはん(1杯)	100	太巻き(1切れ)	35
コンビニ弁当ごはん	200	にぎり寿司	20
惣菜パックごはん(中)	200	おにぎり	100

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩

◎成分シール貼付済

コンビニ弁当ごはん・カレー用ごはん・細巻き(1切れ)・太巻き(1切れ)・にぎりずし・おにぎりのみ：具比較カード・カードスタンド・収納ケース(大)付



本シリーズに対応した
栄養指導用タペストリーも
合わせてご活用ください。
(詳しくは106ページ)

TP-36
ご飯の量は
どれくらい？



G-17-B ご飯量比較フードモデル B セット (14 種)

53,000円(税抜価格)

すでに茶碗のごはんフードモデルをお持ちの方におすすめのセットです。より幅広い指導にご活用いただけます。



※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。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
しゃもじごはん(1杯)	100	カレー用ごはん	250
重箱ごはん	280	細巻き(1切れ)	15
丼物ごはん	220	太巻き(1切れ)	35
松花堂弁当ごはん	150	にぎり寿司	20
コンビニ弁当ごはん	200	軍艦巻き	20
惣菜パックごはん(小)	150	おにぎり	100
惣菜パックごはん(中)	200	俵型おにぎり	60

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩

◎成分シール貼付済

重箱ごはん・丼物ごはん・松花堂弁当ごはん・コンビニ弁当ごはん・カレー用ごはん・細巻き(1切れ)・太巻き(1切れ)・にぎりずし・軍艦巻き・おにぎり・俵型おにぎりのみ：具比較カード・カードスタンド・収納ケース(大)付



STC 単品食材フードモデル ごはんもございます。

※ G-17ごはん量比較フードモデルとはお茶碗の形状が異なります。
※ STCのごはんは量によってお茶碗の大きさが異なります。



※ STC で使用の茶碗

ごはん量の指導は
栄養指導の
基本でござる。



たこやき橋



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-1-1	ごはん 50g 茶碗小・糖尿病1単位・M不可	2,900	STC-1-8	ごはん 200g 皿盛り・糖尿病4単位・M不可	4,000
STC-1-2	ごはん 100g 茶碗小・糖尿病2単位・M不可	3,300	STC-1-9	ごはん 250g 茶碗大・M不可	4,100
STC-1-3	ごはん 120g 茶碗小・腎臓病1単位・M不可	3,500	STC-1-10	ごはん 300g 茶碗大・M不可	4,400
STC-1-4	ごはん 150g 茶碗小・糖尿病3単位・M不可	3,500	STC-1-11	ごはん 300g 皿盛り・M不可	4,600
STC-1-5	ごはん 150g 茶碗大・糖尿病3単位・M不可	3,600	STC-1-12	ごはん 300g どんぶり・M不可	4,800
STC-1-6	ごはん 180g 茶碗大・M不可	3,800	STC-1-13	ごはん 350g どんぶり・M不可	5,200
STC-1-7	ごはん 200g 茶碗大・糖尿病4単位・M不可	3,800			

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩
◎成分シール貼付済

その他単品食材フードモデルは83ページ～ STC 単品食材シリーズを、単品料理フードモデルは94ページ～ RTC 単品料理シリーズをご覧ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

一般的な献立から糖尿病食・糖尿病性腎症食・透析食への

AS-13シリーズ 病態別ポイント指導フードモデルの使い方

- 特長**
- 同じ食材を使っでの献立展開
 - 疾病の進行時の食事療法を分かりやすく説明できる
 - 糖尿病、糖尿病性腎症、腎臓病の食品交換表に対応

一般的な献立を基本とし、対象者が糖尿病になった場合、さらに進行し糖尿病性腎症となった場合、透析導入となった場合に、どのように食事療法が変わるかの指導に使えるフードモデルです。同じ食材を使用しでの献立展開となっていますので、患者が家族の食事とどのように変わるかの指導としてもお使いいただけます。糖尿病食、糖尿病性腎症食、透析食ともに各食品交換表に対応しております。

●一般的な献立 829kcal、たんぱく質26.5g、脂質33.7g 炭水化物97.0g、カリウム791mg、食塩5.5g



●糖尿病食 514kcal、たんぱく質23.1g、脂質8.8g 炭水化物78.9g、カリウム1168mg、食塩3.4g



バランスの良い食事のために…

- 豚肉のしょうが焼きのロース肉(脂身付)をもも肉に変えてエネルギー&脂質ダウン
- マカロニサラダをなすの煮物に変えて野菜摂取とエネルギー&脂質ダウン など

●透析食 569kcal、たんぱく質14.6g、脂質18.8g 炭水化物78.9g、カリウム451mg、食塩1.4g



●糖尿病性腎症食 472kcal、たんぱく質12.0g 脂質11.8g、炭水化物73.1g カリウム734mg、食塩1.8g



腎機能の低下に伴うたんぱく質制限や減塩のために…

- 豚肉のしょうが焼きは野菜巻きに。たんぱく質を減らしても野菜巻きでボリュームを。
- 味噌汁をなますに変えて減塩 など

●糖尿病性腎症食 (低たんぱくごはん) 550kcal、たんぱく質14.1g 脂質16.2g、炭水化物84.4g カリウム618mg、食塩2.1g



カリウム制限のために…

- 豚肉をゆでてカリウムダウン
- みかんは同量でも缶詰タイプ(シロップなし)にするとカリウムダウン など

たんぱく質をもう少し食べたい場合に…

- 白ごはんを低たんぱくごはんに変えると、白ごはんの場合よりお肉の量を多く食べられます。
- メインのおかずが揚げ物なのでなすの揚げ煮は煮物にして調理法がかわらないように など

便利な
付属品
付!

なるほど! 便利!

献立シート、各病態の食事のポイントや食事療法の変更による栄養価の変化が伝えられるPOPも付属

糖尿病性腎症食
豚肉の野菜巻き

キャベツはゆでると
カリウムが減ります。

なるほど! 便利!

各料理に調理のポイントが分かるミニPOP付。分かりやすく説明&展示できます。

患者様用低たんぱくごはん(ゆめごはん)問い合わせ先

※その他治療用特殊食品、指導用の試食サンプルセットなどもございますので、お気軽にお問い合わせください。

キッセイ薬品工業株式会社
ヘルスケア事業部
〒399-0711 長野県塩尻市片丘9637番地6

お客様相談センター ☎0120-515-260
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)



AS-13-A 病態別ポイント指導フードモデル (全5種分食器付版)

210,000円(税抜価格)

全て食器付で全献立を展示することができます。各病態別による食事療法の違いを分かりやすく展示することが可能です。

並べて
展示に!



※フードモデルは食器に接着済

〈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・リン・食物繊維・食塩

◎成分表示シール貼付済(表面)・ミニPOP・タイトルカード・カードスタンド・ポイント献立シート・栄養価変化シート・ランチョンマット(5枚)・収納ケース(特大)付

一般的な献立	ごはん200g、 豚肉のしょうが焼き(ロース脂身付90g)、 ハムマカロニサラダ、豆腐のみそ汁、たくあん
糖尿病食	ごはん150g、豚肉のしょうが焼き(もも90g)、 なすの煮物、具たっぷりみそ汁、みかん1個
糖尿病性腎症食	ごはん150g、豚肉の野菜巻き(もも40g)、 なすの揚げ煮、大根とにんじんのなます、 みかん1/2個
糖尿病性腎症食 (低たんぱくごはん)	低たんぱくごはん1/35 150g、 とんかつ(ロース60g)、なすの煮物、 大根とにんじんのなます、みかん1/2個
透析食	ごはん180g、ゆで豚の中華ドレッシング(ロース 60g分)、なすの揚げ煮(小さくカット)、 大根とにんじんの煮なます、みかんの缶詰

AS-13-B 病態別ポイント指導フードモデル (1種分食器付版)

159,000円(税抜価格)

1種分の食器付で1献立を基本にフードモデルが入れ替ええます。全献立を展示せず、対象者に説明しながらフードモデルを入れ替えての指導に適しています。

乗せ替えての
指導に!



※フードモデルは食器に接着されておりません

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

◎成分表示シール貼付済(裏面)・ミニPOP・タイトルカード・カードスタンド・ポイント献立シート・栄養価変化シート・食器6種・ランチョンマット(1枚)・収納ケース(中)付

食品名	重量(g)	数量	食品名	重量(g)	数量
ごはん	200	1	ハムマカロニサラダ	—	1
ごはん	150	1	なすの煮物	なす30	1
低たんぱくごはん1/35(パック入り)	150	1	なすの揚げ煮	なす30	1
ごはん	180	1	なすの揚げ煮(小さくカット)	なす30	1
しょうが焼き(ロース脂身付き)	ロ-90	1	豆腐のみそ汁	—	1
しょうが焼き(もも)	もも90	1	具たっぷりみそ汁	—	1
豚肉の野菜巻き	もも40	1	大根とにんじんのなます	—	1
とんかつ	ロ-60	1	大根とにんじんの煮なます	—	1
ゆで豚の中華ドレッシング	ロ-60g分	1	たくあん	30	1
千切りキャベツ	30	1	みかん 1個	100	1
ゆでキャベツ	生30g分	1	みかん 1/2個	50	1
トマト 2切れ	40	1	みかんの缶詰	50	1
トマト 1切れ	20	1			

各病態別の献立(各1食分のバラ売り)

※食器付はフードモデルが食器に接着されておりません。追加で食器なしの献立を活用し、フードモデルを乗せ換えて指導することができます。食器に接着したフードモデルをご希望の方は、ご注文時にお申し付けください。【無料】

AS-13-1

一般的な1食献立



食器付 42,000円(税抜価格)
食器なし 36,000円(税抜価格)

AS-13-2

糖尿病患者の1食献立



食器付 43,000円(税抜価格)
食器なし 37,000円(税抜価格)

AS-13-3

糖尿病性腎症患者の1食献立



食器付 44,000円(税抜価格)
食器なし 38,000円(税抜価格)

AS-13-4

糖尿病性腎症患者の1食献立 (低たんぱくごはん)



食器付 45,000円(税抜価格)
食器なし 40,000円(税抜価格)

AS-13-5

透析患者の1食献立



食器付 43,000円(税抜価格)
食器なし 37,000円(税抜価格)

◎食器付: 成分シール貼付済(裏面)・ミニPOP・タイトルカード・カードスタンド・ポイント献立シート・栄養価変化シート・食器・ランチョンマット・収納ケース(中)付

◎食器なし: 成分シール貼付済(裏面)・ミニPOP・タイトルカード・カードスタンド・ポイント献立シート・栄養価変化シート付

※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。

F-41

腎臓病指導用食品 (50 種)

磁石あり 199,600円(税抜価格)

磁石なし 162,000円(税抜価格)



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・水分・カリウム・リン・食塩・腎臓病交換表単位
 ◎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
 ※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。

腎臓病交換表 治療食の基準(第9版・医歯薬出版)に基づいた食事指導に必要な食品を表1~4(たんぱく質を含む食品)・表5~6(エネルギー源となる食品)・調味料に分類したフードモデルです。交換表にあるさまざまな食品分量の目安量が目で見て具体的に理解できます。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん※	120 1	ビーマン	30 1ヶ	焼きちくわ	25 1
食パン	30 1	トマト	20 常用	納豆	20 1
ロールパン	30 1	西洋かぼちゃ	160 1	木綿豆腐	45 1
うどん(ゆで)	120 1	たくあん	20 1回	凍り豆腐	5 1
スパゲティ(ゆで)	55 1	ゆで卵	25 1	普通牛乳※	90 1
もち	75 1	牛肉(もも)	40 2	プロセスチーズ	15 1
バナナ	100 1ヶ	豚肉(ロース)	30 2	砂糖	25 100kcal
りんご	260 1ヶ	鶏肉(ささみ)	30 2	あめ玉	25 100kcal
いちご	90 常用	さば	30 2	いちごジャム	40 100kcal
ピーナッツ	10 1	たら	30 2	オレンジジュース※	240 100kcal
さつまいも	125 1/2	まぐろ(赤身)	20 2	植物油	10 100kcal
じゃがいも	190 1	かき(貝)	45 1	マヨネーズ	15 100kcal
さといも	200 1	あさり(むき身)	50 1	バター	15 100kcal
ブロッコリー	20 常用	えび(無頭)	15 1	しょうゆ	10 1回
枝豆	25 1	たこ(ゆで)	15 1	みそ	10 1回
きゅうり	50 常用	いか	15 1	食塩	5 常用
たまねぎ	60 常用	かまぼこ	25 1		

※弊社設定常用量は弊社データにおける1回当りの食品の使用量になっております。
 1:1単位分量 2:2単位分量 1/2:1/2単位分量 1ヶ:1ヶ当りの目安量
 常用:弊社設定常用量 100kcal:100kcal 分量 1回:1回当りの目安量

F-42

たんぱく質の多い食品 (20 種)

磁石あり 80,200円(税抜価格)

磁石なし 65,000円(税抜価格)



肉類・魚類・卵・大豆製品など、たんぱく質を多く含む食品のセットです。腎臓病の方へ常用量の食品に含まれるたんぱく質量を指導する際に役立ちます。また高齢者のたんぱく質摂取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)	食品名	可食(g)
枝豆(ゆで)	60	牛肉(もも)	60	うなぎ蒲焼き	30	えび(有頭)	20
大豆(乾)	20	鶏肉(ささみ)	80	さけ	40	鶏卵	50
木綿豆腐	100	豚肉(もも)	60	さくら	70	普通牛乳※	120
厚揚げ	50	あじ	60	まぐろ(赤身)	60	プロセスチーズ	25
凍り豆腐	16	いわし	40	いか	100	落花生	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・鉄・コレステロール・食物繊維・食塩
 ◎成分表示シール貼付済・収納ケース(小)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。

F-40

腎不全保存期の低たんぱく食事療法指導セット (40 種)

磁石あり 157,600円(税抜価格)

磁石なし 128,000円(税抜価格)



※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。

たんぱく質摂取量をわかりやすく、1食50gを目安にしてみました。低たんぱく食の指導にご利用ください。①魚介類や肉類、卵類の50gには、たんぱく質がほぼ10g含まれているので、計算しやすい。②50gの食材であれば調理しやすい(献立を立てやすい)。③1皿50gの食材であれば低たんぱく食事療法でもほぼ満足感が得られる量である。

監修: 大野記念病院院長 医学博士 岡村 幹夫 先生・管理栄養士 田村 智子 先生

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん※	120	さんま	50	ベーコン	50	オイルフレグランス(3瓶)	10
ごはん※	150	和牛かたロース(脂身つき)	50	ウィンナーソーセージ	50	あめ玉(5個)	20
ごはん※	180	和牛ばら(脂身つき)	50	若鶏むね(皮つき)	50	水ようかん	85
きはだまぐろ	50	和牛もも(皮下脂肪なし)	50	若鶏もも(皮なし)	50	くし団子(しょうゆ)	80
うなぎ蒲焼き	50	豚かた(赤肉)	50	若鶏(ささみ)	50	蒸しまんじゅう	53
しるさけ	50	豚かたロース(皮下脂肪なし)	50	鶏(ひき肉)	50	カステラ	50
まだい	50	豚ばら(脂身つき)	50	木綿豆腐	50	なすぬかみそ漬	30
ぶり	50	豚もも(皮下脂肪なし)	50	厚揚げ	50	きゅうりぬかみそ漬	40
まさば	50	豚(ひき肉)	50	鶏卵	50	たくあん漬	30
さくら	50	ロースハム	50	キャラメル(4個)	20	はくさいキムチ	40

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・カリウム・リン・食塩
 ◎成分表示シール貼付済・収納ケース(中)付



ねこやき橋

AS-18 目で見てわかるシリーズ～減塩指導～

立体のフードモデルならではのインパクト。これなら覚えてくれますよ！
指導用のアクセントや待合室、栄養指導室での展示にどうぞ！

AS-18-1 うどんのお汁を残すと…

18,300円(税抜価格)

「うどんのお汁を残すとこれくらい
塩分を控えることができます」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

AS-18-2 ラーメンのお汁を残すと…

18,300円(税抜価格)

「ラーメンのお汁を残すとこれくらい
塩分を控えることができます」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

AS-18-3 しょうゆのつけ方

12,800円(税抜価格)

「お刺身のしょうゆはつけ方で
これくらい塩分を控えることができます」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

AS-18-4 みそ汁の具の関係

15,400円(税抜価格)

「野菜をたっぷり入るとお汁を
飲む量が減って減塩になります」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

AS-18-5 チャーハンをごはんにすると…

14,100円(税抜価格)

「セット内容をチャーハンからごはんに変えるだけで、
これくらい塩分を控えることができます」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

AS-18-6 漬物に醤油をやめると…

10,200円(税抜価格)

「漬物に醤油をやめるとこれくらい
塩分を控えることができます」



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩
◎成分表示シール貼付済・栄養価一覧表・アクリルスタンド(A4POP入り)付

M-5 塩分コントロール食

98,000円(税抜価格)



バランスの良い食事で、食塩を制限した1日
1500kcalの献立例です。

1490 kcal

- たんぱく質 65.5g
- 脂質 33.0g
- 炭水化物 210.8g
- 食物繊維 26.0g
- 食塩 5.9g

●朝食

トースト 60g・目玉焼き 野菜添え・
フルーツのカッテージチーズ和え・
カフェオレ

●昼食

けんちんそば(生そば 100g)・
はくさいの柚子和え・みかん

●夕食

ごはん 150g・さばの塩焼き・ささみ
入りごま和え・かぼちゃの甘煮

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・
カリウム・カルシウム・鉄・コレステロール・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

AS-21

脂質と塩分はどれくらい？働き盛り編(10種)

セット価格 161,200円(税抜価格)

外食で食べることの多い料理に含まれている脂質量と食塩量を示せるフードモデルです。樹脂製のチューブに油または塩(※)が入っています。「目で見えない」脂質と食塩量を「見える化」することで、1品でどれくらい摂取しているかを認識してもらいやすくなります。各単品料理フードモデルには展示用アクリルスタンド(A4サイズPOP入り。右写真)が付属しております。POPを展示することで脂質や食塩量を減らすためのポイントを分かりやすく伝えられます。

※チューブに入っている油や塩は、実物の油または精製塩です。

〈単品セット内容〉



AS-21-1 展示例



品番	食品名	エネルギー(kal)	脂質(g)	食塩(g)	税抜価格	品番	食品名	エネルギー(kal)	脂質(g)	食塩(g)	税抜価格
AS-21-1	カツ丼	886	37.9	3.6	19,200	AS-21-6	ミートスパゲティ	627	16.9	5.0	17,100
AS-21-2	カレーライス	669	19.6	4.6	17,600	AS-21-7	豚のしょうが焼き	242	17.9	1.4	17,600
AS-21-3	チャーハン	706	27.1	3.3	15,100	AS-21-8	ウインナーソティ	248	22.9	1.4	12,900
AS-21-4	とんこつラーメン	454	10.9	5.6	17,200	AS-21-9	鶏のから揚げ	309	23.2	2.0	16,600
AS-21-5	お店の焼きそば	516	14.8	3.6	16,200	AS-21-10	ポテトサラダ	144	7.3	0.7	11,700

＜栄養素表示項目＞エネルギー・脂質・食塩

◎油表示シール貼付済・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(A4サイズ 油と塩POP挟み込み済)付

※ 容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

一目で
分かりまちゅね！

たこやき山町

展示スペースの
広さで選んで下され

たこやき橋

AS-22 塩分はどれくらい？ シニア編(11種)

セット価格 114,500円(税抜価格)

高齢者が食べることの多い料理に含まれている食塩量を示せるフードモデルです。樹脂製のチューブに塩(※)が入っています。ヘルシーなイメージがある和食ですが、塩分が多く食べ方に注意が必要であることを目で見て実感、納得できます。

各単品フードモデルには展示用アクリルスタンド(A4サイズ POP入り。右写真)が付属しております。POPを展示することで減塩のためのポイントを分かりやすく展示できます。

※チューブに入っている塩は、実物の精製塩です。

〈単品セット内容〉



各単品には
展示に便利な
A4サイズの
POP付！

AS-22-6 展示例

食塩量



品番	食品名	エネルギー(kcal)	食塩(g)	税抜価格	品番	食品名	エネルギー(kcal)	食塩(g)	税抜価格
AS-22-1	にぎり寿司	404	2.5	13,600	AS-22-7	野菜のごった煮	86	2.5	11,000
AS-22-2	コンビニおにぎり(昆布)	174	1.3	7,200	AS-22-8	豆腐のみそ汁	44	1.5	9,400
AS-22-3	きつねうどん	377	4.6	13,100	AS-22-9	梅干し 10g	3	1.8	6,400
AS-22-4	あじの干物	90	1.0	12,600	AS-22-10	しょうゆせんべい 20g	74	0.3	6,300
AS-22-5	さけの塩焼き	114	1.1	12,200	AS-22-11	しょうゆ60ml(70g・醤油さし)	54	10.2	10,100
AS-22-6	練り製品盛合せ	122	2.1	12,600					

＜栄養素表示項目＞エネルギー・食塩

◎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(A4サイズ 塩POP挟み込み済)付

※ 容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

減塩指導

糖尿病・各疾病別

AS-17 塩分量に要注意 漬物編

漬物に含まれる食塩量を示せるフードモデルです。樹脂製のチューブに塩(※)が入っています。食卓の中心に並び1家族分をまとめて盛り付けた漬物は量を気にせず食べてしまいがちです。1家族分で見せることで食塩量の多さをより認識してもらいやすくなります。※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
よくわかる



表示カードを裏返すと
塩分1gあたりの内容に!!
いろいろな指導に活用できます!!

品番	食品名	重量(g)	食塩(g)	税抜価格
AS-17-1	梅干し	50	9.1	13,500
AS-17-2	たくあん	150	5.0	13,500
AS-17-3	はくさい塩漬	150	3.2	13,500
AS-17-4	キムチ	150	4.4	13,500
AS-17-5	きゅうりぬか漬	70	3.7	13,500
AS-17-6	らっきょう漬	150	2.9	13,500
AS-17-7	奈良漬	150	7.2	13,500
AS-17-8	野沢菜漬	150	3.6	13,500

〈栄養素表示項目〉エネルギー・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

AS-17P 塩分1gの食品 漬物編 (9 種)

セット価格 28,000円(税抜価格)

AS-17に対応した食塩量約1g分の漬物フードモデルです。漬物に含まれる食塩量の比較にご活用いただけます。セットでお求めの場合は樹脂性チューブ入り食塩1g1本、塩分1gを含む漬物量POP付。



食塩1g※
※食塩は実物の精製塩です。

〈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・食物繊維・食塩
◎成分表示シール貼付済
(セット注文のみ:塩分1gを含む漬物量POP・収納ケース(中)付)

品番	食品名	重量(g)	税抜価格
AS-17P-1	梅干し	5	2,800
AS-17P-2	たくあん	30	2,800
AS-17P-3	はくさい塩漬	48	3,200
AS-17P-4	キムチ	35	3,200
AS-17P-5	きゅうりぬか漬	19	3,200
AS-17P-6	らっきょう漬	50	3,200
AS-17P-7	奈良漬	20	3,200
AS-17P-8	野沢菜漬	40	3,200
AS-17P-9	樹脂製チューブ入り食塩	1	1,600

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

他にもおすすめの減塩指導媒体がございます。

TP-23 おいしく食べて減塩タスティー



詳しくは
106ページを
ご覧ください。

AS-14-C 塩に気をつけようシリーズ



詳しくは
43ページを
ご覧ください。

AS-8 かけぎづけすぎ要注意セット



詳しくは
72ページを
ご覧ください。

F-43

塩分指導用食品 (26 種)

磁石あり 113,800円 (税抜価格)
磁石なし 93,000円 (税抜価格)

循環器疾患や腎疾患の予防、改善のための
食塩を多く含む食品モデルです。



食品名	可食 (g)	食品名	可食 (g)
ひやむぎ (乾)	80	梅干し	10
うどん (乾)	100	のり佃煮	15
食パン	60	福神漬	20
塩さけ	60	たくあん	20
しらす干し	40	漬口しょうゆ	18
いか (塩辛)	30	赤みそ	18
たらこ	40	カレーウ	20
あじ (干物)	60	ウスターソース	18
いわし (丸干し)	30	白みそ	18
焼きちくわ	60	スナック	15
さつま揚げ	80	クラッカー	30
ロースハム	40	ポップコーン	20
プロセスチーズ	25	しょうゆせんべい	20

〈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・コレステロール・食物繊維・食塩
◎成分表示シール貼付済・収納ケース (中) 付

F-22

大さじ小さじセット (20 種)

磁石あり 58,000円 (税抜価格)
磁石なし 42,000円 (税抜価格)

10 種類の調味料の大さじ・小さじの重量、栄養価を
示したセットです。さじで計量するときの目安にできます。



食品名	可食 (g)
ケチャップ	15
濃口しょうゆ	18
食塩	18
砂糖	9
タルトソース	15
淡色辛みそ	18
みりん	18
植物油	12
マヨネーズ	12
ウスターソース	18
ケチャップ	5
濃口しょうゆ	6
食塩	6
砂糖	3
タルトソース	5
淡色辛みそ	6
みりん	6
植物油	4
マヨネーズ	4
ウスターソース	6

〈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・コレステロール・食物繊維・食塩
◎成分表示シール貼付済・収納ケース (ミニ) 付

糖尿病・各疾病別

骨粗鬆症

F-31

カルシウム摂取指導用食品 (30 種)

磁石あり 139,600円 (税抜価格) 磁石なし 118,000円 (税抜価格)



カルシウムの多い食品とカルシウムの吸収を助けるビタミン D の多い食品のセットです。
骨粗鬆症の予防や、学童・青年期のカルシウム摂取の必要な方への指導に適しています。

食品名	可食 (g)	食品名	可食 (g)	食品名	可食 (g)
普通牛乳※	★ 200	いわし (丸干し) ★	20	チンゲン菜※	100
脱脂粉乳	20	木綿豆腐	100	さつまいも	200
プロセスチーズ	30	凍り豆腐	20	黒砂糖	15
あじ ★	60	厚揚げ	50	ごま	3
あゆ ★	60	納豆	40	ヨーグルト (全脂無糖) ※	100
いわし ★	40	がんもどき	50	きくらげ (乾) ★	5
わかさぎ ★	60	みそ	15	しいたけ (干) ★	3
あさり (むき身)	50	昆布佃煮	15	うなぎ蒲焼き ★	30
かき (貝)	60	ひじき (乾)	10	卵黄 ★	15
しらす干し ★	5	小松菜	30	さけ ★	40

※★はビタミン D を 0.1 μg 以上含む食品。

〈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 D・食塩

◎成分表示シール貼付済・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。

貧血

F-39

鉄分の多い食品 (20 種)

磁石あり 102,800円 (税抜価格) 磁石なし 86,800円 (税抜価格)



日常不足しがちな鉄分の多い食品のセットです。
貧血予防の指導に適しています。

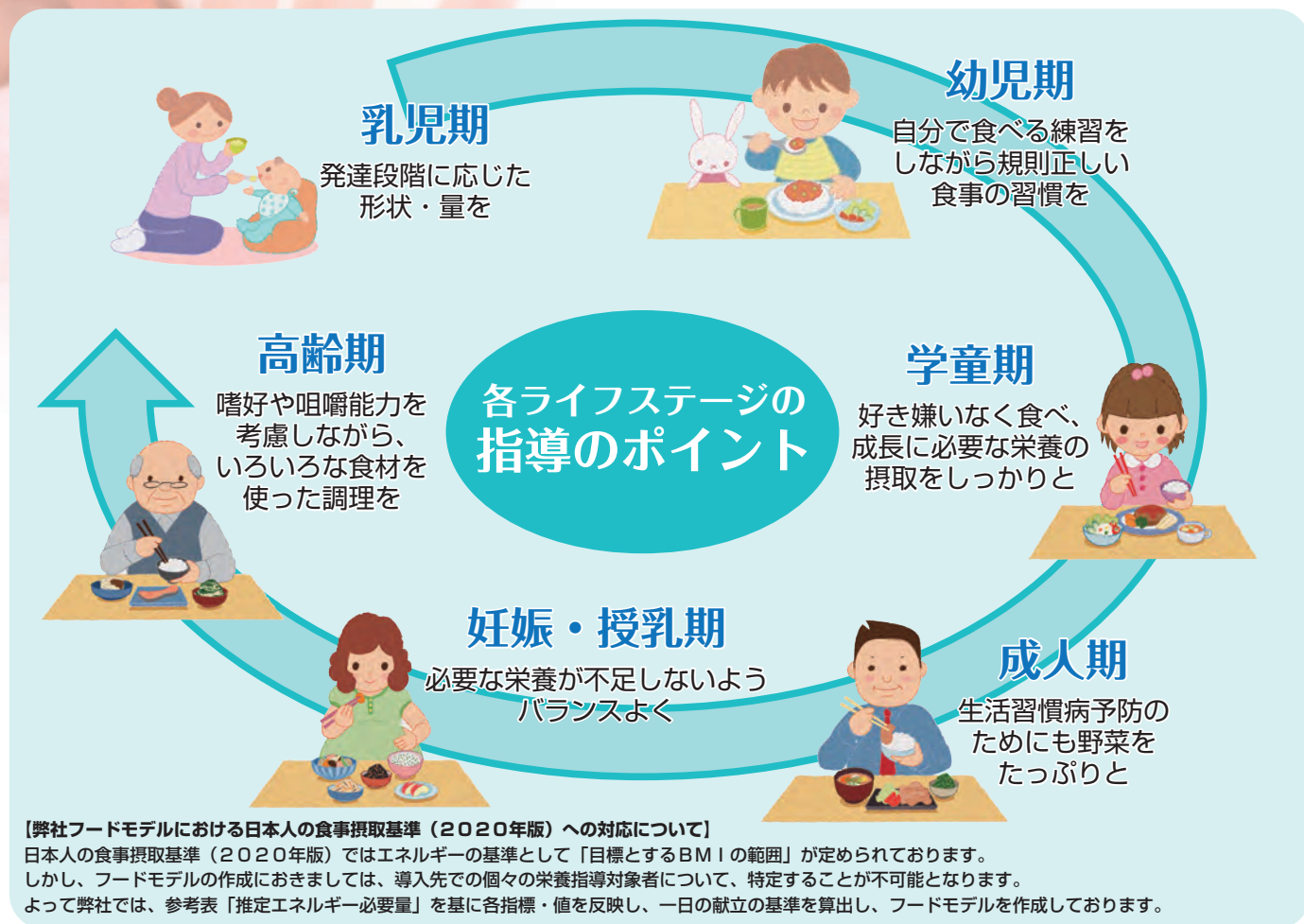
食品名	可食 (g)	食品名	可食 (g)
鶏肉 (レバー)	60	小松菜	60
牛肉 (レバー)	60	あさり佃煮	20
ごま	9	かつお (フレーク)	30
凍り豆腐	16	昆布佃煮	30
しじみ	17	わかめ (生)	30
大豆 (乾)	20	かき (貝)	60
ひじき (乾)	9	いわし (丸干し)	20
ほうれん草	60	あずき (乾)	15
わかさぎ	60	もずく	50
納豆	40	切り干し大根 (乾)	10

〈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・コレステロール・食物繊維・食塩
◎成分表示シール貼付済・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。

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)



「ゆでてほく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)



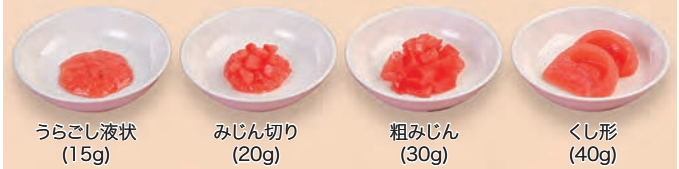
M-36-11 ほうれん草 20,000円(税抜価格)



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。

わかる～ら～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! わかる～ら～ 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! わかる～ら～ 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

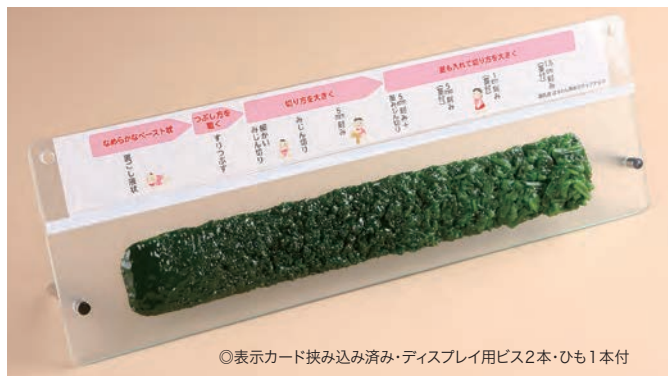
【ご注意】離乳食フードモデルは食品の形状を模した模型です。実際の食材の触感とは異なりますので、予めご了承ください。

※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3-歳 ごはんディスプレイ 24,800円(税抜価格)



AS-11-2 わが3-歳 ほうれん草ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



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



AS-11-4 わが3-歳 白身魚ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



AS-11-5 NEW! わが3-歳 かぼちゃディスプレイ 24,800円(税抜価格)



AS-11-6 NEW! わが3-歳 りんごディスプレイ 24,800円(税抜価格)



AS-11-7 NEW! わが3-歳 卵ディスプレイ 24,800円(税抜価格)



AS-11-8 NEW! わが3-歳 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)



鉄とビタミンD補給

食べられる食材が
少ないので
ミルクから補給

- 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)



鉄とビタミンD補給

中期から
食べられる
赤身魚(まぐろ)
から補給

- 6時 ミルク200ml
- 10時 7倍がゆ・たらとのトマト煮・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)



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

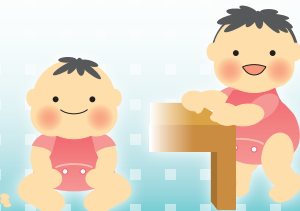
● 離乳初期 (5～6ヶ月ごろ)

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

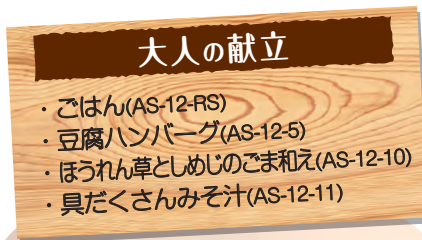


とりわけ離乳食シリーズ4種を 組み合わせての活用例 (ディスプレイの一例)

● 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)



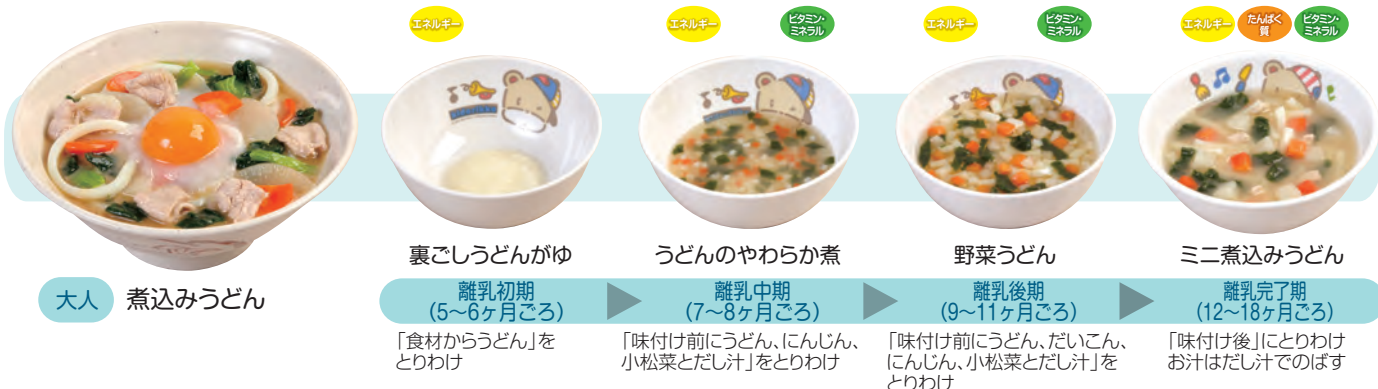
AS-12-2 親子丼セット

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、
だしこん」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

たららのムニエルセット

45,000円(税抜価格)



大人 たららのムニエル



たららのミルク煮

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

たららのトマト煮

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
皮と種を取るたららのバター焼き
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、あんかけにたららのムニエル
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

<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。

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枚切り/4×2切れ	5,300
BTC-1-16	耳なしパン 20g 12～18ヶ月ころ 8枚切り/3×2切れ	5,300
BTC-1-17	耳ありパン 25g 12～18ヶ月ころ 8枚切り/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 5～6ヶ月ころ	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 パター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
いきましょう。とろみをつける食材を
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 鶏皮はねはね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 たらこ10 しいたけ10 えのめ10 だし 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(皮も皮なし)20 鶏卵25 たらこ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 はんぺん10 かつおのしらす 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(皮も皮なし)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 しょうゆ だし	7,000
BTC-10-6	お好み焼き 小麦粉30 卵(も)10 鶏卵10 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 たまねぎ15 しょうゆ 牛乳 だし だし	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 じゃがいも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 しょうゆ 牛乳10 トマト10 小麦粉 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 パセリ	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 いか20 鶏肉(もも皮なし)10 にんじん10 じゃがいも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20 鶏卵15 牛乳 だし	7,500
BTC-14-5	野菜の肉巻きソテー 牛乳(もも)20 スライスしたたまねぎ5 にんじん5 えのきたけ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 グリーンピース10 しょうゆ 片栗粉 しょうゆ	6,800
BTC-14-8	ひじき入り卵焼き 鶏卵35 ひじき(乾) パセリ 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 しょうゆ しょうゆ しょうゆ しょうゆ しょうゆ しょうゆ	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、だしや湯でばてて与えましょう。

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 パン粉(卵)1 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5 油15 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 さましゅうゆ	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100 薄口しょうゆ 砂糖	6,400
BTC-18-10	もやしとわかめのコーンナムル もやし10 わかめ(卵)10 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 しょうゆ	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

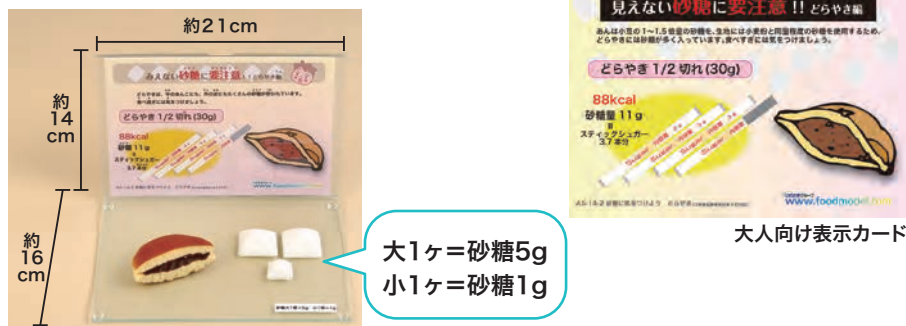
商品は次のページへ!

おやつ・間食指導

AS-14-A 砂糖に気をつけようシリーズ

セット価格
63,800円(税抜価格)

おやつに含まれている砂糖量を示せるフードモデル。大1ヶ=砂糖5g分、小1ヶ=砂糖1g分をフードモデルで表現しています。砂糖が多いものは虫歯の原因にもなるので、与えすぎには気をつけましょう。



AS-14-B あぶらに気をつけ

おやつに含まれている脂質量を示せるフードモデル。フードモデルのグレーの部分の割合は※1:チューブに入っている油は実物の植物油です。



品番	食品名	重量(g)	エネルギー(kcal)	砂糖量(g)	税抜価格
AS-14-1	市販ジャムパン	50	143	9	11,400
AS-14-2	だんごやき	30	88	11	8,550
AS-14-3	ロールケーキ	50	192	10	9,700
AS-14-4	缶コーラ	350	161	41	12,400
AS-14-5	缶コーヒー(加糖)	190	72	18	10,450
AS-14-6	オレンジジュース	200	92	24	11,300

※飲み物のエネルギー量を砂糖のエネルギー量に置き換えて砂糖量を表示

＜栄養素表示項目＞エネルギー・砂糖量

◎表示カード挟み込み済・砂糖量表示シール・チャックバック用砂糖個数シール貼付済・展示用アクリルスタンド付



品番	食品名
AS-14-7	ロールケーキ
AS-14-8	チョコレート
AS-14-9	アイスクリューム
AS-14-10	ポテトチップス
AS-14-11	シュークリーム
AS-14-12	クロワッサン

＜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・脂質表示シール・脂質%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



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。



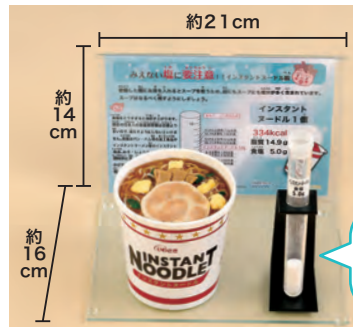
大人向け表示カード

「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

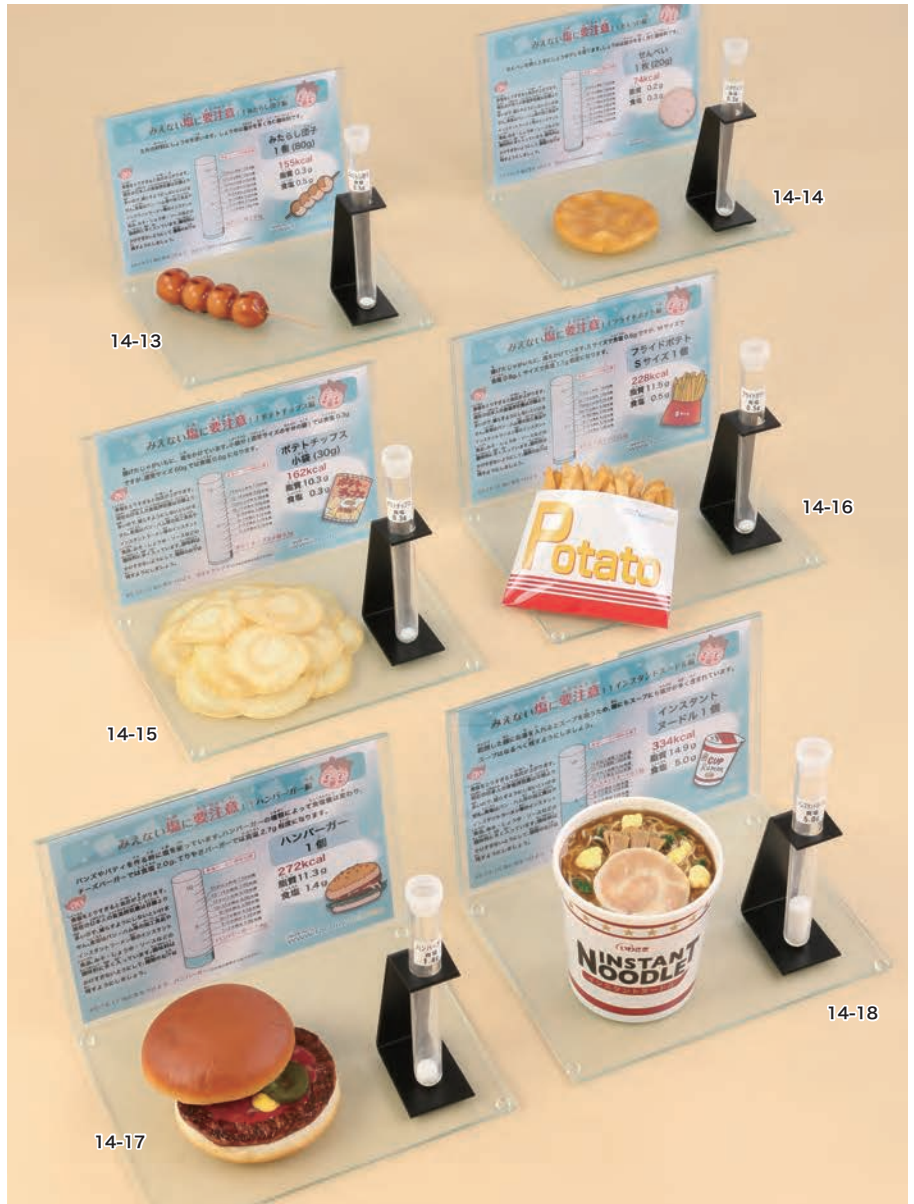
ライフステージ別・
食育



14-8

14-10

14-12



14-13

14-15

14-17

14-14

14-16

14-18

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

- 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

- 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
小松菜となすのみ

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

- 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)



表面



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 納豆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 ミートソース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 グレーム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	肉詰めビーマン ビーマン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 ビーマン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パサパサした触感に
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パサパ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 桜海老	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 さつまあげ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 桜海老	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	干しいも 干しいも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	ふかししいも 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 藍あじ(白身)もも各10	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

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



のめざすところ

- ◆子どもが楽しんで食を考えると
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。

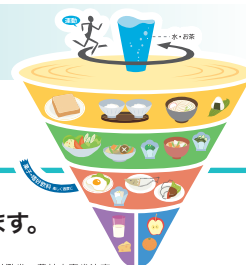
※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

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

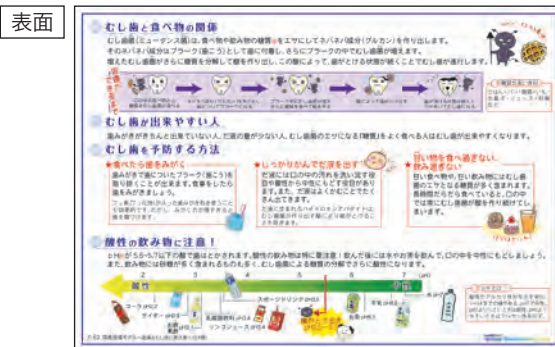
〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・糖質・食物繊維・食塩

◎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。



朝・昼・夕の3食だけでは不足する栄養素を摂取するために大切な補食。運動前の補食は? 運動後の補食は? フードモデルで分かりやすく選び方を伝えられます。



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	きんぴらごぼう ★
牛レバーと小松菜のソテー	野菜サラダ ★
牛もも肉の香味焼き	エリンギとなすの炒め物 ★
豚ももキムチ	わかめときゅうりの酢の物 ★
豚肉入り野菜炒め	ひじきの煮物
鶏レバーの甘辛煮	さつまいものサラダ ★
ささみソテー	グレープフルーツ 200g
いわしの塩焼き	果物
さばの煮付け	オレンジ 150g ★
まぐろの照り焼き	バナナ 100g ★
かつおのたたき	牛乳 200ml ★
うなぎの蒲焼き	乳製品
いかと大根の煮物	プレーンヨーグルト 120g ★
あざりとブロッコリーの炒め物	
青梗菜と卵の炒め物	
ハムエッグ	
納豆	
しじみのみそ汁	
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

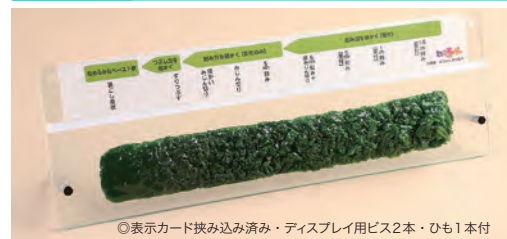


◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

AS-15-2



介護食ほうれん草ディスプレイ



◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

AS-15-3



介護食にんじんディスプレイ



◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

AS-15-4



介護食白身魚ディスプレイ



◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

AS-15-5



介護食かぼちゃディスプレイ



◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付

AS-15-6



介護食りんごディスプレイ



◎表示カード挟み込み済み・ディスプレイ用ビス2本・ひも1本付



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。

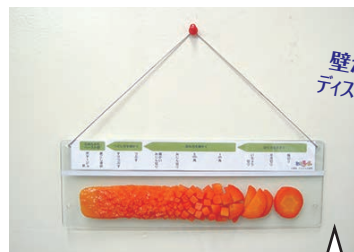
表示カードは取り外し出来ますので、使用される方ご自身で作ったカードに差替える事もできます。また離乳食用の表示カードをホームページからダウンロードして活用することも可能です。

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、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。

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。

コンビニ・インスタント食品・ファストフード

G-9-A コンビニ・インスタント食品フードモデル Aセット(22種)

セット価格 175,000円(税抜価格)



よく目にするコンビニ食品やインスタント食品をフードモデルにしました。ショーケースでの展示や、指導時にご活用いただけます。またパッケージなどもリアルに再現し、対象者がイメージをしやすくなっています。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
G-9-1	メロンパン(コンビニ)	6,500	G-9-12	プチ弁当	11,000
G-9-2	カレーパン(コンビニ)	6,000	G-9-13	グリーンサラダ	5,800
G-9-3	クロワッサン(コンビニ)	6,500	G-9-14	カルボナーラ(コンビニ)	9,500
G-9-4	肉まん	6,300	G-9-15	海老トリア	8,700
G-9-5	コンビニおにぎり(さけ)	4,300	G-9-16	からあげ(コンビニ)	6,500
G-9-6	野菜サンド	7,300	G-9-17	アメリカンドック	6,500
G-9-7	インスタントヌードル	9,000	G-9-18	プリン(市販容器)	4,800
G-9-8	カップ焼きそば	9,300	G-9-19	ヨーグルト(カップ)	4,700
G-9-9	カップ味噌汁	7,800	G-9-20	ミニパフェ	7,200
G-9-10	おかずたっぷり弁当	17,200	G-9-21	カップアイスクリーム	4,900
G-9-11	和風幕の内弁当	18,500	G-9-22	野菜ジュース(無塩パック)	4,500

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食物繊維・食塩
◎成分表示カード・カードスタンド付(セット注文のみ：選び方POP・収納ケース(特大)付)

G-9-B コンビニ・インスタント食品フードモデル Bセット(15種)

セット価格 118,000円(税抜価格)



Aセット以外のコンビニ食品、インスタント食品のフードモデルです。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
G-9-23	コーンマヨネーズパン	6,800	G-9-31	唐揚げ弁当	14,900
G-9-24	ビッグまん	6,800	G-9-32	カツカレー	9,500
G-9-25	おにぎり つくね	4,800	G-9-33	海草サラダ	5,800
G-9-26	手巻き寿司 ねぎとろ	4,500	G-9-34	明太子(コンビニ)	9,000
G-9-27	チキンカツサンド	8,000	G-9-35	フライドチキン(コンビニ)	4,200
G-9-28	ビッグヌードル	11,000	G-9-36	コロッケ(コンビニ)	3,800
G-9-29	カップきつねうどん	11,900	G-9-37	エクレア	6,000
G-9-30	カップコーンポタージュ	7,800			

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食物繊維・食塩
◎成分表示カード・カードスタンド付(セット注文のみ：選び方POP・収納ケース(大)付)

いまだきの食生活にも
対応したシリーズでござる。

松ごやき糖



G-9-C **NEW!** コンビニ・インスタント食品フードモデルCセット(22種)

セット価格 138,000円(税抜価格)



パンやおにぎり、飲み物を中心としたコンビニ・インスタント食品のフードモデルです。お手軽な朝食指導としてもご活用いただけます。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
G-9-38	ライ麦パン	6,500	G-9-49	シュークリーム	5,700
G-9-39	レーズンロール	6,500	G-9-50	ソーダアイスバー	5,500
G-9-40	ジャムパン	6,000	G-9-51	飲むヨーグルト(パック)	4,500
G-9-41	食パンサンド(ピーナツバター)	7,800	G-9-52	野菜&果物ジュース(パック)	4,500
G-9-42	食パンサンド(たまご)	7,800	G-9-53	100%オレンジジュース(パック)	4,500
G-9-43	ミニあんぱん	9,500	G-9-54	ココア(パック)	4,500
G-9-44	コンビニおにぎり(しらす干し)	4,500	G-9-55	コーヒー牛乳(パック)	4,500
G-9-45	コンビニおにぎり(明太子)	3,600	G-9-56	レモンティ(パック)	6,500
G-9-46	ドライフルーツ入りグラノーラ(カップ)	9,800	G-9-57	ミルクティ(パック)	6,500
G-9-47	塩味付きゆで卵(パック)	3,800	G-9-58	スポーツドリンク(ペットボトル)	7,000
G-9-48	サラダチキン	7,800	G-9-59	サイダー(ペットボトル)	7,000

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食物繊維・食塩
◎成分表示カード・カードスタンド付き(セット注文のみ：選び方POP・収納ケース(大)付)

※コンビニ容器・テイクアウト容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますのでお取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

AS-23-A **NEW!** 偏った食事からの改善指導セット

セット価格 **78,000円**(税抜価格)

おにぎりやカップ麺のような主食のみの組み合わせではなく、主食・主菜・副菜を揃えるように指導できるフードモデルです。定食屋で定食スタイルの食事を選んだり、コンビニでバランスよく選ぶ指導ができます。商品には展示用POP(A4サイズ・アクリルスタンド入り)が付属しており、栄養バランスが整うことを展示するだけで伝えられます。



主食のみの食事	コンビニおにぎり(さけ・ツナマヨ)、インスタントヌードル
定食	ごはん200g、アジフライ、ほうれん草のお浸し、きんぴらごぼう、具だくさん味噌汁
コンビニでバランスよく選んだ食事	コンビニおにぎり(さけ・ツナマヨ)、フライドチキン、グリーンサラダ

＜栄養素表示項目＞エネルギー・炭水化物・脂質・炭水化物・食物繊維・ビタミンA・ビタミンC・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・A4POP(アクリルスタンド入り)付

AS-23-1 **NEW!** 定食を選ぶと

56,000円(税抜価格)



AS-23-2 **NEW!** コンビニでバランスよく選ぶと

40,000円(税抜価格)



改善POP(A4両面・アクリルスタンド入り)



矢印の方向が異なるデザインです。展示場所に合わせて向きを変えて展示できます。

G-10 ファストフードモデル(22種)

セット価格 **158,000円**(税抜価格)

日常よくファストフードを利用する方に対する指導や展示で活用できます。過剰な栄養素に注意しながらメニューを選択するのに役立ちます。対象の方が「よくある食品」と、よりイメージしやすいようになっています。



品番	食品名	税抜価格
G-10-1	ハンバーガー	8,500
G-10-2	チーズバーガー	9,500
G-10-3	ビッグバーガー	12,000
G-10-4	フライドポテト(S)	7,800
G-10-5	フライドポテト(L)	9,500
G-10-6	カップサラダ	5,800
G-10-7	バナラシェイク	5,800
G-10-8	コーラ(プラカップ)	5,800
G-10-9	チキンナゲット	6,800
G-10-10	アップルパイ	5,800
G-10-11	パンケーキ	8,500
G-10-12	フライドチキンセット フライドチキン2本・コールスローサラダ	12,800
G-10-13	ホットドッグ(皿付)	9,000
G-10-14	ピザ(皿付)	8,000
G-10-15	ドーナツ	4,000
G-10-16	フレンチクルーラー	4,500
G-10-17	チョコドーナツ	4,800
G-10-18	ソフトクリーム(スタンド付)	5,500
G-10-19	クレープ	6,500
G-10-20	テイクアウト牛丼(並)	8,000
G-10-21	テイクアウトみそ汁	4,800
G-10-22	テイクアウトお新香サラダ	3,800

＜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・カードスタンド(セット注文のみ：ドーナツ用食器・収納ケース(大)付)

※コンビニ容器・テイクアウト容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますのでお取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

</

食事調査・食生活指導

G-12 食生活改善指導用食品(60種)

磁石なし 315,000円(税抜価格)



生活習慣病予防のための、食生活状況調査や食生活改善指導に役立つ食材と献立をセットにしました。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん	100	鶏卵	50	カステラ	50
ごはん	150	はくさい漬け	30	たこ酢	1個
ごはん	200	たくあん漬け	20	ひじきと大豆の煮物	1個
食パン(6枚切)	60	のり佃煮	10	きんぴらごぼう	1個
食パン(5枚切)	72	枝豆	72	サラダ(レシビキット)	1セット
そば(ゆで)	180	普通牛乳	200	肉じゃが	1個
あんぱん	125	ヨーグルト(全脂無糖)	120	野菜炒め	1個
クロワッサン	40	ビール中ジョッキ	500	酢豚	1個
ミックスサンド	1個	赤ワイン	100	刺身盛合せ	1個
いわし(丸干し)	20	みかん	100	さば塩焼き	1個
しらす干し	25	りんご	150	いわしフライ	1個
あさり(むき身)	30	バナナ	100	さけムニエル	1個
するめ	30	キウイフルーツ	80	ほうれん草白和え	1個
かまぼこ	20	グレープフルーツ	200	チャーハン	1個
かき(貝)	30	まんじゅう	60	エビフライ(セパレート)	1個
たらこ	80	しょうゆせんべい	20	牛肉(セパレート)	1個
ウィンナーソーセージ	30	チョコレート	50	豚肉(セパレート)	1個
納豆	40	ポテトチップス	15	鶏肉(セパレート)	1個
油揚げ	20	チョコチップクッキー	40	とんかつ(セパレート)	1個
木綿豆腐	100	落花生	15	ショートケーキ(セパレート)	1個

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんばく質・脂質・炭水化物・食物繊維・コレステロール・カルシウム・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 収納ケース(特大)付

G-13 食事調査サポートモデル(30種)

磁石なし 185,000円(税抜価格)



生活習慣病予防のための指導のアセスメントで、習慣的に摂取している食事調査のときに正確に分量を把握するための食材と料理のセットです。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ごはん	100	普通牛乳	200	ひじきと大豆の煮物	1個
ごはん	150	ビール中ジョッキ	500	サラダ(レシビキット)	1セット
チャーハン	1個	みかん	100	肉じゃが	1個
食パン(6枚切)	60	りんご	170	野菜炒め	1個
食パン(5枚切)	72	バナナ	100	酢豚	1個
そば(ゆで)	180	まんじゅう	60	刺身盛合せ	1個
納豆	40	チョコレート	50	さば塩焼き	1個
油揚げ	20	ポテトチップス	15	牛肉(セパレート)	1個
木綿豆腐	100	チョコチップクッキー	40	豚肉(セパレート)	1個
鶏卵	50	たこ酢	1個	鶏肉(セパレート)	1個

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんばく質・脂質・炭水化物・食物繊維・コレステロール・カルシウム・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 収納ケース(特大)付

F-32 一般的なアルコールモデル(9種)

セット価格 48,000円(税抜価格)



一般的な大きさのアルコールに含まれるエネルギーやアルコール量の指導に使えるフードモデルです。健康日本21(第2次)で定められた生活習慣病のリスクを高める飲酒量がどれくらいかを指導するためにもお使いいただけます。

品番	個数	(ml)	税抜価格
F-32-1	レモンチューハイ	260	7,500
F-32-2	ビール(グラス)	200	5,000
F-32-3	ビール(中ジョッキ)	500	6,800
F-32-4	発泡酒	350	5,500
F-32-5	日本酒	180	4,000
F-32-6	赤ワイン(樹脂製グラス)	120	4,800
F-32-7	ウイスキーロック	60	4,500
F-32-8	梅酒ロック	100	4,800
F-32-9	焼酎ロック	100	4,500

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんばく質・脂質・炭水化物・食塩・アルコール量・度数
 ◎成分表示シール貼付済
 セットのみ：生活習慣病リスク飲酒量 POP・収納ケース(中)付



A4(W297xH210mm) パウチ加工・1枚
 ※セットにのみ付属

対応
 タペストリーは
 TP-38(106ページ)を
 ご覧ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

特定保健指導・減量指導

G-6

どれだけ減らせばいいのかな?減量指導用フードモデル(22種)

278,000円(税抜価格)

よく食べる食事をどのくらい減らせばいいのかをイメージできるように、フードモデルは80kcal・160kcalに分かれます。パーツはマグネット付なので取り外し自由♪ それぞれ80kcal・160kcalのフードモデルだけでの栄養指導もできてとても便利♪ 付属品の成分表示カードには料理のエネルギーの消費に必要な運動量の目安付。減量指導に使えるチェックシートは、弊社ホームページの無料ダウンロードコーナーからダウンロードできます。

1ヶ月で1kg減量するには、食事と運動を組み合わせると1日に240kcal減らそう!



食品名	1人前(kcal)	160kcalパーツ	食品名	1人前(kcal)	160kcalパーツ
ごはん 300g	468		さけの塩焼き	110	×
チャーハン	645		ぶりの照り焼き	270	
天ぷらうどん	467	×	おはぎ	193	×
肉まん	242	×	チーズケーキ(1切)	263	×
チャーシューメン	414	×	バタークッキー(6枚)	256	×
トースト(4枚切1枚・バター付)	293		アイスクリーム	178	×
鶏の唐揚げ	312		あんぱん	228	×
豚のしょうが焼き	321		コーラ	80kcal分のフードモデルのみ	
とんかつ	366		ビール中ジョッキ	80kcal分のフードモデルのみ	
ビーフステーキ	546		ポテトチップス	80kcal分のフードモデルのみ	
ハンバーグ	384		かき氷	80kcal分のフードモデルのみ	

※ ×印については160kcal分のパーツはありません。

＜栄養素表示項目＞エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維・食塩
◎パーツシール貼付済・運動量カード・減量カード・カードスタンド・減量目標と栄養価一覧表・収納ケース(特大)付

AS-8

かけすぎつけすぎ要注意セット(21種)

68,000円(税抜価格)

何気なく使う調味料類の栄養価を知ってもらい、自分で使用する際に種類や量を変更することで、摂取エネルギーを減らしたり減塩できることを理解してもらうための指導に役立ちます。付属の早見表で各料理に調味料などを使ったときのエネルギーと塩分の合計を確認することもできます。料理をする人ではなく「食事をする人」に食卓での使いすぎに注意してもらうためのフードモデルです。



＜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・コレステロール・食塩
◎成分表示シール貼付済(料理・表面 調味料・裏面)・栄養価合計早見表・収納ケース(中)付



マーガリンこれだけ(10g)塗ったら72kcalアップ!!



ノンオイルドレッシングとゴマドレッシングどちらをかけるかな...?!

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
トースト(6枚切)	—	マーガリン	10
目玉焼き	—	いちごジャム	15
ミックスフライ	—	はちみつ	15
コーヒー(無糖・ブラック)	—	食塩 一振り分	0.1~0.2
ポン酢	15	濃口しょうゆ	3
乳化ドレッシング	15	ウスターソース	6
ごまドレッシング	15	濃厚ソース	12
ノンオイルドレッシング	15	ケチャップ	20
コーヒーフレッシュ	5	マヨネーズ	15
スティックシュガー	3	タルタルソース	20
バター	10		

「目で見えてわかるシリーズ～減塩指導～」もございます。詳しくは21ページをご覧ください。

AS-8-P

調味料類パーツセット(17種)

39,000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・コレステロール・食塩
◎成分表示シール貼付済(裏面)・栄養価合計早見表付

AS-8 かけすぎつけすぎ要注意セットの中から、調味料類だけを集めたフードモデルのセットです。調味料類を使ったときのエネルギーや塩分を理解してもらうための指導に役立ちます。付属の早見表で料理に調味料などを使ったときのエネルギーと塩分の合計を確認することもできます。お手持ちの料理のフードモデルと組み合わせて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)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ポン酢	15	バター	10	食塩 一振り分	0.1~0.2	ケチャップ	20	スティックシュガー	3
乳化ドレッシング	15	マーガリン	10	濃口しょうゆ	3	マヨネーズ	15		
ごまドレッシング	15	いちごジャム	15	ウスターソース	6	タルタルソース	20		
ノンオイルドレッシング	15	はちみつ	15	濃厚ソース	12	コーヒーフレッシュ	5		

メタボリック予防



減量指導の必需品
『体験型』ツール

TS 体脂肪サンプル しぼやん

重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。



※ 類似品にご注意下さい。

運動とアルコール換算表

〈表面〉				〈裏面〉			
体脂肪1kg消費に必要な運動時間				体脂肪1kgに相当するアルコール飲料量			
普通歩行 約56時間	水泳 約16時間	自転車(速歩) 約35時間	ジョギング 約22時間	ビール 350ml 約50杯	日本酒 180ml 約36杯	焼酎(25度) 180ml 約40杯	酎ハイ 350ml 約32杯
梅酒 3200ml 約43杯	ウイスキー 180ml 約51杯	ハイボール 260ml 約50杯	赤ワイン 100ml 約97杯				

B5(W257×H182mm)パOUCH加工(両面印刷)・1枚(TS-01 100gには付属しません)

体脂肪サンプル
TS-01 しぼやん100g 3,500円(税抜価格)



出張指導にこれは便利!
100gの手のひらサイズで、
カバンなどに忍ばせて持ち運
びできるミニ体脂肪モデルです。
体脂肪100g=約700kcal

© IWASAKI 2005

◎表示カード・カードスタンド付

体脂肪サンプル
TS-05 しぼやん500g
6,000円(税抜価格)

体脂肪500gのイメージモデルです。



◎換算表(両面)・タイトルカード・カードスタンド付

体脂肪サンプル
TS-1K しぼやん1kg
8,800円(税抜価格)

体脂肪1kgのイメージモデルです。



◎換算表(両面)・タイトルカード・カードスタンド付

体脂肪サンプル
TS-2K しぼやん2kg
16,500円(税抜価格)

体脂肪2kgのイメージモデルです。



◎換算表(両面)・タイトルカード・カードスタンド付

体脂肪サンプル
TS-3K しぼやん3kg
22,000円(税抜価格)

体脂肪3kgのイメージモデルです。



◎換算表(両面)・タイトルカード・カードスタンド付

KM-1 病変血管サンプル

セット価格 40,000円(税抜価格)

目に見えない血管内の変化をイメージモデルであらわすことによって、食習慣との関連の指導をするために役立ちます。



品番	商品名	税抜価格
KM-1	2本セット	40,000
KM-2	正常血管	20,000
KM-3	異常血管	25,000

◎表示カード・カードスタンド付
※ イメージモデルですので
実際の血管とは異なります。
※ 硬質素材を使用しております。

※ ポップ等のデザインが写真と異なる場合がございます。

KM-4 NEW! 動脈硬化血管イメージモデル 26,800円(税抜価格)

動脈硬化の進行を3段階にイメージしたわかりやすい教育用モデルです。各血管は病変進行に合わせ、材料の硬さを変えておりますので、見てさわって進行のイメージを直感的に理解することが出来ます。軽量でコンパクトですので、展示場所を選ばず出張指導でもご活用いただけます。



進行イメージを
モデルの触感で
再現!



※ 本製品は医学模型ではありません。病変進行をわかりやすくする為に構造をデフォルメしています。



F-50-B ベーシック 35

192,500円
(税抜価格)

基本食材を網羅した手ばかり栄養法の基本セットです。持ち運びに
便利なジャストサイズ。お試用指導シート(5枚)&小冊子(2部)付。



食品名	可食(g)	総重量(g)	食品名	可食(g)	総重量(g)	食品名	可食(g)	総重量(g)
豚もも(厚切り)	60	—	キャベツ(ゆで)	100	—	キウイフルーツ(カット)	80	—
鶏肉ささみ	40×2	—	レタス	20	—	バナナ	100	170
鶏卵(生)	50	59	きゅうり(スライス)	10×6	—	ごはん	100	—
木綿豆腐	100	—	もやし	30	—	ごはん追加用	50	—
あじ切身	30×2	—	ごぼう(斜め切り)	10×3	—	ロールパン(1ヶ)	30	—
納豆(市販パック入)	40	—	きんぴらごぼう	1人前	—	食パン	30×2	—
ほうれん草(生)	20×2	—	しめじ	20	—	じゃがいも(皮つき)	110	120
ほうれん草(ゆで)	40	—	わかめ(生)	20	—	牛乳用プラスチックグラス	1個	—
にんじん(輪切り)	30	—	ねじりこんにやく	10×3	—	ショートケーキ(小切り)	25	—
ミニトマト	10×6	—	りんご(1/2ヶ)	150	180	まんじゅう	50	—
ブロッコリー	15×2	—	いちご	18×14	—	ポテトチップス	15	—
キャベツ(生)	100	—	キウイフルーツ(丸ごと皮つき)	80	90			

〈栄養素表示項目〉副菜と果物モデル:エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・鉄・ビタミンA・ビタミンC

副菜と果物モデル以外:エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩

◎チェックバック入・食器3種・計量スプーン・成分表示カード・タイトルカード・カードスタンド・指導者向けパワーポイント素材集CD・トートバック付

F-50-P プライマリ 20

118,000円
(税抜価格)

最小限の基本食材を取り揃えましたので、必要な分だけ食材モデル
を単品で追加してください。お試用指導シート(5枚)&小冊子
(2部)付。

※ミニトマト、きゅうり、いちごの個数が他のセットと異なります。



食品名	可食(g)	総重量(g)	食品名	可食(g)	総重量(g)	食品名	可食(g)	総重量(g)
豚もも(厚切り)	60	—	ミニトマト	10×3	—	いちご	18×7	—
鶏卵(生)	50	59	キャベツ(生)	100	—	ごはん	100	—
木綿豆腐	100	—	キャベツ(ゆで)	100	—	ごはん追加用	50	—
あじ切身	30×2	—	きゅうり(スライス)	10×3	—	じゃがいも(皮つき)	110	120
ほうれん草(生)	20×2	—	ごぼう(斜め切り)	10×3	—	牛乳用プラスチックグラス	1個	—
ほうれん草(ゆで)	40	—	きんぴらごぼう	1人前	—	まんじゅう	50	—
にんじん(輪切り)	30	—	りんご(1/2ヶ)	150	180			

〈栄養素表示項目〉副菜と果物モデル:エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・鉄・ビタミンA・ビタミンC

副菜と果物モデル以外:エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・鉄・食塩

◎チェックバック入・食器3種・計量スプーン・成分表示カード・タイトルカード・カードスタンド・指導者向けパワーポイント素材集CD・トートバック付

SS-1 指導シート

100枚入 5,000円
(税抜価格)



簡単手ばかり栄養法の概念
を簡単に理解できる指導
シートです。

A4 両面カラー
1パック100枚入
1枚当り50円(税抜価格)
※1枚売りはしていません。

SS-2 小冊子

20部入 5,000円
(税抜価格)

すべてのライフステージの食生活指導に対応した、わかりやすい小冊子
です。対象者自身が書き込める「健康Myノート」として活用できます。



A4 12ページ
1パック 20部入
1部当り250円(税抜価格)
※1部売りはしていません。

SS-3 食生活・生活習慣 チェックリーフレット

100枚入 8,000円
(税抜価格)

指導シートに食生活チェック表と生活習慣チェック表がついた
リーフレットです。対象者の食事のクセと生活習慣を洗いだし、見
える化して手ばかり栄養法の指導をより効果的にします。



A3 両面カラー 1パック100枚入 1枚当り80円(税抜価格)
※1枚売りはしていません。

※簡単手ばかり栄養法のフードモデルには磁石はつきません。

簡単手ばかり栄養法タペストリー(各種)は
P107をご覧ください。

※手ばかり栄養法はヘルスプランニング・あいちに著作権があります。教材の無断転載および
コピーでの使用はご遠慮ください。
※指導方法についてのお問い合わせはヘルスプランニング・あいちまで。
TEL&FAX : 0565-52-7826 E-mail: taneda@mx.mesh.ne.jp 代表: 種子田 雅子
FAXもしくはE-mailにてお問い合わせください。折り返しご連絡いたします。

〈手ばかり栄養法フードモデルについてのお知らせ...ご了解ください。〉

- すべての商品が今までのフードモデルと違い、ほぼ実物重量・触感に準じて製作しておりま
すが、一部の葉もの・形の小さいもの・厚さの薄いものに関しては強度保持などの理由により、実
物と重量が多少異なります。
- 全品完全手作りのため、同じ商品でも数パーセントの重量誤差が生じます。ご了解ください。手
にとって比べる分には問題なくお使いいただけます。

野菜・果物摂取指導

不足しがちなビタミン類や食物繊維を摂取するために「1日野菜350g以上」の指導に、実際の分量や食卓への取り入れ方を分かりやすく見せることができます。

AS-10-1 野菜1日350g食材フードモデル(9種)

磁石あり 37,200円(税抜価格)
磁石なし 30,000円(税抜価格)



「野菜1日350g摂取」の指導用に、緑黄色野菜120g・その他の野菜230gとなるよう組み合わせたセットです。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
緑黄色野菜		きゅうり	70
かぼちゃ	70	たまねぎ	70
ブロッコリー	20	ごぼう	50
にんじん	20	キャベツ	30
ミニトマト	10	レタス	10

本シリーズに対応した栄養指導用タペストリーも合わせてご活用ください。
(詳しくは106ページ)



TP-21
めざそう! 野菜350g以上!

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

◎成分表示シール貼付済・タイトルカード・カードスタンド・食器2枚・収納ケース(ミニ)付
※食器は収納ケース内には入らないため、収納ケースの上に乘せてのお届けとなります。

AS-10-2 めざそう!野菜350g以上!1日分献立例フードモデル

98,000円(税抜価格)

AS-10-1の野菜350gを使用した、野菜料理5種の1日1800kcalの献立例です。野菜を生・酢の物・スープ・煮る・炒めるという方法で調理しています。野菜量表示のミニポップ付で分かりやすく展示できます。



1852 kcal

- たんぱく質 62.6g
- 脂質 51.3g
- 炭水化物 265.9g
- 食物繊維 23.0g
- 食塩 9.2g

●朝食
トースト90g(いちごジャム付)・ハムエッグ・野菜サラダ・牛乳180g

●昼食
ごはん200g・鶏の唐揚げ・きゅうりの酢の物・オニオンスープ・みかん

●夕食
ごはん200g・あじの塩焼き・かぼちゃの煮物・きんぴらごぼう・キウイフルーツ



〈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・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・朝〜夕食カード・野菜表示ミニPOP5種・POPスタンド・献立シート・収納ケース(大)付

く献立シートの裏面>展示するだけで野菜摂取のポイントを伝えられるPOPです。

AS-10-3 1皿70gの野菜を使った野菜料理(5種)

セット価格 37,000円(税抜価格)

AS-10-1の野菜350gを使用した野菜料理5種のセットです。生・酢の物・スープ・煮る・炒めるという調理で、各料理1皿当たり70gの野菜を使用しています。お手持ちのフードモデルに組み合わせても活用できます。



品番	食品名	食材重量(g)	税抜価格
AS-10-3-1	野菜サラダ	キャベツ30g ブロッコリー20g ミニトマト10g レタス10g	7,300
AS-10-3-2	かぼちゃの煮物	かぼちゃ70g	7,300
AS-10-3-3	きんぴらごぼう	ごぼう50g にんじん20g	7,600
AS-10-3-4	きゅうりの酢の物	きゅうり70g	6,600
AS-10-3-5	オニオンスープ	たまねぎ70g	8,600

〈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・食物繊維・食塩

◎野菜表示ミニPOP5種・成分表示カード・POPスタンド・カードスタンド付(セットのみ:収納ケース(小)付)



AS-10シリーズとAS-10Bシリーズは野菜の種類が異なる同シリーズの商品です。
野菜料理は1皿70gになっておりますので、野菜不足を補うためのメニュー提案にもご活用いただけます。

AS-10B-1 **NEW!** 野菜1日350g食材フードモデルB(9種) 磁石あり 42,200円(税抜価格) 磁石なし 35,000円(税抜価格)



「野菜1日350g摂取」の指導用に、
緑黄色野菜120g・その他の野菜
230gとなるよう組み合わせた
セットです。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ほうれん草	60	なす	70
トマト	20	きゅうり	50
にんじん	20	もやし	50
ピーマン	20	だいこん	30
		たまねぎ	30

本シリーズに対応した
栄養指導用タベスト
リも合わせてご活用
ください。
(詳しくは106ページ)



TP-40
めざそう!野菜350g以上!B

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

◎成分表示シール貼付済・タイトルカード・カードスタンド・食器2枚・収納ケース(ミニ)付
※食器は収納ケース内には入らないため、収納ケースの上に乗せてのお届けとなります。

AS-10B-2 **NEW!** めざそう!野菜350g以上!1日分献立例フードモデルB 100,000円(税抜価格)

AS-10B-1の野菜350gを使用した、野菜料理5種の1日1800kcalの献立例です。野菜を生、炒める、ゆでる、煮る、みそ汁という方法で調理しています。野菜量表示のミニポップ付で分かりやすく展示できます。



1789 kcal ●たんぱく質 61.4g
●脂質 54.5g
●炭水化物 243.7g
●食物繊維 22.7g
●食塩 7.8g

●朝食

ライ麦パン100gゆで卵添え・きゅうりとトマト
の中華風サラダ・ヨーグルトいちご添え

●昼食

ごはん200g・さばの塩焼き・もやしとピーマン
の炒め物・野菜のみそ汁・りんご

●夕食

ごはん200g・豚のしょうが焼き・ほうれん草の
ごま和え・なすの煮浸し・オレンジ



〈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・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・朝・夕・食カード・野菜表示ミニPOP5種・POPスタンド・献立シート・収納ケース(大)付

＜献立シートの裏面＞展示するだけで野菜摂取のポイントを
伝えられるPOPです。

AS-10B-3 **NEW!** 1皿70gの野菜を使った野菜料理B(5種) セット価格 38,000円(税抜価格)

AS-10B-1の野菜350gを使用した野菜料理5種のセットです。生・炒める・ゆでる・煮る・みそ汁という調理で、各料理1皿当たり70gの野菜を使用しています。お手持ちのフードモデルに組み合わせても活用できます。



品番	食品名	食材重量(g)	税抜価格
AS-10B-3-1	きゅうりとトマトの中華風サラダ	きゅうり50・トマト20	6,800
AS-10B-3-2	もやしとピーマンの炒め物	もやし50・ピーマン20	7,800
AS-10B-3-3	野菜のみそ汁	大根30・たまねぎ30・ にんじん10	7,600
AS-10B-3-4	ほうれん草のごま和え	ほうれん草60・にんじん10	7,300
AS-10B-3-5	なすの煮浸し	なす70	7,300

〈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・鉄・食物繊維・食塩

◎野菜表示ミニPOP5種・成分表示カード・POPスタンド・
カードスタンド付(セットのみ:収納ケース(小)付)

野菜・果物摂取指導

V-6 野菜1日350g指導バイキングフードモデル(20種)

磁石あり 96,000円(税抜価格)
磁石なし 80,000円(税抜価格)

野菜を1日に350g以上摂取することを指導する際の目安に適した食材のセットです。自由に組み合わせて分かりやすく説明できます。

	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
緑黄色野菜	ほうれん草	30	はくさい	70
	トマト	120	レタス	20
	オクラ	30	なす	65
	ブロッコリー	30	ごぼう	50
	にんじん	50	もやし	30
	さやいんげん	20	きゅうり	50
	ピーマン	34	だいこん	60
	春菊	30	白ねぎ	30
	グリーンアスパラガス	30	たまねぎ	50
	小松菜	30	キャベツ	40
			その他の野菜	

〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・炭水化物・カリウム・カルシウム・鉄・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維
◎成分表示シール貼付済・ざる2ヶ・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(中)付

V-3 野菜1日350g指導バイキングフードモデル カットした野菜(17種)

磁石なし 55,000円(税抜価格)

野菜を1日に350g以上摂取するために、料理に使う形にカットしました。具体的な分量を理解できる食材セットです。

さまざまな組み合わせで緑黄色野菜120g・その他の野菜230gを示すことができます。



〈栄養素表示項目〉エネルギー・たんぱく質・炭水化物・カリウム・カルシウム・鉄・ビタミンA・ビタミンC・食物繊維
◎成分表示シール貼付済プレート・チャックバック入・ざる2ヶ・タイトルカード・カードスタンド・収納ケース(中)付

	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
緑黄色野菜	ほうれん草(ゆで)	70	かぼちゃ(いちよう切り)	20	キャベツ(千切り)	30	だいこん(生)	70
	トマト(くし形切り)	40	ピーマン(千切り)	50	キャベツ(ざく切り)	40	だいこん(いちよう切り)	10
	にんじん(千切り)	20	ピーマン(乱切り)	20	はくさい(ざく切り)	70	きゅうり(輪切り)	30
	にんじん(乱切り)	20			ごぼう(千切り)	20	きゅうり(千切り)	40
	かぼちゃ(角切り)	50			ごぼう(乱切り)	30		
			その他の野菜		その他の野菜			

F-48 果物1日200gのモデル(12種)

磁石あり 61,600円(税抜価格) 磁石なし 52,000円(税抜価格)

果物類は生活習慣病の予防などの健康効果が注目されています。食生活にバラエティ豊かなフルーツを1日200g以上とりいれて、健康増進に役立てる食材のセットです。

食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
バナナ	100	みかん	100
パイナップル(缶)	100	もも	200
キウイフルーツ	75	なし	200
ぶどう	150	柿	150
メロン	200	いちご	100
りんご	150	すいか	200

〈栄養素表示項目〉エネルギー・カリウム・ビタミンA・ビタミンC・ビタミンE・葉酸・食物繊維
◎成分表示シール貼付済・収納ケース(中)付

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!!



身近にたくさん
潜んでいる
でござる。

ぜひさわって
みてください!

リアルな
柔らかさも
表現



【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



「衣を残すと」
マイナス何 kcal?

※ 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)



炒めてから
炊く

炊き込みごはん



炊いてから
炒める

カレーピラフ



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)



焼く

冷しゃぶ



揚げる

生姜焼き



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)



片栗粉を
つけて揚げる

鶏照り焼き



パン粉を
つけて揚げる

鶏唐揚げ



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)



焼く

塩焼き



揚げる

蒲焼き



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



揚げる

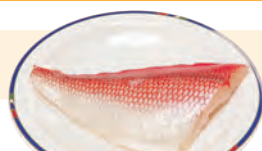
ムニエル



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

STC 単品食材シリーズ

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!

STC-1

食材フードモデル-1 穀類(ごはん類)



◆付属品◆ 成分表示シール付
栄養素 表示項目 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-1-1	ごはん 50g 茶碗小・糖尿病1単位・M不可	2,900	STC-1-13	ごはん 350g どんぶり・M不可	5,200
STC-1-2	ごはん 100g 茶碗小・糖尿病2単位・M不可	3,300	STC-1-14	ごはん(胚芽精米) 150g 茶碗小・M不可	5,200
STC-1-3	ごはん 120g 茶碗小・腎臓病1単位・M不可	3,500	STC-1-15	おにぎり(楕型) 100g 糖尿病2単位	2,800
STC-1-4	ごはん 150g 茶碗小・糖尿病3単位・M不可	3,500	STC-1-16	おにぎり(楕型) 60g 糖尿病2単位	3,000
STC-1-5	ごはん 150g 茶碗大・糖尿病3単位・M不可	3,600	STC-1-17	赤飯 40g 茶碗小・糖尿病1単位・M不可	3,500
STC-1-6	ごはん 180g 茶碗大・M不可	3,800	STC-1-18	赤飯 150g 茶碗小・M不可	4,800
STC-1-7	ごはん 200g 茶碗大・糖尿病4単位・M不可	3,800	STC-1-19	全かゆ 110g 茶碗小・糖尿病1単位・M不可	4,200
STC-1-8	ごはん 200g 皿盛り・糖尿病4単位・M不可	4,000	STC-1-20	全かゆ 250g 茶碗大・M不可	5,500
STC-1-9	ごはん 250g 茶碗大・M不可	4,100	STC-1-21	角もち 35g 糖尿病1単位	1,800
STC-1-10	ごはん 300g 茶碗大・M不可	4,400	STC-1-22	角もち 50g 糖尿病1単位	2,000
STC-1-11	ごはん 300g 皿盛り・M不可	4,600	STC-1-23	丸もち 35g 糖尿病1単位	1,800
STC-1-12	ごはん 300g どんぶり・M不可	4,800			

関連するフードモデル RTC-1 (94ページ)



G-17ご飯量比較フードモデルもございます。
(STC とはお茶碗の形状が異なります。)
詳しくは16ページをご覧ください。

ごはん200g の比較



〈STC茶碗大〉 〈G-17茶碗〉

STC-1

食材フードモデル-1 穀類(パン・麺類)



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-1-24	食パン(6枚切半分) 30g 糖尿病1単位	2,900	STC-1-38	うどん(ゆで) 80g 糖尿病1単位	2,900
STC-1-25	食パン(8枚切2/3) 30g 腎臓病1単位	2,900	STC-1-39	うどん(ゆで) 120g 腎臓病1単位	3,400
STC-1-26	食パン(8枚切) 45g 糖尿病2単位	3,200	STC-1-40	うどん(ゆで) 200g 市販一袋分	4,500
STC-1-27	食パン(6枚切) 60g 糖尿病2単位	3,800	STC-1-41	冷凍うどん 200g 市販一袋分	4,800
STC-1-28	食パン(5枚切) 72g 糖尿病3単位	4,000	STC-1-42	ひやむぎ(乾) 80g 一体成型品	4,500
STC-1-29	食パン(4枚切) 90g 糖尿病3単位	4,500	STC-1-43	中華麺(蒸) 40g 糖尿病1単位	2,700
STC-1-30	ロールパン 25g 糖尿病1単位	3,100	STC-1-44	中華麺(蒸) 150g 市販一袋分	4,000
STC-1-31	ロールパン 30g 腎臓病1単位	3,400	STC-1-45	スパゲティ(ゆで) 50g 糖尿病1単位	2,800
STC-1-32	クロワッサン 20g 糖尿病1単位	3,400	STC-1-46	スパゲティ(ゆで) 60g 皿盛り・M不可	2,900
STC-1-33	クロワッサン 40g 腎臓病1単位	3,800	STC-1-47	スパゲティ(ゆで) 250g 皿盛り・M不可	5,400
STC-1-34	クロワッサン 60g 腎臓病1単位	4,000	STC-1-48	マカロニ(ゆで) 50g 糖尿病1単位	3,800
STC-1-35	フランスパン 30g 糖尿病1単位・腎臓病1単位	3,300	STC-1-49	そば(ゆで) 60g 糖尿病1単位・腎臓病1単位	2,800
STC-1-36	コーンフレーク 20g 糖尿病1単位・腎臓病0.5単位・M不可	4,000	STC-1-50	そば(ゆで) 180g 市販一袋分	4,300
STC-1-37	うどん(乾) 100g 一体成型品	4,500			



◆付属品◆ 成分表示シール付
栄養素 表示項目 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩

STCシリーズ(単品食材フードモデル)

付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】
※フードモデルの大きさが小さいものは、ペロ付プラ板への貼付となります。
※成分表示シールの栄養素表示項目の変更は、項目変更費別途プラス400円で可能です。



※すべてのフードモデルにはマグネットは付いておりません。
ご希望の方は各価格にプラス800円でマグネット付フードモデルにできます。
(ゴム磁石もしくはネオジム磁石「M不可」商品を除く)
ご注文・お見積り時に品番・品名の他に「M付き」とお申し付けください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-2

食材フードモデル-2 いも 及び でんぷん類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・ビタミンC・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-2-1	さつまいも 60g 糖尿病1単位	2,900	STC-2-9	じゃがいも 130g	3,800
STC-2-2	さつまいも 125g 腎臓病0.5単位	3,800	STC-2-10	じゃがいも 190g 腎臓病1単位	4,800
STC-2-3	さつまいも 200g	4,800	STC-2-11	ながいも 120g 糖尿病1単位	3,800
STC-2-4	干しいも 25g 糖尿病1単位	3,500	STC-2-12	ねじりこんにゃく 30g	3,000
STC-2-5	さといも 140g 糖尿病1単位・小6ヶ	4,800	STC-2-13	板こんにゃく 30g	2,800
STC-2-6	さといも 200g 腎臓病1単位・大5ヶ	5,300	STC-2-14	板こんにゃく 50g	3,000
STC-2-7	じゃがいも 60g	2,800	STC-2-15	しらたき 25g	2,800
STC-2-8	じゃがいも 110g 糖尿病1単位	3,400	STC-2-16	春雨(もどし) 20g	3,900

STC-3

食材フードモデル-3 砂糖 及び 甘味類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・ビタミンB1・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-3-1	黒砂糖 15g	2,300	STC-3-5	砂糖(スティック) 3g スティックタイプ	1,500
STC-3-2	砂糖 3g 小さじ1	1,900	STC-3-6	はちみつ 7g 小さじ1	1,900
STC-3-3	砂糖 9g 大さじ1	2,200	STC-3-7	はちみつ 21g 大さじ1	2,200
STC-3-4	砂糖 20g 糖尿病1単位・大さじ2強	3,500			

STC-4

食材フードモデル-4 豆 類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-4-1	あずき(乾) 15g 腎臓病1単位	2,200	STC-4-12	調製豆乳 200g パック	4,500
STC-4-2	あずき(乾) 25g 糖尿病1単位	2,800	STC-4-13	厚揚げ 50g 三角	2,800
STC-4-3	大豆(乾) 20g 糖尿病1単位	2,600	STC-4-14	厚揚げ 60g 糖尿病1単位	2,900
STC-4-4	大豆(ゆで) 40g 糖尿病1単位	3,100	STC-4-15	油揚げ 20g 糖尿病1単位	3,400
STC-4-5	きなこ 20g 糖尿病1単位・約大さじ3	4,500	STC-4-16	がんもどき 40g 糖尿病1単位	3,300
STC-4-6	豆腐(木綿) 45g 腎臓病1単位	1,800	STC-4-17	がんもどき 50g	3,500
STC-4-7	豆腐(木綿) 100g 糖尿病1単位	2,400	STC-4-18	凍り豆腐 5g 腎臓病1単位	1,800
STC-4-8	豆腐(木綿) 150g	2,800	STC-4-19	凍り豆腐 20g 糖尿病1単位	2,800
STC-4-9	豆腐(絹ごし) 140g 糖尿病1単位	2,800	STC-4-20	納豆 20g	3,800
STC-4-10	島豆腐 80g 糖尿病1単位	2,400	STC-4-21	納豆 40g 糖尿病1単位・パック入り	3,800
STC-4-11	豆乳(無調整) 180g 糖尿病1単位・コップM不可	4,500			

STC-5

食材フードモデル-5 種実類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・
 表示項目 ビタミンE・コレステロール・食塩



※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。

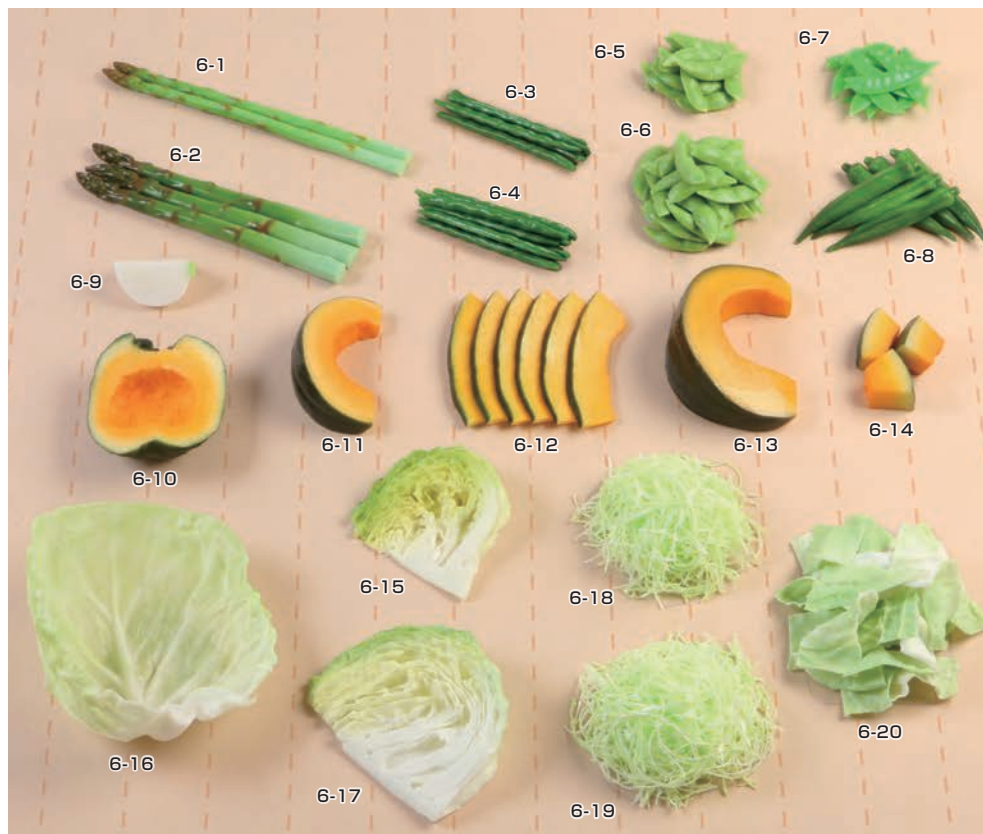
品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-5-1	アーモンド 15g 糖尿病1単位	2,800	STC-5-6	ピーナッツ 15g 糖尿病1単位	2,600
STC-5-2	ごま 3g 小さじ1	1,700	STC-5-7	落花生 15g 糖尿病1単位	3,000
STC-5-3	ごま 9g 大さじ1	2,000	STC-5-8	ピーナッツバター 15g 糖尿病1単位・大さじ1強	2,000
STC-5-4	ごま 15g 糖尿病1単位・大さじ1と2/3	3,500	STC-5-9	甘栗 40g 糖尿病1単位	3,800
STC-5-5	ピーナッツ 10g 腎臓病1単位	2,400			

STC-6

食材フードモデル-6 野菜類-1



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維



※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。

品番	食品名	税抜価格
STC-6-1	グリーンアスパラガス 30g	2,800
STC-6-2	グリーンアスパラガス 60g 腎臓病0.5単位	3,800
STC-6-3	さやいんげん 20g	2,400
STC-6-4	さやいんげん 40g	3,000
STC-6-5	枝豆(ゆで) 25g 腎臓病1単位	2,400
STC-6-6	枝豆(ゆで) 60g 糖原病1単位	3,800
STC-6-7	さやえんどう 25g	2,800
STC-6-8	オクラ 30g	4,400
STC-6-9	かぶ 20g	2,400
STC-6-10	日本かぼちゃ 160g 糖原病1単位	4,500
STC-6-11	西洋かぼちゃ 90g 糖原病1単位	3,500
STC-6-12	西洋かぼちゃ 90g 糖原病1単位 スライス	3,800
STC-6-13	西洋かぼちゃ 160g 腎臓病1単位	4,200
STC-6-14	西洋かぼちゃ 50g 角切り	2,800
STC-6-15	キャベツ 40g	3,800
STC-6-16	キャベツ 60g 1枚はがし・M不可	6,800
STC-6-17	キャベツ 100g	4,800
STC-6-18	キャベツ 30g※ 千切り	2,600
STC-6-19	キャベツ 40g※ 千切り	2,800
STC-6-20	キャベツ 70g※ ざく切り	3,800

※印のある野菜フードモデルは、同価格でチャックバック入り(接着なし)に変更できます。ご注文時にお知らせください。



例:千切りキャベツ

STC-6

食材フードモデル-6 野菜類-2



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維



※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。

品番	食品名	税抜価格
STC-6-21	きゅうり 50g	2,800
STC-6-22	きゅうり 70g	3,400
STC-6-23	きゅうり 100g	4,800
STC-6-24	きゅうり 70g※ 小口切り	4,800
STC-6-25	きゅうり 40g※ 千切り	3,800
STC-6-26	ごぼう 30g※ 乱切り	2,800
STC-6-27	ごぼう 50g※ 乱切り	3,800
STC-6-28	ごぼう 20g※ 千切り	2,600
STC-6-29	ごぼう 50g	3,200
STC-6-30	小松菜(生) 30g	6,800
STC-6-31	小松菜(ゆで) 30g	2,800
STC-6-32	小松菜(ゆで) 60g	3,800
STC-6-33	サラダ菜 15g	3,400
STC-6-34	春菊 30g	6,800
STC-6-35	セロリ 30g スティック状	2,800
STC-6-36	ぜんまい(ゆで) 60g	4,000
STC-6-37	そらまめ 70g 糖原病1単位	4,500
STC-6-38	だいこん 60g	2,600
STC-6-39	だいこん 70g	2,800
STC-6-40	大根おろし 30g ※使用した大根の量	3,500
STC-6-41	切り干し大根(乾) 10g	3,800

野菜ジュース G-9-22(68ページ)

STCシリーズ(単品食材フードモデル)

付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】
 ※フードモデルの大きさが小さいものは、ベロ付プラ板への貼付となります。
 ※成分表示シールの栄養素表示項目の変更は、項目変更費別途プラス400円で可能です。



※すべてのフードモデルにはマグネットは付いておりません。
 ご希望の方は各価格にプラス800円でマグネット付フードモデルにできます。
 (ゴム磁石もしくはネオジム磁石「M不可」商品を除く)
 ご注文・お見積り時に品番・品名の他に「M付き」とお申し付けください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-6

食材フードモデル-6 野菜類-3



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維



品番	食品名	税抜価格
STC-6-42	たけのこ(ゆで) 100g	4,000
STC-6-43	たまねぎ 30g	2,500
STC-6-44	たまねぎ 60g	2,800
STC-6-45	たまねぎ 140g	3,800
STC-6-46	デンゲン菜 50g	5,800
STC-6-47	デンゲン菜 100g	12,000
STC-6-48	とうもろこし 90g 糖質1単位	3,400
STC-6-49	スイートコーン 100g 缶詰 M 不可	4,100
STC-6-50	ミックスベジタブル 30g 冷凍	3,400
STC-6-51	トマト 20g くし切り	1,800
STC-6-52	トマト 40g くし切り2個	2,600
STC-6-53	トマト 70g 1/2ヶ	3,800
STC-6-54	トマト 120g	4,200
STC-6-55	ミニトマト 30g※	2,000
STC-6-56	ミニトマト 50g※	3,200
STC-6-57	なす 70g	4,000
STC-6-58	なす 90g	4,800
STC-6-59	にがうり 50g※	4,000
STC-6-60	にんじん 30g	2,200
STC-6-61	にんじん 50g	2,600
STC-6-62	にんじん 120g	5,500

※印のある野菜フードモデルは、同価格でチャックパック入り(接着なし)に変更できます。ご注文時にお知らせください。



※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。

STC-6

食材フードモデル-6 野菜類-4



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維



品番	食品名	税抜価格
STC-6-63	にら 20g ざく切り	3,800
STC-6-64	にら 100g 1束 M 不可	12,000
STC-6-65	白ねぎ 30g	3,500
STC-6-66	白ねぎ 70g	4,500
STC-6-67	はくさい 60g 1枚はがし M 不可	6,800
STC-6-68	ピーマン 20g	2,800
STC-6-69	ピーマン 34g	3,200
STC-6-70	ピーマン 70g 3ヶ	6,600
STC-6-71	ピーマン(赤) 110g	4,500
STC-6-72	ブロッコリー 30g※	3,800
STC-6-73	ほうれん草(生) 30g	6,800
STC-6-74	ほうれん草(生) 70g 腎臓病0.5単位・2株	10,800
STC-6-75	ほうれん草(ゆで) 30g	2,800
STC-6-76	ほうれん草(ゆで) 40g	3,000
STC-6-77	ほうれん草(ゆで) 70g	3,800
STC-6-78	もやし 30g	2,800
STC-6-79	レタス 20g※ ちぎり盛り	2,600
STC-6-80	れんこん 120g 糖質1単位	4,500
STC-6-81	わらび(生) 48g	3,800

野菜ジュース G-9-22 (68ページ)

野菜は1日350g以上
摂るのが目標でござる。

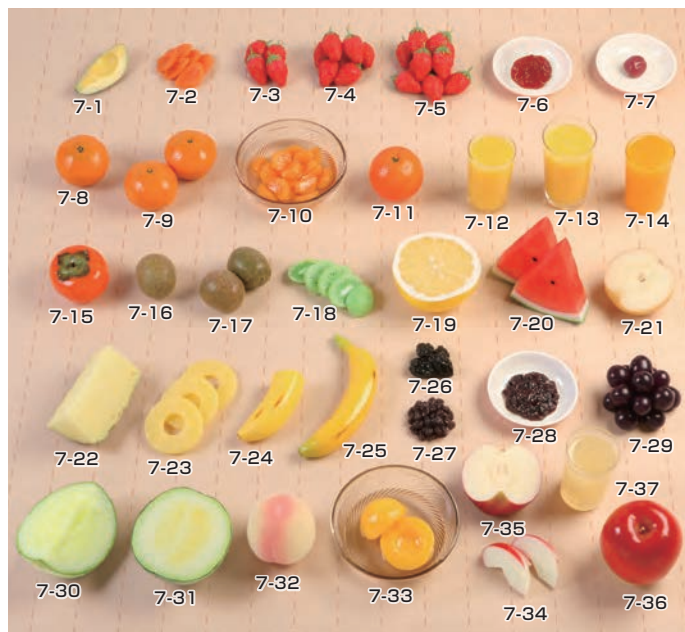


はこやき橋

※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。

STC-7 食材フードモデル-7 果実類



※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。



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-7-1	アボカド 40g 糖尿病1単位	3,400	STC-7-20	すいか 200g 糖尿病1単位	4,200
STC-7-2	あんず(干し) 30g 糖尿病1単位	2,800	STC-7-21	なし 200g 糖尿病1単位・1/2ヶ	4,200
STC-7-3	いちご 70g 4ヶ	3,400	STC-7-22	パイナップル(生) 150g 糖尿病1単位・皮つき	4,500
STC-7-4	いちご 125g 7ヶ	4,400	STC-7-23	パイナップル(缶詰) 100g 糖尿病1単位	3,800
STC-7-5	いちご 250g 糖尿病1単位・14ヶ	8,500	STC-7-24	バナナ 50g 1/2本	3,000
STC-7-6	いちごジャム 30g 糖尿病1単位	2,600	STC-7-25	バナナ 100g 糖尿病1単位	3,800
STC-7-7	梅干し 10g	2,500	STC-7-26	ブルーベリー(乾) 20g	2,600
STC-7-8	みかん 100g	3,000	STC-7-27	干しぶどう 20g	2,800
STC-7-9	みかん 200g 糖尿病1単位	4,500	STC-7-28	ブルーベリージャム 40g 糖尿病1単位	2,800
STC-7-10	みかん(缶詰) 100g+液汁80g M不可	6,800	STC-7-29	ぶどう(巨峰) 150g 糖尿病1単位	4,400
STC-7-11	ネーブルオレンジ 150g 糖尿病1単位	3,800	STC-7-30	メロン 150g	4,800
STC-7-12	オレンジジュース 200g M不可	4,500	STC-7-31	メロン 200g 糖尿病1単位	6,800
STC-7-13	オレンジジュース 240g 腎臓病1単位・腎臓病0.5単位・2ヶ	4,900	STC-7-32	もも 200g 糖尿病1単位	4,400
STC-7-14	オレンジ30%ジュース 200g M不可	4,500	STC-7-33	黄桃(缶詰) 100g+液汁80g M不可	6,800
STC-7-15	柿 150g 糖尿病1単位	4,000	STC-7-34	りんご 60g うさぎ切り・2切	3,800
STC-7-16	キウイフルーツ 75g 1ヶ	3,400	STC-7-35	りんご 150g 糖尿病1単位・1/2ヶ	4,000
STC-7-17	キウイフルーツ 150g 糖尿病1単位・腎臓病0.5単位・2ヶ	5,800	STC-7-36	りんご 250g	4,800
STC-7-18	キウイフルーツ 75g 1ヶ分をカット・接着	4,500	STC-7-37	りんごジュース 200g 糖尿病1単位・M不可	4,500
STC-7-19	グレープフルーツ 200g 糖尿病1単位・1/2ヶ	4,500			



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維

STC-8 食材フードモデル-8 きのこと類



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-8-1	えのきたけ 20g	3,500	STC-8-6	なめこ 20g	3,300
STC-8-2	きくらげ(乾) 5g	3,500	STC-8-7	エリンギ 15g スライス	3,200
STC-8-3	しいたけ(生) 15g	3,200	STC-8-8	エリンギ 25g	3,800
STC-8-4	しいたけ(干し) 3g	4,000	STC-8-9	まいたけ 20g	3,300
STC-8-5	しめじ 20g	4,800	STC-8-10	マッシュルーム 30g	4,000



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・炭水化物・
 表示項目 カリウム・カルシウム・鉄・食物繊維

STC-9 食材フードモデル-9 藻類



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-9-1	のり佃煮 15g	2,500	STC-9-7	わかめ(生) 20g	2,800
STC-9-2	昆布(乾) 10g	3,000	STC-9-8	わかめ(生) 30g	3,400
STC-9-3	刻み昆布(乾) 10g	2,800	STC-9-9	とさかのり(赤) 5g	2,800
STC-9-4	昆布佃煮 30g M不可	3,800	STC-9-10	とさかのり(青) 5g	2,800
STC-9-5	ひじき(乾) 10g	2,800	STC-9-11	味付けのり 2g パッケージ入り・M不可	2,200
STC-9-6	もずく 50g	3,400	STC-9-12	味付けのり 2g 5枚	2,000

STCシリーズ(単品食材フードモデル)

付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】
 ※フードモデルの大きさが小さいものは、ベロ付プラ板への貼付となります。
 ※成分表示シールの栄養素表示項目の変更は、項目変更費別途プラス400円で可能です。



※すべてのフードモデルにはマグネットは付いておりません。
 ご希望の方は各価格にプラス800円でマグネット付フードモデルにできます。
 (ゴム磁石もしくはネオジム磁石「M不可」商品を除く)
 ご注文・お見積り時に品番・品名の他に「M付き」とお申し付けください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-10 食材フードモデル -10 魚介類 -1



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・
 表示項目 カルシウム・コレステロール・食塩



※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。

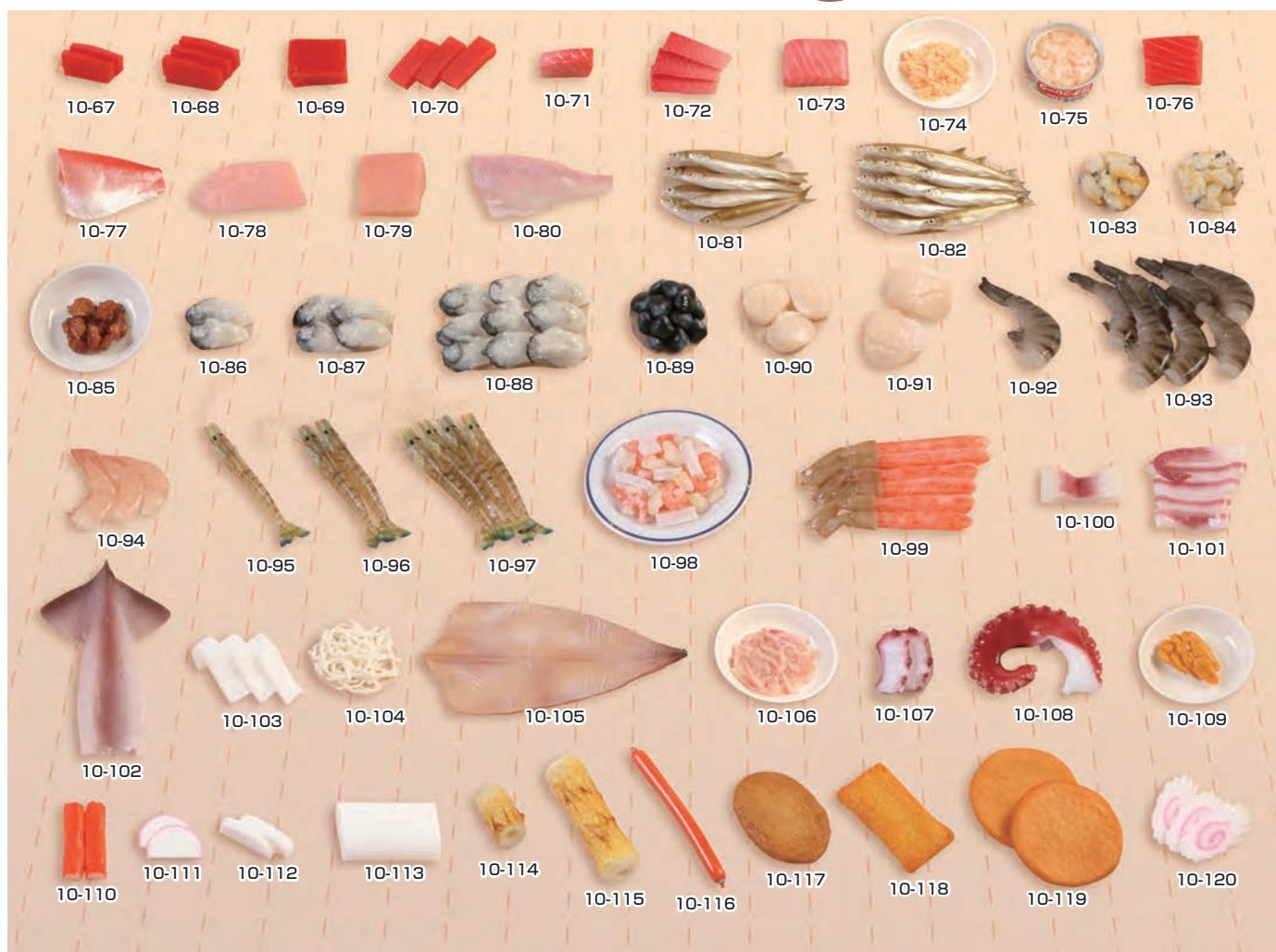
品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-10-1	あじ 60g 糖尿病1単位・1尾	5,300	STC-10-25	キングサーモン 40g 糖尿病1単位・刺身	3,100	STC-10-49	たい(天然) 50g※ 切り身	3,100
STC-10-2	あじ 15g 腎臓病1単位・切り身	2,600	STC-10-26	さけ 15g 腎臓病1単位・切り身・皮つき	2,500	STC-10-50	たい(天然) 60g※ 糖尿病1単位・切り身	3,500
STC-10-3	あじ 60g 糖尿病1単位・切り身1尾分	4,000	STC-10-27	さけ 40g 切り身・皮つき	3,100	STC-10-51	たい(天然) 80g※ 切り身	3,800
STC-10-4	あじ開き干し 40g 糖尿病1単位	6,800	STC-10-28	さけ 50g 切り身・皮つき	3,200	STC-10-52	たちうお 30g 糖尿病1単位	3,400
STC-10-5	あじ開き干し 60g	7,800	STC-10-29	さけ 60g 糖尿病1単位・切り身・皮つき	3,500	STC-10-53	たら 30g 腎臓病2単位・切り身	2,700
STC-10-6	あじみりん干し 50g 2尾	3,500	STC-10-30	さけ 80g 切り身・皮つき	3,700	STC-10-54	たら 100g 糖尿病1単位・切り身	4,400
STC-10-7	あゆ 60g	6,500	STC-10-31	塩さけ 60g 切り身・皮つき	3,500	STC-10-55	たらこ 40g	2,400
STC-10-8	いわし 40g 糖尿病1単位	4,200	STC-10-32	まさば 30g 腎臓病2単位・切り身	2,700	STC-10-56	たらこ 80g 2本	4,000
STC-10-9	いわし(丸干し) 20g 糖尿病0.5単位	3,200	STC-10-33	まさば 40g 糖尿病1単位・切り身	2,900	STC-10-57	とびうお 80g 糖尿病1単位・刺身	3,800
STC-10-10	うるめいわし(丸干し) 30g 糖尿病1単位・6尾	5,800	STC-10-34	まさば 50g 切り身	3,100	STC-10-58	はまち 30g 糖尿病1単位・刺身	3,100
STC-10-11	いくら 30g 糖尿病1単位	2,900	STC-10-35	まさば 80g 切り身	3,500	STC-10-59	ひらめ(天然) 80g※ 糖尿病1単位・切り身	3,800
STC-10-12	きす 100g 糖尿病1単位・開き・4尾	5,200	STC-10-36	さわら 20g 切り身	2,500	STC-10-60	びんちょうまぐろ 60g 糖尿病1単位・刺身	3,100
STC-10-13	しらす干し(微乾燥品) 25g	2,700	STC-10-37	さわら 40g 糖尿病1単位・切り身	2,900	STC-10-61	さばふぐ 100g 糖尿病1単位	5,800
STC-10-14	しらす干し(微乾燥品) 40g 糖尿病0.5単位	3,000	STC-10-38	さわら 50g 切り身	3,100	STC-10-62	ぶり 30g 糖尿病1単位・切り身	3,200
STC-10-15	うなぎ蒲焼き 30g 糖尿病1単位	2,900	STC-10-39	さわら 70g 切り身	3,300	STC-10-63	ぶり 50g 切り身	3,500
STC-10-16	うなぎ蒲焼き 60g	4,000	STC-10-40	さんま 30g 糖尿病1単位・切り身	3,200	STC-10-64	ぶり 80g 切り身	3,800
STC-10-17	かつお(秋獲り) 40g 糖尿病1単位・タタキ	3,400	STC-10-41	さんま 40g 1/2頭側	4,200	STC-10-65	ほっけ(開き干し) 60g 糖尿病1単位・切り身	4,000
STC-10-18	かつお(缶フレーク・油漬け) 30g 糖尿病1単位	4,000	STC-10-42	さんま 60g 1/2尾側	4,000	STC-10-66	ほっけ(開き干し) 60g 糖尿病1単位・小1尾	4,800
STC-10-19	数の子 20g 糖尿病0.5単位	3,400	STC-10-43	さんま 85g 1尾	7,800	※印のある魚フードモデルは同価格で養殖の栄養価に変更できます。ご注文時にお知らせください。		
STC-10-20	かれい 50g 切り身	3,300	STC-10-44	さんま(開き干し) 30g 糖尿病1単位・1/2尾	4,800			
STC-10-21	かれい 80g 糖尿病1単位・切り身	3,800	STC-10-45	ししゃも(生干し) 40g 糖尿病1単位・からふとししゃも・4尾	4,400			
STC-10-22	かれい 80g 糖尿病1単位・小1尾	4,500	STC-10-46	本ししゃも(生干し) 50g 2尾	6,200			
STC-10-23	キングサーモン 40g 糖尿病1単位・皮つき	3,100	STC-10-47	たい(天然) 30g※ 刺身	2,700			
STC-10-24	キングサーモン 80g 皮つき	3,800	STC-10-48	たい(天然) 60g※ 糖尿病1単位・刺身	3,300			

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-10 食材フードモデル -10 魚介類 -2



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物
 表示項目 カルシウム・コレステロール・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-10-67	まぐろ赤身 30g 刺身	2,700	STC-10-86	かき(貝) 30g 2ヶ	3,200	STC-10-105	ずるめ 30g	3,200
STC-10-68	まぐろ赤身 45g 刺身	2,700	STC-10-87	かき(貝) 60g 4ヶ	4,800	STC-10-106	いか(塩辛) 30g	4,400
STC-10-69	まぐろ赤身 60g 糖尿病1単位・ブロック	3,100	STC-10-88	かき(貝) 140g 糖尿病1単位・9ヶ	6,400	STC-10-107	たこ(ゆで) 15g 腎臓病1単位・刺身	2,600
STC-10-70	まぐろ赤身 60g 糖尿病1単位・刺身	3,100	STC-10-89	しじみ(殻付) 17g	4,400	STC-10-108	たこ(ゆで) 80g 糖尿病1単位	4,200
STC-10-71	まぐろ脂身 30g 糖尿病1単位・ブロック	2,900	STC-10-90	ほたて貝(貝柱) 50g 小3ヶ	3,200	STC-10-109	うに 20g 腎臓病1単位	4,400
STC-10-72	まぐろ脂身 30g 糖尿病1単位・刺身	2,900	STC-10-91	ほたて貝(貝柱) 80g 糖尿病1単位・大2ヶ	3,800	STC-10-110	かに風味かまぼこ 20g	3,000
STC-10-73	まぐろ脂身 60g 糖尿病2単位・ブロック	3,300	STC-10-92	ブラックタイガー(無頭) 15g	2,900	STC-10-111	かまぼこ 20g	1,800
STC-10-74	まぐろ缶(油漬け) 50g	4,000	STC-10-93	ブラックタイガー(無頭) 100g 糖尿病1単位・7尾	9,000	STC-10-112	かまぼこ 25g 腎臓病1単位	1,800
STC-10-75	まぐろ缶(油漬け) 80g 缶詰(樹脂製)	6,000	STC-10-94	大正えび(無頭) 30g 3尾	4,500	STC-10-113	かまぼこ 80g 糖尿病1単位	2,600
STC-10-76	きはだまぐろ 50g ブロック	3,100	STC-10-95	車えび(有頭) 20g	3,800	STC-10-114	焼きちくわ 25g 腎臓病1単位	2,700
STC-10-77	きんめだい 80g 切り身	4,800	STC-10-96	車えび(有頭) 40g 糖尿病0.5単位・2尾	5,800	STC-10-115	焼きちくわ 60g 糖尿病1単位	3,100
STC-10-78	めかじき 60g 糖尿病1単位・切り身	3,200	STC-10-97	車えび(有頭) 80g 糖尿病1単位・4尾	11,800	STC-10-116	魚肉ソーセージ 25g 腎臓病1単位	3,500
STC-10-79	めかじき 80g 切り身	3,500	STC-10-98	解凍シーフードミックス 100g えび・いか・あさり・M不可	6,800	STC-10-117	さつま揚げ 50g	2,300
STC-10-80	冷凍赤魚(アラスカめゆげ) 80g 糖尿病1単位・切り身	4,800	STC-10-99	かに(脚むき身) 120g 糖尿病1単位・6本	9,500	STC-10-118	さつま揚げ 60g 糖尿病1単位	3,300
STC-10-81	わかさぎ 60g 8尾	4,800	STC-10-100	いか 15g 腎臓病1単位	2,300	STC-10-119	さつま揚げ 80g	4,000
STC-10-82	わかさぎ 100g 糖尿病1単位・13尾	7,800	STC-10-101	いか 50g	3,300	STC-10-120	なると 30g	3,000
STC-10-83	あさり 30g むき身	3,500	STC-10-102	いか 100g 糖尿病1単位	4,200			
STC-10-84	あさり 50g 腎臓病1単位・むき身	3,900	STC-10-103	こういか 45g 刺身	2,700			
STC-10-85	あさり(佃煮) 20g	4,400	STC-10-104	さきいか 15g	3,300			

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-11 食材フードモデル-11 肉類 (牛・豚・その他)



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物
 表示項目 鉄・コレステロール・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-11-1	牛肉(ロース・皮下脂肪なし) 30g 糖尿病 1 単位・スライス	3,000	STC-11-17	牛レバー 60g 糖尿病 1 単位	2,900	STC-11-33	豚肉(もも・皮下脂肪なし) 60g 糖尿病 1 単位・薄切り	3,400
STC-11-2	牛肉(ロース・脂身付き) 40g 腎臓病 2 単位・薄切り	3,100	STC-11-18	牛タン(生) 50g 焼き肉用	3,800	STC-11-34	豚肉(ひき肉) 40g 糖尿病 1 単位	3,200
STC-11-3	牛肉(ロース・脂身付き) 45g スライス	3,200	STC-11-19	牛カルビ(生) 50g 焼き肉用	3,500	STC-11-35	豚レバー 60g 糖尿病 1 単位	2,900
STC-11-4	牛肉(ばら・脂身付き) 20g 糖尿病 1 単位・腎臓病 1 単位	2,500	STC-11-20	合挽きミンチ 40g 糖尿病 1 単位・牛・豚 = 7 : 3 スライス	3,200	STC-11-36	ロースハム 20g 腎臓病 1 単位・小 2 枚	2,700
STC-11-5	牛肉(ばら・脂身付き) 40g	3,300	STC-11-21	くじら赤身 80g 糖尿病 1 単位	4,100	STC-11-37	ロースハム 40g 糖尿病 1 単位・大 2 枚	3,100
STC-11-6	牛肉(もも・皮下脂肪なし) 40g 糖尿病 1 単位・スライス	3,100	STC-11-22	豚肉ロース(脂身付き) 30g スライス	3,000	STC-11-38	プレスハム 60g 糖尿病 1 単位	3,500
STC-11-7	牛肉(もも・脂身付き) 40g 腎臓病 2 単位・厚切り	3,000	STC-11-23	豚肉ロース(脂身付き) 30g 腎臓病 2 単位・厚切り	3,000	STC-11-39	ベーコン 15g	2,500
STC-11-8	牛肉(もも・皮下脂肪なし) 60g スライス	3,200	STC-11-24	豚肉ロース(脂身付き) 40g 薄切り	3,100	STC-11-40	ベーコン 20g 糖尿病 1 単位・一枚半	3,100
STC-11-9	和牛肩ロース(脂身付き) 50g 厚切り	3,300	STC-11-25	豚肉ロース(脂身付き) 50g しょうが焼用	3,300	STC-11-41	ウインナーソーセージ 30g 糖尿病 1 単位	2,700
STC-11-10	和牛サーロイン(脂身付き) 120g ステーキ用	5,100	STC-11-26	豚肉ロース(脂身付き) 80g とんかつ用	4,100	STC-11-42	ウインナーソーセージ(あらびき) 50g	3,300
STC-11-11	和牛(ヒレ) 60g	3,200	STC-11-27	豚肉肩ロース(皮下脂肪なし) 50g 厚切り	3,300	STC-11-43	サラミソーセージ 15g 糖尿病 1 単位	3,500
STC-11-12	和牛ばら(脂身付き) 50g 焼き肉用	3,300	STC-11-28	豚肉(ヒレ) 60g 糖尿病 1 単位・ブロック	3,200	STC-11-44	コンビーフ 40g 糖尿病 1 単位	3,200
STC-11-13	和牛もも(皮下脂肪なし) 50g スライス	3,100	STC-11-29	豚肉(ヒレ) 80g ひれかつ用	3,900	STC-11-45	ポーランドチョンミート 30g 糖尿病 1 単位	3,100
STC-11-14	牛肉(ひき肉) 20g	2,900	STC-11-30	豚肉(ばら) 20g 糖尿病 1 単位・腎臓病 1 単位・スライス	2,800	STC-11-46	焼豚 40g 糖尿病 1 単位	3,500
STC-11-15	牛肉(ひき肉) 40g 糖尿病 1 単位	3,200	STC-11-31	豚肉(ばら) 50g 薄切り	3,300	STC-11-47	ジンギスカン(生) 30g 糖尿病 1 単位・薄切り	3,200
STC-11-16	牛レバー 50g 焼き肉用	2,700	STC-11-32	豚肉(もも・皮下脂肪なし) 25g スライス	2,800			

STCシリーズ(単品食材フードモデル)

付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】
 ※フードモデルの大きさが小さいものは、ペロ付プラ板への貼付となります。
 ※成分表示シールの栄養素表示項目の変更は、項目変更費別途プラス400円で可能です。



※すべてのフードモデルにはマグネットは付いておりません。
 ご希望の方は各価格にプラス 800 円でマグネット付フードモデルにできます。
 (ゴム磁石もしくはネオジム磁石・「M 不可」商品を除く)
 ご注文・お見積り時に品番・品名の他に「M 付き」とお申し付けください。

STC-11 食材フードモデル-11 肉類(鶏)



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素表示項目 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・鉄・コレステロール・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-11-48	鶏肉(手羽元皮つき) 40g 糖尿病1単位	3,300	STC-11-57	鶏肉(ささみ) 30g 腎臓病2単位	2,900
STC-11-49	鶏肉(手羽先皮つき) 40g 糖尿病1単位	3,300	STC-11-58	鶏肉(ささみ) 50g	3,200
STC-11-50	鶏肉(むね皮つき) 40g 糖尿病1単位	3,100	STC-11-59	鶏肉(ささみ) 80g 糖尿病1単位	3,800
STC-11-51	鶏肉(むね皮つき) 50g 糖尿病1単位	3,200	STC-11-60	鶏肉(ひき肉) 40g 糖尿病1単位	3,200
STC-11-52	鶏肉(むね皮なし) 80g 糖尿病1単位	3,600	STC-11-61	鶏肉(ひき肉) 50g	3,300
STC-11-53	鶏肉(もも皮つき) 40g 糖尿病1単位	3,100	STC-11-62	鶏レバー 60g 糖尿病1単位・腎臓病4単位	3,300
STC-11-54	鶏肉(もも皮つき) 50g	3,200	STC-11-63	鶏砂肝 60g	3,300
STC-11-55	鶏肉(もも皮なし) 50g	3,200	STC-11-64	鶏皮(むね) 15g 糖尿病1単位	2,300
STC-11-56	鶏肉(もも皮なし) 60g 糖尿病1単位・腎臓病4単位	3,400			

STC-12 食材フードモデル-12 卵 類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 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・コレステロール・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-12-1	うすら卵(生) 10g M不可	2,200	STC-12-4	鶏卵(ゆで) 25g	2,100
STC-12-2	うすら卵(ゆで) 50g 5ヶ	3,200	STC-12-5	卵黄 15g	2,500
STC-12-3	鶏卵 50g 糖尿病1単位・腎臓病2単位	2,300	STC-12-6	玉子豆腐 80g M不可	4,000

STC-13 食材フードモデル-13 乳 類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 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・コレステロール・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-13-1	普通牛乳 100g M不可	3,800	STC-13-15	ヨーグルト(脱脂加糖) 100g (市販カップタイプ) M不可	4,000
STC-13-2	普通牛乳 120g 糖尿病1単位・M不可	4,100	STC-13-16	乳酸菌飲料 110g M不可	4,100
STC-13-3	普通牛乳 180g 腎臓病2単位・M不可	4,500	STC-13-17	殺菌乳酸菌飲料(原液) 35g M不可	2,800
STC-13-4	普通牛乳 180g 腎臓病2単位・糖尿病1単位・M不可	4,800	STC-13-18	カテージチーズ 30g	3,800
STC-13-5	普通牛乳 200g パック	4,500	STC-13-19	プロセスチーズ 15g 腎臓病1単位	1,800
STC-13-6	低脂肪乳 160g 糖尿病1単位・腎臓病2単位・M不可	4,500	STC-13-20	プロセスチーズ 20g 糖尿病1単位・ベヒーチーズ	2,200
STC-13-7	低脂肪乳 200g パック	4,500	STC-13-21	プロセスチーズ 20g 糖尿病1単位・スライスチーズ	2,200
STC-13-8	コーヒー乳飲料 140g 糖尿病1単位・腎臓病1単位・M不可	4,500	STC-13-22	プロセスチーズ 20g 糖尿病1単位・糖型	2,200
STC-13-9	脱脂粉乳 7g 大さじ1強	2,000	STC-13-23	プロセスチーズ 25g	2,200
STC-13-10	脱脂粉乳 20g 糖尿病1単位・腎臓病2単位・大さじ3強	4,500	STC-13-24	プロセスチーズ 30g シュレッドタイプ	2,800
STC-13-11	コーヒーフレッシュ 5g	2,200	STC-13-25	アイスクリーム 40g 糖尿病1単位	2,500
STC-13-12	ヨーグルト(全脂無糖) 30g	3,800	STC-13-26	アイスクリーム 80g	3,000
STC-13-13	ヨーグルト(全脂無糖) 100g M不可	4,000	STC-13-27	アイスクリーム(高脂肪) 100g 市販カップ M不可	4,200
STC-13-14	ヨーグルト(全脂無糖) 120g 糖尿病1単位・M不可	4,400			



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素表示項目 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミンE・コレステロール・食塩

STC-14 食材フードモデル-14 油脂類



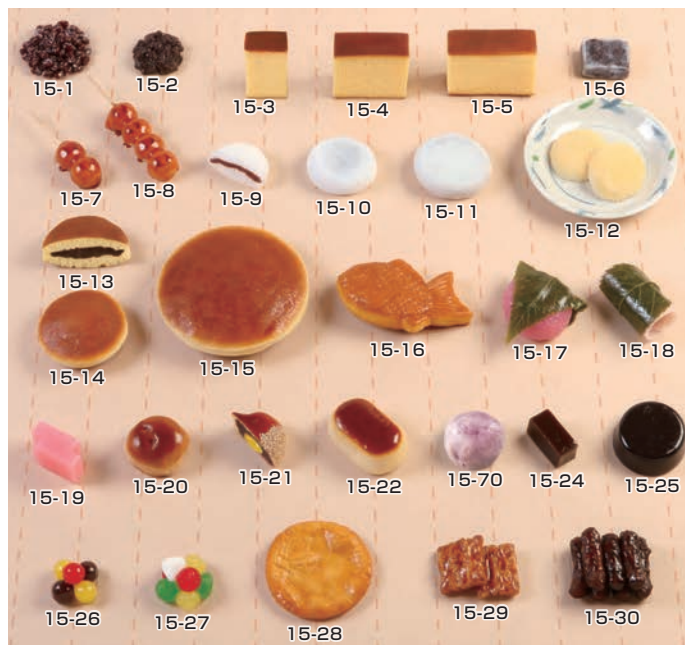
※写真の点線の間隔は約5cmです。大きさを見る目安としてお考えください。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-14-1	植物油 4g 小さじ1	1,900	STC-14-8	マーガリン 5g 小さじ	1,900
STC-14-2	植物油 10g 糖尿病1単位・腎臓病1単位・大さじ1弱	2,200	STC-14-9	マーガリン 10g 糖尿病1単位・大さじ	2,200
STC-14-3	植物油 12g 大さじ1	2,200	STC-14-10	マーガリン 10g 糖尿病1単位・トースト用	2,800
STC-14-4	バター 5g 小さじ	1,900	STC-14-11	ラード(精製) 20g 糖尿病2単位	2,400
STC-14-5	バター 10g 糖尿病1単位・大さじ	2,200	STC-14-12	ヘット(牛脂身) 10g 糖尿病1単位	2,400
STC-14-6	バター 10g 糖尿病1単位・トースト用	2,400	STC-14-13	ごま油 12g 大さじ1	2,200
STC-14-7	バター 15g 腎臓病1単位・大さじ1強	2,200	STC-14-14	オリーブオイル 12g 大さじ1	2,200

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



◆付属品◆ 成分表示シール付
 〈栄養素〉 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・
 表示項目 コレステロール・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-15-1	甘納豆 25g 糖尿病1単位:あすき	3,800	STC-15-16	たい焼き 85g	4,800
STC-15-2	あすき(つばしあん) 30g 糖尿病1単位	2,800	STC-15-17	桜餅(関西風) 100g	4,800
STC-15-3	カステラ 25g 糖尿病1単位	2,600	STC-15-18	桜餅(関東風) 50g	4,800
STC-15-4	カステラ 40g	3,800	STC-15-19	ういろう 40g 糖尿病1単位	2,800
STC-15-5	カステラ 50g	4,000	STC-15-20	まんじゅう 60g	3,200
STC-15-6	きんつば 30g 糖尿病1単位	3,300	STC-15-21	栗まんじゅう 25g 糖尿病1単位:1/2カット	3,800
STC-15-7	みたらし団子 40g 糖尿病1単位:1/2本	3,200	STC-15-22	栗まんじゅう 65g	3,500
STC-15-8	みたらし団子 80g	4,200	STC-15-70	蒸しまんじゅう 60g	3,500
STC-15-9	大福もち 35g 糖尿病1単位:1/2ヶ	2,800	STC-15-24	ようかん 25g 糖尿病1単位	2,200
STC-15-10	大福もち 70g	3,200	STC-15-25	水ようかん 85g	3,000
STC-15-11	大福もち 100g	3,800	STC-15-26	あめ玉 20g 糖尿病1単位:5粒	3,000
STC-15-12	あべかわ餅 もち35g×2ヶ:M不可	4,800	STC-15-27	ドロップ 25g 7粒	3,000
STC-15-13	どら焼き 30g 糖尿病1単位:1/2ヶ	3,400	STC-15-28	しょうゆせんべい 20g 糖尿病1単位	2,700
STC-15-14	どら焼き 50g	3,800	STC-15-29	おかき 10g 糖尿病0.5単位:2枚	2,700
STC-15-15	どら焼き 100g	5,500	STC-15-30	かりんとう 30g 糖尿病2単位:7本	4,100

関連するフードモデル G-9・G-10(68・69ページ) ※おはぎはSTC-15-66にございます。



◆付属品◆ 成分表示シール付
 〈栄養素〉 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・
 〈表示項目〉 コレステロール・食物繊維・食塩



※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。

お菓子はちょっと食べても高カロリー。
でも私も間食に食べると
おやつになるのでちゅ♪

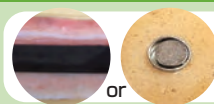


品 番	食 品 名	税抜価格	品 番	食 品 名	税抜価格
STC-15-31	あんぱん 30g 糖尿病1単位-小1ヶ	1,100	STC-15-51	クラッカー 20g 糖尿病1単位	3,600
STC-15-32	あんぱん 100g 中1ヶ	4,500	STC-15-52	オイルスプレークラッカー 10g	2,800
STC-15-33	あんぱん 125g 大1ヶ	5,200	STC-15-53	パイ菓子 20g	3,100
STC-15-34	クリームパン 130g	5,500	STC-15-54	チョコプレッツェル 15g	5,100
STC-15-35	メロンパン 120g	5,500	STC-15-55	クッキー 15g 糖尿病1単位	2,800
STC-15-36	シュークリーム 35g 糖尿病1単位-小1ヶ	3,200	STC-15-56	チョコチップクッキー 40g	4,400
STC-15-37	シュークリーム 60g 中1ヶ	4,500	STC-15-57	スナック菓子 15g	4,800
STC-15-38	ショートケーキ 25g 糖尿病1単位分にカット	3,200	STC-15-58	ポテトチップス 15g 糖尿病1単位	3,000
STC-15-39	ショートケーキ 100g	5,500	STC-15-59	ポテトチップス 30g	5,000
STC-15-40	デニッシュベストリー 100g	5,800	STC-15-60	キャラメル 20g 糖尿病1単位	2,100
STC-15-41	ドーナツ 20g 約1/2ヶ	2,900	STC-15-61	チョコレート 15g 糖尿病1単位	1,800
STC-15-42	ドーナツ 50g	4,000	STC-15-73	チョコレート 50g	2,600
STC-15-43	アップルパイ 80g	4,400	STC-15-63	チョコレート 65g	2,900
STC-15-44	パウンドケーキ 50g	3,400	STC-15-64	アーモンドチョコ 40g	4,400
STC-15-45	ワッフル 30g	4,300	STC-15-65	チューインガム 20g 糖尿病1単位	2,600
STC-15-46	プリン 65g M不可	4,300	STC-15-66	おはぎ 100g	3,500
STC-15-71	プリン 80g	4,800	STC-15-67	チーズスフレ M不可	6,100
STC-15-72	オレンジゼリー ゼリー100g・みかん15g・M不可	3,700	STC-15-68	ストロベリーパフェ (ガラス食器)・M不可	12,000
STC-15-49	ポップコーン 10g	3,400	STC-15-69	ミニパフェ (コンビニ容器)・M不可	6,500
STC-15-50	ポップコーン 20g	5,500			

関連するフードモデル G-9・G-10(68・69ページ)

STCシリーズ(単品食材フードモデル)

付属品の成分表示シールはフードモデルの表面の見やすい場所に貼ってお届けしています。裏面への貼付をご希望の方はご注文時にお申し付けください。【無料】
※フードモデルの大きさが小さいものは、ペロ付ブラ板への貼付となります。
※成分表示シールの栄養素表示項目の変更は、項目変更費別途プラス400円で可能です。



※すべてのフードモデルにはマグネットは付いておりません。
ご希望の方は各価格にプラス 800 円でマグネット付フードモデルにできます。
(ゴム磁石もしくはネオジム磁石・「M 不可」商品を除く)
ご注文・お見積り時に品番・品名の他に「M 付き」とお申し付けください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

STC-16 食材フードモデル-16 嗜好飲料類



◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・脂質・炭水化物・
 表示項目 食塩・アルコール(アルコール飲料のみ)



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-16-1	日本酒 70g 糖原病1単位・小グラス・M不可	2,800	STC-16-18	焼酎ロック 100g ロックグラス・M不可	4,500
STC-16-2	日本酒 180g グラスコップ・M不可	4,500	STC-16-19	焼酎水割り(1:1) 200g 樹脂タンブラー・M不可	5,800
STC-16-3	日本酒 180g お膳子(陶器)・M不可	4,000	STC-16-20	泡盛25度 40g 小グラス・M不可	2,400
STC-16-4	ビール 200g 糖原病1単位・グラスコップ・M不可	5,000	STC-16-21	泡盛水割り(1:1) 200g 樹脂タンブラー・M不可	5,800
STC-16-5	ビール 350g 缶(樹脂製)・M不可	5,500	STC-16-22	ウイスキー 30g 糖原病1単位・小グラス・M不可	2,400
STC-16-6	ビール 500g 中ジョッキ・M不可	6,800	STC-16-23	ハイボール 270g グラスタンブラー・M不可	7,500
STC-16-7	ビール 500g ロング缶(樹脂製)・M不可	6,500	STC-16-24	緑茶 120g 濾過・M不可	4,200
STC-16-8	ビール 700g 大ジョッキ・M不可	8,500	STC-16-25	緑茶 150g 長濾過・M不可	4,800
STC-16-9	発泡酒 350g 缶(樹脂製)・M不可	5,500	STC-16-26	缶コーヒー(加糖) 185g 缶(樹脂製)・M不可	4,500
STC-16-10	赤ワイン 100g 糖原病1単位・樹脂製グラス・M不可	4,500	STC-16-27	缶コーヒー(無糖・ブラック) 185g 缶(樹脂製)・M不可	4,500
STC-16-11	白ワイン 100g 糖原病1単位・樹脂製グラス・M不可	4,500	STC-16-28	コーヒー・乳飲料 210g グラスコップ・M不可	4,500
STC-16-12	缶酎ハイ 350g 缶(樹脂製)・M不可	5,500	STC-16-29	ホトコーヒー(無糖・ブラック) 150g カップ・M不可	4,800
STC-16-13	酎ハイ 270g グラスタンブラー・M不可	7,500	STC-16-30	コーラ 170g グラスコップ・M不可	5,000
STC-16-14	梅酒 50g 糖原病1単位・小グラス・M不可	2,400	STC-16-31	コーラ 500g ペットボトル・M不可	7,000
STC-16-15	梅酒ロック 100g 青梅入りロックグラス・M不可	4,800	STC-16-32	サイダー 200g グラスコップ・糖原病1単位・M不可	5,000
STC-16-16	焼酎25度 50g 糖原病1単位・小グラス・M不可	2,400	STC-16-33	クリームソーダ 230g グラスタンブラー・M不可	7,500
STC-16-17	焼酎25度 60g 小グラス・M不可	2,600		パナシェイク G-10-7(69ページ)	

STC-17 食材フードモデル-17 調味料 及び 香辛料類



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
STC-17-1	ウスターソース 6g 小さじ1	1,900	STC-17-24	フレンチドレッシング 20g 糖原病1単位・約大さじ2	3,500
STC-17-2	ウスターソース 18g 大さじ1	2,200	STC-17-25	フレンチドレッシング 15g たれ缶・M不可	2,500
STC-17-3	ウスターソース 6g たれ缶・M不可	1,800	STC-17-26	ノンオイルドレッシング 15g たれ缶・M不可	2,500
STC-17-4	中濃ソース 5g 約小さじ1	1,900	STC-17-27	ごまドレッシング 15g たれ缶・M不可	2,600
STC-17-5	濃厚ソース 12g 絞り	2,200	STC-17-28	ポン酢 15g たれ缶・M不可	2,500
STC-17-6	濃口しょうゆ 6g※ 小さじ1	1,900	STC-17-29	マヨネーズ 4g 小さじ1	1,900
STC-17-7	濃口しょうゆ 9g※ 大さじ1/2	2,200	STC-17-30	マヨネーズ 10g 糖原病1単位・大さじ1弱	2,200
STC-17-8	濃口しょうゆ 10g※ 約小さじ2	2,800	STC-17-31	マヨネーズ 12g 大さじ1	2,200
STC-17-9	濃口しょうゆ 18g※ 大さじ1	2,200	STC-17-32	マヨネーズ 15g 大さじ1強	2,200
STC-17-10	濃口しょうゆ 3g たれ缶・M不可	1,600	STC-17-33	マヨネーズ 15g 絞り	2,200
STC-17-11	減塩しょうゆ 6g 小さじ1	1,900	STC-17-34	淡色辛みそ 6g 小さじ1	1,900
STC-17-12	減塩しょうゆ 18g 大さじ1	2,200	STC-17-35	淡色辛みそ 10g 大さじ1/2強	2,200
STC-17-13	食塩 一振り分 食塩0.1~0.2g 特製容器・M不可	2,200	STC-17-36	淡色辛みそ 18g 大さじ1	2,200
STC-17-14	食塩 5g 約小さじ1	1,900	STC-17-37	淡色辛みそ 40g 糖原病1単位	3,000
STC-17-15	食塩 6g 小さじ1 写真なし	1,900	STC-17-38	白みそ 18g 大さじ1	2,200
STC-17-16	食塩 10g 大さじ1/2強	2,200	STC-17-39	赤みそ 18g 大さじ1	2,200
STC-17-17	食塩 18g 大さじ1	2,200	STC-17-40	みりん 6g 小さじ1	1,900
STC-17-18	固形コンソメ 5g キューブタイプ	1,900	STC-17-41	みりん 18g 大さじ1	2,200
STC-17-19	酢 5g 小さじ1	1,900	STC-17-42	みりん 35g 糖原病1単位・大さじ2弱	3,500
STC-17-20	酢 15g 大さじ1	2,200	STC-17-43	カレールー 15g 糖原病1単位	2,200
STC-17-21	和風だし 200g 計量カップ・M不可	4,500	STC-17-44	カレールー 20g 一俵分	2,400
STC-17-22	ケチャップ 5g 小さじ1	1,900	STC-17-45	タルタルソース 5g 約小さじ1	1,900
STC-17-23	ケチャップ 15g 大さじ1	2,200	STC-17-46	タルタルソース 15g 約大さじ1	2,200
	ケチャップ 20g 絞り	2,400	STC-17-47	タルタルソース 20g 絞り	2,600

◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・脂質・炭水化物・
 表示項目 ビタミンE・コレステロール・食塩

※印のあるしょうゆフードモデルは、同価格で濃口しょうゆに変更できます。ご注文時にお知らせください。

調味料に含まれるエネルギー・脂質・
 塩分の話にもってこいてござる。

なこやき橋



※容器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！

RTC-1 料理フードモデル-1 主食(ごはん類)



◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物
表示項目 カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-1-1	かやくごはん ごはん150 鶏肉30 ごんにやくししいたけ	5,500	RTC-1-15	パッテラ ごはん180 しめさば100	12,800	RTC-1-29	コンビーおにぎり(おかか) ごはん100 かつお節20のりカードなし 成分シール貼付	3,600
RTC-1-2	かやくごはん ごはん200 鶏肉40 ごんにやくししいたけ	6,000	RTC-1-16	手巻き寿司 ごはん100 まぐろ40 きゅうり20	9,500	RTC-1-30	焼きおにぎり ごはん50 冷凍・小・カードなし 成分シール貼付	3,100
RTC-1-3	ひじきごはん ごはん150 ひじき(乾) にんじん 油揚げ	5,500	RTC-1-17	本巻き ごはん100 鶏卵半じしいたけ 芋餅でんごミツメ	6,800	RTC-1-31	ピラフ ごはん200 えび26 たまねぎ40 にんじん マッシュルーム缶	8,800
RTC-1-4	豆ごはん ごはん150 グリーンピース20	4,800	RTC-1-18	いなり寿司 ごはん60 油揚げ30	4,500	RTC-1-32	チキンライス ごはん200 鶏肉40 たまねぎ20 グリーンピース	8,800
RTC-1-5	ジュシー(沖縄風炊き込みごはん) ごはん150 豚肉 にんじん 干しいたけ	5,500	RTC-1-19	助六寿司 ごはん150 鶏卵半 干しいたけ ミツメでんごミツメ	9,500	RTC-1-33	カレーピラフ ごはん150 ツナ缶25 ミックスベタタマ マッシュルーム缶	9,200
RTC-1-6	牛丼 (冷凍・小・容器) ごはん250 牛ばら55 たまねぎ	8,000	RTC-1-20	ウラダ巻き ごはん100 かにがえし・マグロ・ツナ・マヨ 鶏レタス	8,600	RTC-1-34	カレーライス ごはん250 牛肉40 たまねぎ50	11,500
RTC-1-7	カツ丼 ごはん220 豚肉100 鶏卵50 ねぎ	12,000	RTC-1-21	バラ寿司 ごはん180 きゅうり20 はん80 たくあん20	7,600	RTC-1-35	カツカレー ごはん250 豚肉100	13,500
RTC-1-8	天丼 ごはん220 えび50 しじょうのり	13,500	RTC-1-22	お茶漬け ごはん200 お茶漬けの素	9,800	RTC-1-36	オムライス ごはん250 鶏肉40 たまねぎ40 グリーンピース	9,500
RTC-1-41	親子丼 ごはん250 鶏卵50 鶏肉50 たまねぎ	11,000	RTC-1-23	コンビーおにぎり(ツナマヨ) ごはん100 ツナマヨ10のりカードなし 成分シール貼付	3,600	RTC-1-37	セットチャーハン ごはん150 焼豚18 しじょう10 鶏卵20	7,800
RTC-1-10	うな重 ごはん280 うなぎ蒲焼100	12,000	RTC-1-24	コンビーおにぎり(高菜) ごはん100 高菜20のりカードなし 成分シール貼付	3,600	RTC-1-38	チャーハン ごはん250 焼豚35 たけのこ15 鶏卵50	9,000
RTC-1-11	鉄火丼 ごはん150 まぐろ80 大葉のり	13,400	RTC-1-25	コンビーおにぎり(うめ) ごはん100 梅干し10のりカードなし 成分シール貼付	3,600	RTC-1-39	中華丼 ごはん250 豚肉 えび20 いか15 はくさい50	14,800
RTC-1-12	海鮮丼 ごはん220 まぐろ サーモン 貝柱 いか ねぎ いくら等	15,800	RTC-1-26	コンビーおにぎり(さけ) ごはん100 さけ10のりカードなし 成分シール貼付	3,600	RTC-1-40	天津飯 ごはん250 鶏卵100 かに30 ねぎ グリーンピース	12,800
RTC-1-13	ちらし寿司 ごはん280 まぐろ いか うなぎ など等	15,800	RTC-1-27	コンビーおにぎり(昆布) ごはん100 昆布佃煮15のりカードなし 成分シール貼付	3,600			
RTC-1-14	にぎり寿司 ごはん160 まぐろ いか はまち えび等	10,000						

コンビーやお惣菜の容器はプラスチック製ディスポ容器となりますので、お取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。



◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物
 表示項目 カルシウム・食物繊維・食塩



下表の※印はプラス 5,000 円で「お汁を残すと」仕様にできます。
 (お見積り時、ご発注時は品番の最後に「汁残し」と記載してください。)



お汁を残すと
塩分ダウン。

※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-2-1	ざるそば (つゆ付)	11,700	RTC-2-19	天かす	2,800	RTC-2-37	野菜ミックス	5,000
RTC-2-2	かけそば※	7,500	RTC-2-20	生卵	3,200	RTC-2-38	春雨ヌードル	8,000
RTC-2-3	かけそば※	7,500	RTC-2-21	カップきつねうどん	11,900	RTC-2-39	冷やし中華	13,800
RTC-2-4	天ぷらそば※	12,800	RTC-2-22	冷やし中華 (つゆ付)	12,000	RTC-2-40	五目焼きそば	14,800
RTC-2-5	かけうどん※	7,500	RTC-2-23	しょうゆラーメン※	9,500	RTC-2-41	お店の焼きそば	11,000
RTC-2-6	うどん 250 湯口だし 白ねぎ	7,500	RTC-2-24	チャーシューメン※	10,500	RTC-2-42	野菜たっぷり焼きそば	10,700
RTC-2-54	きつねうどん※	9,500	RTC-2-25	みそラーメン	11,700	RTC-2-43	カップ焼きそば	9,300
RTC-2-8	天ぷらうどん※	12,800	RTC-2-26	とんこつラーメン	12,000	RTC-2-44	ソーキそば※	10,500
RTC-2-9	カレーうどん※	10,600	RTC-2-27	五目ラーメン	13,500	RTC-2-45	沖縄そば	11,000
RTC-2-10	ざるうどん (つゆ付)	11,700	RTC-2-28	長崎ちゃんぽん※	14,800	RTC-2-46	ミートスパゲティ	11,000
RTC-2-11	月見うどん※	9,900	RTC-2-29	インスタントヌードル	9,000	RTC-2-47	ナポリタンスパゲティ	11,500
RTC-2-12	肉うどん※	9,900	RTC-2-30	ビッグヌードル	11,000	RTC-2-48	明太子スパゲティ	9,500
RTC-2-13	鍋焼きうどん	15,000	RTC-2-31	インスタントラーメン	8,000	RTC-2-49	カルボナーラスパゲティ	10,500
RTC-2-14	きしめん	11,000	RTC-2-32	油揚げめん (乾) 粉末スープ付	2,800	RTC-2-50	ペペロンチーノ	10,500
RTC-2-15	海老天ぷら	3,700	RTC-2-33	ほうれん草	2,800	RTC-2-51	和風スパゲティ	10,500
RTC-2-16	ごぼうと人参のかき揚げ	4,800	RTC-2-34	わかめ (乾燥もどし)	3,400	RTC-2-52	マカロニグラタン	8,000
RTC-2-17	いか 8S - カードなし - 成分シール貼付	4,800	RTC-2-35	コーン	2,600	RTC-2-53	ハムマカロニサラダ	5,400
RTC-2-18	かぼちゃ天ぷら	3,700	RTC-2-36	ゆで卵	2,100			

関連するフードモデル G-9 (68 ページ)・G-11 (70 ページ)

コンビニやお菓子の容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますので、お取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

◆付属品◆成分表示カード&カードスタンド付
 〈栄養素〉エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩

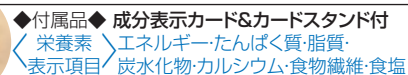


関連するフードモデル マーガリン STC-14(91ページ)
食パン・菓子パン STC-1(83ページ)、STC-15(92ページ)
G-9(68ページ)

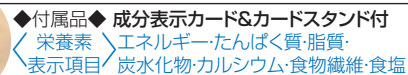
RTC単品料理シリーズ



関連するフードモデル G-10(69ページ)



関連するフードモデル [G-7\(70ページ\)](#)



- ◆1品から自由に組み合わせでご購入できます。
- ◆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。
- ◆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。
- ◆成分シールは付属していません。必要の方は品番の最後に「S」、品名の最後に「成分シール付」と記載してください。(一品につきプラス400円)



表面に栄養成分、裏面に使用食材の分量を示した名刺サイズの
パウチ加工したカードです。
※「カードなし成分シール貼付」とあるものは成分シールのみの付属となります。

96

RTC-6

料理フードモデル-6 主菜(豚肉)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格
RTC-6-1	豚しょうが焼き 豚肉(ロース)70 キヤベツトマト	11,500
RTC-6-2	とんかつ(ソースなし) 豚肉(ロース)100 レタス	10,800
RTC-6-3	とんかつ(ソースつき) 豚肉(ロース)80 キヤベツソース	12,000
RTC-6-4	酢豚 豚肉(ロース)100 人参40 じゃがいも40 ピーマン20 きんぴら	12,800
RTC-6-5	豚の角煮 豚(バラ肉)100	8,800
RTC-6-6	冷しゃぶ 豚肉(もも)40 人参20 きんぴら20 レタス20 ねぎ	10,500
RTC-6-7	肉じゃが 豚肉(ロース)40 じゃがいも80 人参20 ねぎ20 しょうが	8,800
RTC-6-8	串かつ 豚肉(ロース)25 豚肉(ばら)25	8,500
RTC-6-9	ロールキャベツ 合挽肉60 たまねぎ30 キヤベツ120	9,500
RTC-6-10	アスパラベーコン アスパラガス70 ベーコン30	8,500
RTC-6-11	ウインナーソテー ウインナー75	6,800
RTC-6-12	ねぎチャーシュー (惣菜容器) 焼豚60 ねぎ ごま	6,800
RTC-6-13	肉団子甘酢あんかけ (惣菜容器) 豚ひき肉80 ごま	6,200
RTC-6-14	ぎょうざ(タレ付) 豚ひき肉60 キヤベツ60 ニラ15	9,800
RTC-6-15	シュウマイ(酢醤油付) 豚ひき肉45 たまねぎ20 ねぎ 椎茸	10,500
RTC-6-16	デビチの煮物 豚足150 大根120 昆布(乾)8	12,000
RTC-6-17	ゴーヤチャンプルー ゴーヤ100 豆腐70 ポークランチョンミート30	12,000
RTC-6-18	豚肉入り野菜炒め 豚肉(もも)40 キヤベツ60 たまねぎ30 ピーマン30	9,800
RTC-6-19	ピーマン肉詰め 合挽肉75 ピーマン45 たまねぎ20 キヤベツ30	10,800

RTC-7

料理フードモデル-7 主菜(鶏肉)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギーたんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格
RTC-7-1	鶏の唐揚げ 鶏肉(もも)100 レタス ミニトマト	10,500
RTC-7-2	鶏の照り焼き 鶏肉(むね)80 レタス	8,500
RTC-7-3	焼き鳥(3本) 鶏肉(もも)90 白ねぎ45	9,800
RTC-7-4	焼き鳥 身 鶏肉(もも)40 カードなし成分シール貼付	3,100
RTC-7-5	焼き鳥 皮 鶏皮45 カードなし成分シール貼付	3,100
RTC-7-6	焼き鳥 つくね 鶏ひき肉40 たまねぎ ながいも カードなし成分シール貼付	3,100
RTC-7-7	焼き鳥 ねぎま 鶏肉(もも)20 白ねぎ10 カードなし成分シール貼付	3,400
RTC-7-8	蒸し鶏 鶏肉(むね)100	9,800
RTC-7-9	筑前煮 鶏肉(もも)70 じゃがいも60 人参40 ピーマン40	12,000
RTC-7-10	フライドチキン 市販フライドチキン2個	8,800
RTC-7-11	チキンナゲット 市販チキンナゲット5個	6,800
RTC-7-12	チキンカツ 鶏肉(むね)80 レタス	8,800
RTC-7-13	チキンソテー 鶏肉(もも)120 スライス50 キヤベツトマト きんぴら	12,800
RTC-7-14	手羽先と大根の煮物 手羽先120 大根180	10,800
RTC-7-15	チキン南蛮 鶏肉(むね)150 キヤベツ30 タルタルソース	10,800
RTC-7-16	鶏肉のトマト煮 鶏肉(もも)120 たまねぎ50 フォンデュール30 じゃがいも20	11,600
RTC-7-17	クリームシチュー 鶏肉(もも)80 じゃがいも60 人参40 フォンデュール30 じゃがいも20	12,000

関連するフードモデル G-10(69ページ)、G-7(70ページ)

RTCシリーズ(単品料理フードモデル)

- ◆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、一食分や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いたします。
- ◆成分シールは付属していません。必要な方は品番の最後に「S」、品名の最後に「成分シール付」と記載してください。(一品につきプラス400円)



◆付属品◆ 成分表示カード[展示に便利なPE-O14Cカードスタンド付]

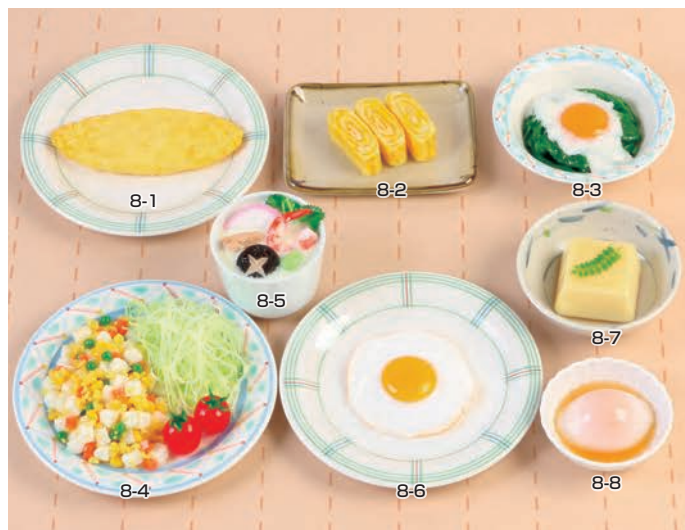
表面に栄養成分、裏面に使用食材の分量を示した名刺サイズのバウチ加工したカードです。
 ※「カードなし成分シール貼付」とあるものは成分シールのみの付属となります。

コンビニやお惣菜の容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますので、お取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

RTC-8 料理フードモデル-8 主菜(卵)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 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
 表示項目



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-8-1	オムレツ 鶏卵100	6,800	RTC-8-5	茶碗蒸し 鶏卵40 ちりめん10 ねぎ10 ねぎ10 ねぎ10	8,800
RTC-8-2	出し巻き 鶏卵75	5,800	RTC-8-6	目玉焼き 鶏卵50	5,600
RTC-8-3	巣ごもり卵 鶏卵50 ほつれん草70	7,000	RTC-8-7	玉子豆腐 市販卵豆腐80	5,700
RTC-8-4	野菜入りスクランブルエッグ 鶏卵40 じゃがいも50 ミックスベジタブル30	10,900	RTC-8-8	温泉玉子 鶏卵50	4,900

生・焼く・煮る・揚げる…いろんな料理法のフードモデルでござるなあ。組み合わせれば、献立を作ることも出来るのでござる。



RTC-9 料理フードモデル-9 主菜(魚-1)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 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
 表示項目



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-9-1	刺身盛合せ(まぐろ・いか) まぐろ45 いか20 大根30 大葉 わさび	9,800	RTC-9-12	うなぎ蒲焼き うなぎ蒲焼き60	6,800
RTC-9-2	刺身盛合せ(まぐろ・いか・はまち) まぐろ30 はまち40 いか20 大根30 大葉 わさび	10,800	RTC-9-13	かつおのたたき かつお70 たまねぎ50 なし10 わさび とろろ	12,000
RTC-9-3	あじの塩焼き あじ80	9,000	RTC-9-14	かれいの煮付け かれい70	9,500
RTC-9-4	あじの南蛮漬け あじ40 白ねぎ20 にんじん10	8,800	RTC-9-15	グルクンのから揚げ たかご80 ししとう レモン	9,700
RTC-9-5	あじの干物 あじ干物60	9,000	RTC-9-16	さけの塩焼き さけ60 大根おろし	8,600
RTC-9-6	あじフライ あじ65 キャベツ20 トマト20	9,800	RTC-9-17	さけのムニエル さけ80	8,900
RTC-9-7	あゆの塩焼き あゆ50 はじかみ	12,000	RTC-9-18	さけのフライ さけ80	9,600
RTC-9-8	いわしの塩焼き いわし80	11,000	関連するフードモデル G-7(70ページ)		
RTC-9-9	いわしの蒲焼き いわし80	8,800			
RTC-9-10	いわしフライ いわし80 キャベツ20 トマト20	9,800			
RTC-9-11	田作り かたくちいわし10	6,800			

RTC-9 料理フードモデル-9 主菜(魚-2)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 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
 表示項目



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-9-19	さばの塩焼き さば80	8,600	RTC-9-30	ぶりの照り焼き ぶり60	9,300
RTC-9-20	さばの煮付け さば60	9,300	RTC-9-31	ほっけの塩焼き ほっけ60	9,000
RTC-9-21	さばのみそ煮 さば60	9,300	RTC-9-32	まぐろの山かけ まぐろ70 長いも30 わさび のり	7,800
RTC-9-22	しめさば しめさば60 大根30 しょうが 大葉	10,300	RTC-9-33	ちくわ磯辺揚げ ちくわ50 青のり	7,800
RTC-9-23	さんまの塩焼き さんま85 大根おろし	9,700	RTC-9-34	板わさ かまぼこ80 大葉 わさび	8,500
RTC-9-24	白身魚のフライ (惣菜パック)たら75	5,000	RTC-9-35	おでん(5種) ちくわ30 大根60 こんにゃく40 鶏卵50 牛すじ20	9,900
RTC-9-25	子持ちししゃも ししゃも45	8,600	RTC-9-36	さつま揚げ さつまあげ80 しょうが 大葉	8,500
RTC-9-26	ししゃもフリッター ししゃも60	8,900	RTC-9-37	はんぺんバター焼き はんぺん115 バター10 ねぎ 大葉	8,500
RTC-9-27	たいの塩焼き たい90	9,000			
RTC-9-28	たいあらの煮付け たいあら1/2尾分 ごぼう15	13,500			
RTC-9-29	ぶり大根 ぶり50 大根160	10,500			

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

RTC-10

料理フードモデル-10 主菜(魚介・その他)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-10-1	あさりの酒蒸し あさり40 ミツ葉	9,200	RTC-10-11	いかと大根の煮物 いか45 だいこん150	9,900
RTC-10-2	あさりとプロコリーの炒め煮 あさり40 プロコリー50 白ねぎ	9,800	RTC-10-12	イカ黄金 (惣菜パック)いか50 数の子	5,800
RTC-10-3	ほたてのバター焼き ほたて100 (バター10g サニーレタス レモン)	10,900	RTC-10-13	たこ酢 たこ40 きゅうり30 わかめ30	7,800
RTC-10-4	カキフライ かき90 スライス50 キャベツ トマト きょうう	12,800	RTC-10-14	たこの刺身 たこ50 だいこん 大葉 わさび	9,300
RTC-10-5	えびの塩焼き えび100	8,400	RTC-10-15	かにクリームコロッケ(パック入り) (惣菜パック)かに缶10 たまねぎ15	5,300
RTC-10-6	エビフライ(ソースなし) えび100 トマト20 キャベツ20	12,800	RTC-10-16	かにクリームコロッケ かに缶50 とけだん50 スライス50 キャベツ トマト きょうう	12,800
RTC-10-7	エビフライ(タルタルソース付) えび50 スライス50 キャベツ トマト きょうう	12,800	RTC-10-17	かにの酢の物 かに20 きゅうり20 わかめ10	7,800
RTC-10-8	エビチリ えび100 ねぎ	9,800	RTC-10-18	数の子 数の子40 かつおぶし	6,800
RTC-10-9	ミックスフライ いか20 えび25 ほたて30 キャベツ30	10,800	RTC-10-19	明太子 明太子25	4,200
RTC-10-10	天ぷら盛合せ(天だし付) いか10 えび50 なす20 ねぎ15 大葉のり	12,300	関連するフードモデル G-7、G-8(70ページ)		

RTC-11

料理フードモデル-11 主菜(大豆・豆類)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-11-1	五目豆 大豆(乾)20 人参 30 椎茸 こんやく 昆布	6,800	RTC-11-9	がんもどきの煮物 がんもどき60 小松菜20	7,800
RTC-11-2	大豆と昆布の煮物 大豆(乾)10 昆布 こんやく	6,000	RTC-11-10	焼き厚揚げ 厚揚げ65 ししとう しょうが	7,800
RTC-11-3	冷奴 木綿豆腐100 ねぎ しょうが	5,800	RTC-11-11	揚げ出し豆腐 木綿豆腐100 ねぎ しょうが かつおぶし	8,500
RTC-11-4	湯豆腐(味付) 木綿豆腐150 白菜30 ねぎ15 椎茸10 人参5	11,000	RTC-11-12	卵の花 おから40 鶏ひき肉10 ごぼう10 人参5	7,100
RTC-11-5	納豆 納豆40 ねぎ	5,000	RTC-11-13	金時豆の含め煮 市販煮豆50	6,000
RTC-11-6	高野豆腐の含め煮 高野豆腐15	6,000	RTC-11-14	黒豆煮 市販煮豆50	6,000
RTC-11-7	麻婆豆腐 木綿豆腐100 豚ひき肉40 ねぎ	9,800	RTC-11-15	枝豆 枝豆(ゆで)75	5,800
RTC-11-8	肉豆腐 木綿豆腐80 鶏ひき肉30	7,800	RTC-11-16	豆腐ハンバーグ 木綿豆腐50 鶏ひき肉20 たまねぎ40 レタス キャベツ プロコリー	9,500

RTC-12

料理フードモデル-12 汁物

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-12-1	豆腐のみそ汁 みそ10 木綿豆腐30 わかめ ねぎ	5,800	RTC-12-11	雑煮(すまし) もち50 鶏肉20 かまぼこ10 ほうれん草20	8,800
RTC-12-2	具だくさんみそ汁 みそ8 大根20 ごぼう20 しめじ20 人参10 ねぎ	6,800	RTC-12-12	卵スープ 鶏卵20	5,800
RTC-12-3	なすとわかめのみそ汁 みそ10 なす30 わかめ10	6,800	RTC-12-13	コーンスープ スイートコーン50 牛乳150	6,500
RTC-12-4	かぼちゃのみそ汁 みそ10 かぼちゃ30 人参20 さやいんげん15 ねぎ	6,800	RTC-12-14	かぼちゃスープ かぼちゃ60 たまねぎ20 牛乳150	6,800
RTC-12-5	落し卵のすまし汁 鶏卵50 ミツ葉	6,800	RTC-12-15	野菜のコンソメスープ キャベツ20 ねぎ20 人参20 フレンチ20 人参10	6,800
RTC-12-6	あさりのすまし汁 あさり25 ミツ葉	7,000	RTC-12-16	クラムチャウダー あさり30 じゃがいも50 たまねぎ50 人参牛乳100	8,000
RTC-12-7	しじみ汁 しじみ10	7,000	RTC-12-17	カップみそ汁 (コンビニ容器)豆腐 わかめ ねぎ	7,800
RTC-12-8	豚汁 みそ10 豚肉25 大根40 人参15 ごぼう10 里芋25	7,800	RTC-12-18	カップミネストローネ (コンビニ容器)トマト じゃがいも 人参 じゃがいも ミートコン	8,000
RTC-12-9	かす汁 みそ13 鶏卵10 鶏肉30 ミツ葉20 大根1人 人参30	7,800	RTC-12-19	カップコーンポタージュ (コンビニ容器)スイートコーン たまねぎ	7,800
RTC-12-10	雑煮(白みそ) 白みそ25 もち50 鶏ひき肉20 大根10 里芋15	8,800	RTC-12-20	カップ野菜スープ (コンビニ容器)人参 じゃがいも 人参 じゃがいも フレンチ	8,000

RTCシリーズ(単品料理フードモデル)

- ◆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、一食分や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いたします。
- ◆成分シールは付属していません。必要な方は品番の最後に「S」、品名の最後に「成分シール付」と記載してください。(一品につきプラス400円)



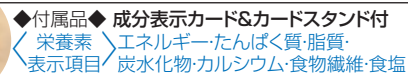
- ◆付属品◆ 成分表示カード[展示に便利なPE-O14Cカードスタンド付]
- 表面に栄養成分、裏面に使用食材の分量を示した名刺サイズのバウチ加工したカードです。
- ※「カードなし・成分シール貼付」とあるものは成分シールのみの付属となります。

コンビニやお惣菜の容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますので、お取扱い、および収納時にご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

RTC-13

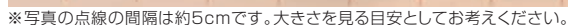
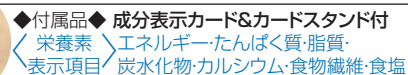
副菜-1



関連するフードモデル G-7・G-8(70ページ)

RTC-13

副菜-2



関連するフードモデル ハムマカロニサラダ RTC-2-53(95ページ)
G-7・G-8(70ページ)

RTC-13 料理フードモデル-13 副菜-3

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギーたんぱく質脂質
 表示項目 炭水化物カルシウム食物繊維食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格
RTC-13-37	焼きなす なす100 しょうが かつおぶし	6,500
RTC-13-38	なす田楽 なす100 ねりみそ	6,800
RTC-13-39	麻婆茄子 なす100 豚ひき肉20 ねぎ	8,800
RTC-13-40	なべしぎ なす75 ビーコン30 みそ	8,500
RTC-13-41	なすの揚げ煮 なす60 ししとう しょうが	7,800
RTC-13-42	きゅうりとわかめの酢の物 きゅうり35 わかめ15	5,800
RTC-13-43	もろきゅう きゅうり50 もろみみそ	6,800
RTC-13-44	バターコーン スイートコーン100 バター15	6,500
RTC-13-45	野菜スティック きゅうり30 人参20 大根30 もろみみそ	6,800
RTC-13-46	セロリスティック セロリ70 マヨネーズ	6,800
RTC-13-47	はくさいの煮物 はくさい170 厚揚げ50	7,500
RTC-13-48	はくさいのミルク煮 はくさい80 たまねぎ20 ベーコン5 牛乳100	7,800
RTC-13-49	八宝菜 豚肉いか各30 えび25 野菜(白菜、たまねぎ、人参、たけのこ、きぬぎさ、干椎茸)計137g	10,800
RTC-13-50	炊き合わせ 厚揚げ30 かつお40 椎茸20 人参10 さやえんどう5	8,300
RTC-13-51	きんぴらごぼう ごぼう50 人参20	6,800
RTC-13-52	ごぼマヨサラダ ごぼう50 人参20 レタス ごま	7,800
RTC-13-53	れんごんのきんぴら れんこん60 鷹の爪少々	6,800
RTC-13-54	若竹煮 たけのこ80 わかめ10	8,300
RTC-13-55	木の芽和え たけのこ50	7,500

RTC-13 料理フードモデル-13 副菜-4

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギーたんぱく質脂質
 表示項目 炭水化物カルシウム食物繊維食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格
RTC-13-56	ポテトコロッケ ポテトコロッケ170 キャベツトマト とんかつソース	9,800
RTC-13-57	ポテトサラダ じゃがいも120 人参 グリーンピース	6,500
RTC-13-58	粉ふきいも じゃがいも110	6,000
RTC-13-59	フライドポテト(S) 市販フライドポテト	7,800
RTC-13-60	じゃがいもの煮物 じゃがいも110	6,800
RTC-13-61	ハッシュドポテト 市販ハッシュドポテト	5,000
RTC-13-62	ふかしいも(さつまいも) さつまいも60	4,800
RTC-13-63	さつまいもの甘煮 さつまいも60	6,200
RTC-13-64	太学いも さつまいも60	6,800
RTC-13-65	さといもの煮物 さといも100 椎茸10 人参10 さやえんどう6	8,300
RTC-13-66	やまいもの二杯酢 やまいも70 のり	5,800
RTC-13-67	ピリ辛こんにゃく こんにゃく45 鷹の爪少々	5,800
RTC-13-68	きのこおろし えのき25 椎茸25 しめじ25 大根おろし	6,800
RTC-13-69	きのこコンテ えのき25 椎茸25 しめじ25	6,800
RTC-13-70	エリンギとなすの炒め物 エリンギ20 なす50	6,800
RTC-13-71	もずく酢 もずく40	5,300
RTC-13-72	ひじきの煮物 ひじき(乾)10 人参10	5,800
RTC-13-73	海藻サラダ (コンビニ製)大根5 わかめ50 いも10 とさかのたまねぎ	6,800
RTC-13-74	春雨サラダ (惣菜容器)春雨(乾)10 ハム くるみ たけのこ	5,500

関連するフードモデル G-7・G-8(70ページ)
 ハムマカロニサラダ RTC-2-53(95ページ)

RTCシリーズ(単品料理フードモデル)

- ◆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、一食分や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いたします。
- ◆成分シールは付属していません。必要な方は品番の最後に「S」、品名の最後に「成分シール付」と記載してください。(一品につきプラス400円)



◆付属品◆ 成分表示カード(展示に便利なPE-O14Cカードスタンド付)

表面に栄養成分、裏面に使用食材の分量を示した名刺サイズのバウチ加工したカードです。
 ※「カードなし・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。

コンビニやお惣菜の容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますので、お取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

RTC-14 料理フードモデル-14 漬物類

◆付属品◆ 成分表示シール付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-14-1	梅干し 梅干し10・カードなし・成分シール貼付	2,800	RTC-14-8	野沢菜漬け 野沢菜漬け20・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-14-2	かぶぬか漬け かぶぬか漬け40・カードなし・成分シール貼付	3,300	RTC-14-9	奈良漬け 奈良漬け30・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-14-3	キムチ キムチ40・カードなし・成分シール貼付	3,200	RTC-14-10	のり佃煮 のり佃煮15・カードなし・成分シール貼付	2,600
RTC-14-4	なすぬか漬け なすぬか漬け30・カードなし・成分シール貼付	3,300	RTC-14-14	はくさい塩漬け はくさい塩漬け50・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-14-5	きゅうりぬか漬け きゅうりぬか漬け40・カードなし・成分シール貼付	3,200	RTC-14-12	福神漬け 福神漬け20・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-14-6	しば漬け しば漬け20・カードなし・成分シール貼付	3,300	RTC-14-13	らっきょう漬け らっきょう漬け40・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-14-7	たくあん たくあん30・カードなし・成分シール貼付	2,800			

関連するフードモデル AS-17(24ページ)

RTC-15 料理フードモデル-15 複合料理 (お弁当など)

◆付属品◆ 成分表示カード&カードスタンド付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・
 表示項目 炭水化物・カルシウム・食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格
RTC-15-1	和風幕の内弁当 (コンビニ容器)ごはん200 さけ 鶏照焼 卵焼き 煮物 漬物	18,500
RTC-15-2	おかずたっぷり弁当 (コンビニ容器)ごはん200 チキン南蛮 エビフライ ハンバーグ コロッケ 卵焼き 漬物	17,200
RTC-15-3	唐揚げ弁当 (コンビニ容器)ごはん200 唐揚げ 春雨サラダ ポテトサラダ	14,900
RTC-15-4	中華弁当 (コンビニ容器)やきめし(ごはん240) 唐揚げ シュウマイ 漬物	14,200
RTC-15-5	のり弁当 (コンビニ容器)ごはん200 コロッケ 白身魚フライ 天ぷら2種 漬物	15,500
RTC-15-6	フチ弁当 (コンビニ容器)ごはん120 卵・さけ・鶏そぼろ おかず6種	11,000

関連するフードモデル G-9(68ページ)、RTC-1(94ページ)

RTC-16 料理フードモデル-16 鍋物と材料

◆付属品◆ 鍋セットのみ成分表示カード&カードスタンド付、食材は成分シール貼付
 栄養素 エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・カルシウム・
 表示項目 食物繊維・食塩



※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。

品番	食品名	税抜価格	品番	食品名	税抜価格
RTC-16-1	鍋セットA 野菜(きゅうり・もやし・にら)計150g 豆腐50g・豚・牛・鶏・もも各30	16,800	RTC-16-14	生卵 鶏卵50・とんすい・カードなし・成分シール貼付	4,800
RTC-16-2	鍋セットB 野菜(キャベツ・もやし・にら)計150g たまご 2個 豆腐 50g 豚 30g 鶏 30g 牛 30g	16,800	RTC-16-15	角もち もち50・カードなし・成分シール貼付	2,000
RTC-16-3	たら たら30・カードなし・成分シール貼付	2,700	RTC-16-16	もちスライス もち30・カードなし・成分シール貼付	2,400
RTC-16-4	かき かき30・カードなし・成分シール貼付	3,200	RTC-16-17	うどん(ゆで) うどん100・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-16-5	鶏つくね 鶏つくね35・カードなし・成分シール貼付	2,600	RTC-16-18	中華麺(ゆで) 中華麺75・カードなし・成分シール貼付	3,000
RTC-16-6	えび えび10・カードなし・成分シール貼付	2,900	RTC-16-19	みそ みそ25・カードなし・成分シール貼付	2,400
RTC-16-7	さけ さけ30・カードなし・成分シール貼付	2,800	RTC-16-20	ぎょうざ ぎょうざ35・カードなし・成分シール貼付	3,400
RTC-16-8	かに足 かに足2本・カードなし・成分シール貼付	3,800	RTC-16-21	麩 麩(乾)3g・カードなし・成分シール貼付	2,800
RTC-16-9	ほたて ほたて30・カードなし・成分シール貼付	2,800	RTC-16-22	でんぶ(きり)乾 でんぶ(きり)乾10・カードなし・成分シール貼付	3,200
RTC-16-10	はまぐり はまぐり10・カードなし・成分シール貼付	4,000	RTC-16-23	ウインナー ウインナー30・カードなし・成分シール貼付	2,800
RTC-16-11	いか いか20・カードなし・成分シール貼付	2,400	RTC-16-24	がんもどき がんもどき15・カードなし・成分シール貼付	2,900
RTC-16-12	魚つみれ 魚つみれ30・カードなし・成分シール貼付	2,600	RTC-16-25	雑炊 ごはん70 雑炊25・カードなし・成分シール貼付	6,800
RTC-16-13	油揚げ 油揚げ5・カードなし・成分シール貼付	2,800			

※RTC-16-1 鍋セットA、
 RTC-16-2 鍋セットBの
 アルミ鍋は、プラス1,500円で土鍋に
 変更できます。

コンビニやお惣菜の容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますので、お取扱い、および収納時にはご注意ください。

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

栄養指導タペストリー・ホワイトパネルなど

壁面などを有効活用！ フードモデルと併せて活用できる掲示媒体です。

便利なタペストリーがあれば
さらに説明がしやすいでござる。



栄養指導用タペストリー・アルミフレームポスター

通常、模造紙などで自作する食生活の改善啓発等の掲示物を、タペストリーやアルミフレームポスターで製作すれば何度でも使い回しが可能です。オリジナル製作もご相談下さい。

持ち運びに
便利！！

TP 栄養指導用タペストリー

各 22,000円(税抜価格)

規格サイズ：950×1200mm。軽量ソフトクロス製。上下パイプ・上部ヒモ付。
丸めて収納できますので、出張指導など持ち運びに便利です。名前を20文字以内で無料でお入れしております。



付属のヒモで吊るすだけ！
簡単セッティング！

丸めて収納！
持ち運びに便利です！



※タペストリー展示例

FP 栄養指導用アルミフレームポスター

各 16,000円(税抜価格)

規格サイズ：A1 (594×841mm) 外寸 600×850mm
軽量で丈夫なアルミフレーム付のポスターです。
付属のヒモを通せば壁に吊るせますので常設での展示に便利です。
名前を20文字以内で無料でお入れしております。

クリアファイルにも
展開できます。
詳しくは113ページ

A4 指導シート

※対象者への配布用としてA4サイズでの印刷(コート紙 90kg、最低ロット500枚以上、追加100枚単位)を「受注印刷」にて販売しております。同じく施設名などの名前を無料でお入れしております。
ただし、手ばかり栄養法シリーズ(TP-8、TP-19、TP-20)は対応しておりません。ご了承ください。

参考価格：A4サイズフルカラー500枚入り16,750円(税抜価格)ご注文から10日以降でのお届けになります。お問合せ・ご注文の際は「AP-〇〇(品番)(商品名) A4指導シート」とお申し付け下さい。

※デザインの変更は別途費用がかかります。



※アルミフレームポスター展示例

タペストリー・
ホワイトパネル

●タペストリー(TP)・アルミフレームポスター(FP)・配布用 A4指導シート(AP)品番インデックス

品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ	品番	掲載商品・内容	ページ
1	1単位(80kcal)の食品	104	25	糖尿病予防のための15箇条	104	37	アルコールの適正量	106
6	愛すればこそ	106	26	肥満にならないために	104	38	生活習慣病リスク飲酒量	106
8	簡単手ばかり栄養法	107	27	脂質異常症を予防しよう	104	39	離乳食の進め方	105
10	食事バランスガイド(適正エネルギー早見表付)	105	28	貧血を予防しよう	104	40	めざそう!野菜 350g 以上!B	106
15	3色食品群	105	29	慢性腎臓病を予防しよう	104	41	あなたの栄養、足りていますか?	105
16	6つの基礎食品群	105	31	骨粗鬆症を予防しよう	104	42	妊産婦のための食事バランスガイド	105
19	簡単手ばかり栄養法 食べ方を工夫	107	32	特定保健指導	107	43	高血圧を予防しよう	104
20	簡単手ばかり栄養法 年をとるとどのような変化が?	107	33	アクティブガイド	107	44	熱中症を予防しよう	107
21	めざそう!野菜 350g 以上!	106	34	STOP メタボリックシンドローム	107	45	手を洗って細菌・ウイルス撃退	107
23	おいしく食べて減塩	106	35	幼児のおやつ選び方	105	46	妊娠前～授乳期の食事のポイント	105
24	糖尿病にご用心!!	104	36	ごはんの量はどれくらい?	106	47	バランスの良い食事の選び方	105

糖尿病・各疾病別

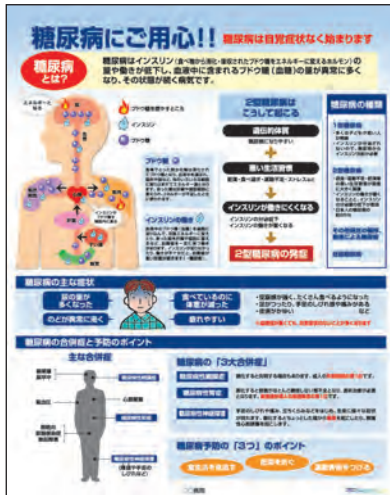
「1単位(80kcal)の食品」 TP-1 FP-1

「糖尿病にご用心!!」 TP-24 FP-24

「糖尿病予防のための15箇条」 TP-25 FP-25

1単位(80kcal)の食品

表1	表2	表3	表4	表5	表6	調味料
小麦(100g) ライ麦(100g) 大麦(100g) 粟(100g) 雑穀(100g) そば(100g) うどん(100g) ラーメン(100g) パン(100g) 馒头(100g) 餅(100g) 和菓子(100g) 洋菓子(100g) アイス(100g) ジュース(100g) ビール(100g) 焼酎(100g) ワイン(100g)	大豆(100g) 豆乳(100g) 豆腐(100g) 納豆(100g) 味噌(100g) 醤油(100g) 酢(100g) 塩(100g) 砂糖(100g) 蜂蜜(100g) 油(100g) バター(100g) マーガリン(100g) クリーム(100g) 卵(100g) 鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)	鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)	鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)	鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)	鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)	鶏肉(100g) 豚肉(100g) 牛肉(100g) 魚肉(100g) 海藻(100g) 野菜(100g) 果物(100g) きのこ(100g) 茶(100g) コーヒー(100g)



「肥満にならないために」 TP-26 FP-26

「脂質異常症を予防しよう」 TP-27 FP-27

「貧血を予防しよう」 TP-28 FP-28



「慢性腎臓病を予防しよう」 TP-29 FP-29

「高血圧を予防しよう」 TP-43 FP-43

「骨粗鬆症を予防しよう」 TP-31 FP-31



ライフステージ別

食育

「あなたの栄養、足りていますか？」 TP-41 FP-41 「幼児のおやつ選び方」 TP-35 FP-35 「6つの基礎食品群」 TP-16 FP-16



「妊娠前～授乳期の食事のポイント」 TP-46 FP-46

「3色食品群」 TP-15 FP-15



「食事バランスガイド(適正エネルギー・早見表付)」 TP-10 FP-10

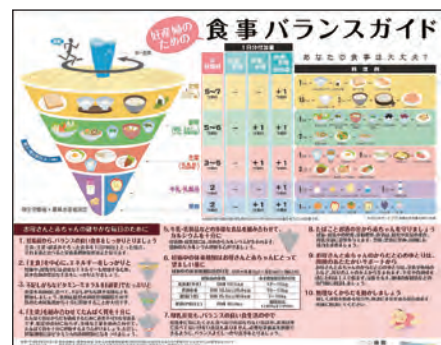


M-2 妊産婦献立展開セットに対応。詳しくは64ページをご覧ください。

「妊産婦のための食事バランスガイド」 TP-42 FP-42

「離乳食の進め方」 TP-39 FP-39

「バランスの良い食事の選び方」 TP-47 FP-47



メタボリック予防・特定保健指導サポート

壁面に掲示すると
分かりやすいでっ♪

たこやき助

「めざそう!野菜350g以上!」 TP-21 FP-21

「めざそう!野菜350g以上! B」 TP-40 FP-40

1日350g以上の野菜を食べましょう!

野菜350gはどれくらい?

いろいろな野菜を合わせて350gに!

緑黄色野菜120g + その他の野菜230g

1日5皿の野菜料理を食べましょう。

野菜1皿 = 約70g

料理にすると スープ 煮る 炒める 生野菜 酢の物

朝食1皿・昼食2皿・夕食2皿にすると食べやすくなります。

野菜を食べるときのポイント

- 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。
2. 色・形・味をそろえる 緑黄色野菜、赤紫色野菜、その他の野菜をそろえて、栄養素をバランスよく摂取しましょう。
3. 旬の野菜を食べる 旬の野菜は、栄養素が豊富で、おいしく食べられます。
4. 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。
5. 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。

野菜の摂取量を増やすことで期待できる効果

A. 肥満予防 野菜は低カロリーで、食物繊維が豊富で、満腹感を得やすいです。

B. 生活習慣病予防 野菜は、ビタミン・ミネラルが豊富で、生活習慣病の予防に効果的です。

C. 腸の健康 野菜は、食物繊維が豊富で、腸の健康を維持するのに役立ちます。

詳しくは76ページをご覧ください。

1日350g以上の野菜を食べましょう!

野菜350gはどれくらい?

いろいろな野菜を合わせて350gに!

緑黄色野菜120g + その他の野菜230g

1日5皿の野菜料理を食べましょう。

野菜1皿 = 約70g

料理にすると スープ 煮る 炒める 生野菜 酢の物

朝食1皿・昼食2皿・夕食2皿にすると食べやすくなります。

野菜を食べるときのポイント

- 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。
2. 色・形・味をそろえる 緑黄色野菜、赤紫色野菜、その他の野菜をそろえて、栄養素をバランスよく摂取しましょう。
3. 旬の野菜を食べる 旬の野菜は、栄養素が豊富で、おいしく食べられます。
4. 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。
5. 調理法を選ぶ 生野菜だけでなく、加熱調理した野菜も食べましょう。

野菜の摂取量を増やすことで期待できる効果

A. 肥満予防 野菜は低カロリーで、食物繊維が豊富で、満腹感を得やすいです。

B. 生活習慣病予防 野菜は、ビタミン・ミネラルが豊富で、生活習慣病の予防に効果的です。

C. 腸の健康 野菜は、食物繊維が豊富で、腸の健康を維持するのに役立ちます。

詳しくは77ページをご覧ください。

「おいしく食べて減塩」 TP-23 FP-23

「ご飯の量はどれくらい?」 TP-36 FP-36

おいしく食べて減塩

1日の食塩摂取目標は、男性7.5g未満、女性6.5g未満

普段食べているものの食塩量は?

食塩に含まれる食塩量

減塩のコツ

1. 減塩調味料を使う
2. 減塩調味料を使う
3. 減塩調味料を使う
4. 減塩調味料を使う
5. 減塩調味料を使う

野菜や果物を食べましょう!

野菜や果物は、食塩が少なく、栄養素が豊富です。

ごはんの量はどれくらい?

食べすぎ、食べなさすぎにならないよう、適量を食べましょう!

お寿司では?

お寿司の適量

お寿司の適量

お寿司の適量

詳しくは16ページをご覧ください。

「愛すればこそ」 TP-6 FP-6

「アルコールの適正量」 TP-37 FP-37

「生活習慣病リスク飲酒量」 TP-38 FP-38

愛すればこそ

アルコールを飲む人へ

アルコールの適正量

アルコールの適正量

アルコールの適正量

アルコールの適正量

アルコールの適正量

アルコールの適正量

アルコールの適正量

生活習慣病のリスクを高める飲酒量は?

1日当たりの純アルコール摂取量が、男性40g以上、女性20g以上で生活習慣病のリスクが高まります

生活習慣病のリスクを高める飲酒量

生活習慣病のリスクを高める飲酒量

詳しくは71ページをご覧ください。

「特定保健指導」 TP-32 FP-32



「アクティブガイド」 TP-33 FP-33



「STOP メタボリックシンドローム」 TP-34 FP-34



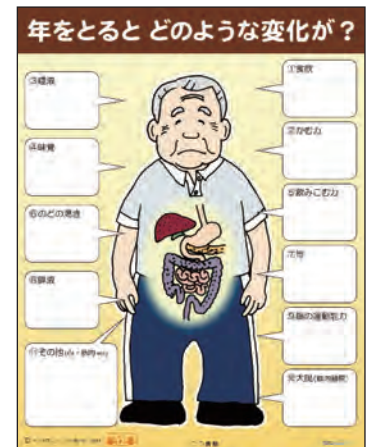
「簡単手ばかり栄養法」 TP-8 FP-8



「簡単手ばかり栄養法 食べ方を工夫」 TP-19 FP-19



「簡単手ばかり栄養法 年をとるとどのような変化が?」 TP-20 FP-20



その他(生活環境 / 衛生教育など)

「熱中症を予防しよう」 TP-44 FP-44



「手を洗って細菌・ウイルス撃退」 TP-45 FP-45



AS-24-A 手のひら細菌イメージモデルに対応。詳しくは79ページをご覧ください。

オリジナルタペストリー製作

30,000円(税抜価格) から

(数量・加工方法・内容によって異なります)

ご要望により、完全データ入稿での出力、デザインからのご提案、サイズ変更などオリジナルで製作可能です。まずはご相談ください。

製作例



撮影協力：公益財団法人 香川県予防医学協会



フードモデル専用ホワイトパネル

ホワイトパネル



※ 栄養指導用ホワイトパネル:WP-4 6つの基礎食品群

マグネット付フードモデルがバチッと貼れる、専用ホワイトパネルです。

規格デザイン そのまますぐ使えてお手頃価格です。

オリジナル お客様のお声を弊社がデザイン&レイアウト、フルカラーにて製作可能です。まずはご相談下さい。

見た目にもわかりやすいフードモデル専用ホワイトパネルをどうぞ！お気軽にお問い合わせください。

ホワイトパネル使用上の注意

- 表面には、ホワイトマーカーで書き・消しができるよう、特殊ラミネートコーティング加工を施しております。長くご利用いただくために以下の点にご注意ください。
※ フードモデルはゆっくりと付け外ししてください。激しく付け外しすると表面のへこみ・傷・フードモデルの破損の原因となる可能性があります。
※ フードモデルを接着したまま、表面をこすったり、固いものでひっかいたりしないでください。表面のラミネート加工に傷がついたり、はがれたりする可能性があります。
※ ホワイトマーカーで記入された場合、使用が終了しましたら付属のイレイザーで消してから保管してください。長く置きますと、文字型が残ったり、消えなかったりすることがございます。
- 取り付け方法については、壁面の素材を十分に確認してご利用ください。取り付けを希望される方はお問い合わせください。取り付け費用を別途見積りいたします。

WP

栄養指導用ホワイトパネル

※ 送料が別途必要です。

小: W900×H600mm タイプ 41,000円(税別価格) <約5kg>
大: W1200×H900mm タイプ 58,000円(税別価格) <約10kg>

◎ いずれもイレイザー・マーカー2本付

WP-2-1 元気にすごすために(小)

WP-2-2 元気にすごすために(大)

WP-3-1 食べ物のいろいろなたらき(小)

WP-3-2 食べ物のいろいろなたらき(大)



対応するオススメのフードモデル
F-51 赤・黄・緑の3色食品群(34種) P55
F-30 栄養指導基本90フードモデル P9



対応するオススメのフードモデル
F-51 赤・黄・緑の3色食品群食品(34種) P55
F-30 栄養指導基本90フードモデル P9

WP-4-1 6つの基礎食品群(小)

WP-4-2 6つの基礎食品群(大)

WP-5-1 1単位80kcalの食品(小)

WP-5-2 1単位80kcalの食品(大)



対応するオススメのフードモデル
F-34 6つの基礎食品(35種) P55 ※縦バージョンも
F-30 栄養指導基本90フードモデル P9 ございます。(WP-4H)



対応するオススメのフードモデル
F-1 糖尿病1単位の食材 75・50・30セット P10
FKS-3 糖尿病1日1600kcalの食材 P13

オリジナル製作例

まずはイメージをお伝えください。
サイズ・デザイン内容を打合せ後、
お見積りいたします。
ご発注いただきますと、デザインを
提示いたします。校正完了後、
約10日で完成です。



食べ物をはたらきわけよう



※ W1180×H900mm

食事バランスガイド (料理イラストのマグネットカードも製作可)



※ W1200×H900mm

健康まつりやオープンキャンパス等様々なイベントや健診受診者への粗品などにご活用ください

消して減らそう! 体脂肪!

TS-15E 体脂肪消しゴム15g 50個セット

セット価格 7,500円(税抜価格)

意匠登録:1523836



体脂肪 15g 分をイメージした消しゴムです。

15g の体脂肪は約 100kcal です。その 100kcal を「食事では減らすか?」「運動して消費するか?」具体的なアクション例を 5 種類の台紙に記載しています。「これなら出来る?」と対象者に選んでもらって楽しんで頂けます。

台紙には減量のための目標を記入することが出来ますので、単に「景品・ノベルティ」としてだけではなく、「教材」としてもご活用いただけます。また指導後、お持ち帰りいただいた後は実用的な消しゴムとして使用できます。

- 〈セット内容〉
- ・体脂肪消しゴム 15g 50 個
(100kcal を減らすためのアクション例入り台紙 5 種類×10 個付)
 - ・透明ブロックボトル 1 個
- ※台紙の種類は選べません。



※透明プラスチックボトルに入っています。

安心の
MADE
IN
JAPAN

※本製品は「消しゴム」ですので、製品版体脂肪サンプル「しほやん」と違い、固くなっております。

体脂肪 15g
≡
約 100kcal

消しゴムで文字を消すように、
日々の心がけと行動で
「体脂肪」を
消しましょう!?

消しゴムとしてきちんと使える



消し能力(消字率)試験(JIS6050の4.4による)とは一定の大きさに切った消しゴムを機械にセットし鉛筆で擦った紙の上を3往復させます。その紙を赤外線にて、どれだけ紙に付いた黒鉛が落ちているかを測定する公的な試験です。

100%体脂肪
メタボリックシンドローム
「しほやん」



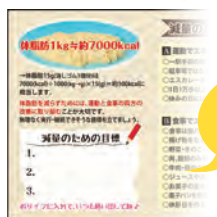
© iwasaki 2005

見捨てたら
イヤヤン

100kcalを減らすための
アクション例の台紙は
全部で5種類(各10枚入り)



行動目標記入欄(台紙中面)



いつも
忘れない
でね

アクション例(台紙裏面)

各台紙に食事×2、運動×1のアクション例を掲載。取り組む事は身近にある事を楽しく伝えることができます。



これなら
出来る
かな?

合わせて活用すると一層効果的!!

TS 体脂肪サンプルしほやん

重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。(詳しくは73ページ)



※類似品にご注意下さい。

品番	重量	価格(税抜価格)
TS-01	100g	3,500
TS-05	500g	6,000
TS-1K	1kg	8,800
TS-2K	2kg	16,500
TS-3K	3kg	22,000

◎表示カード・換算表(両面)・カードスタンド付



IKH-A 食品サンプルキーホルダー 50個入りパック 16,500円(税抜価格)



食品サンプル職人の手作りのリアルな食品サンプルキーホルダーの50個入パックです。ノベルティやプレゼントなどにご活用ください。

※キーホルダーの種類は選べません。
※キーホルダーの内容は写真と異なる場合がございます。

IKH-TS 体脂肪 30gキーホルダー 10個 7,000円(税抜価格)

体脂肪 30g のイメージモデルをキーホルダーにしました。



※パッケージは5種類。各デザイン2個入り。デザインは選べません。

健康まつりやオープンキャンパス等様々なイベントや

SK-1

食育消しゴム 食のことわざ編60個アソートセット

セット価格 5,800円(税抜価格)



野菜や果物にはお皿、和菓子にはお茶、
洋菓子にはスプーンやフォーク、
料理にはお箸付き♪

安心の
MADE
IN
JAPAN

食のことわざ台紙付の消しゴムのセットです。
5種類の食のことわざ台紙に各3問の食のことわざクイズ
と解説が掲載されています。健康まつりやオープン
キャンパス等でのノベルティやプレゼントとしてご活用
ください。

<セット内容>

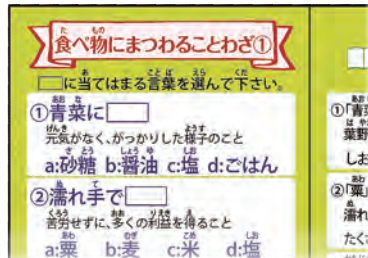
- ・食育消しゴム(食のことわざ台紙付) 60個
- ・透明プラスチックボトル 1個
- ※消しゴムの種類は選べません。(30種)

料理や食材、
お菓子の消しゴムを
セレクト!



いろんな種類で
楽しいね♪

食のことわざクイズ例(台紙中面)



- ・台紙は其の壱〜其の伍の5種類
- ・各台紙にことわざ3問掲載(解説付)
- ・台紙サイズ40×50mm(2つ折り時)



※透明プラスチックボトルに入っています。

SK-2

食育消しゴム 日本の食文化編 60 個アソートセット

セット価格 5,800円(税抜価格)



野菜にはお皿、和菓子には
お茶やスプーン、
料理にはお箸や小鉢
またはみそ汁付き♪

安心の
MADE
IN
JAPAN

日本の食文化台紙付の消しゴムのセットです。5種類の日本の食文化台紙に、各3問の食文化のクイズと解説が掲載されています。ユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録され、さらに和食文化は世界的にも注目されていますが、当の日本人の中から和食の存在が薄れつつあります。「和食」に関する知識の獲得や継承としても、食育イベントや講習会等でのノベルティやプレゼントとしてご活用ください。

<セット内容>

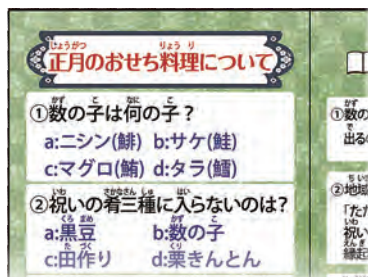
- ・食育消しゴム(日本の食文化台紙付) 60個
- ・透明プラスチックボトル 1個
- ※消しゴムの種類は選べません。(20種)

和食を中心とした
消しゴムをセレクト!
お寿司もあるよ!



日本の食文化を
勉強するでござる。

日本の食文化クイズ例(台紙中面)



- ・台紙は其の壱〜其の伍の5種類
- ・各台紙に日本の食文化クイズ掲載(解説付)
- ・台紙サイズ40×50mm(2つ折り時)



※透明プラスチックボトルに入っています。

健診受診者への粗品などにご活用ください

SK-3

食育消しゴム 歯の健康編60個アソートセット

セット価格 5,800円(税抜価格)



歯の健康台紙付の消しゴムのセットです。歯の健康台紙には歯の数や虫歯予防等、歯の大切さに関する説明が掲載されています。高齢になっても自分の歯で食べ、食事を美味しく楽しめるようにするために、虫歯予防のイベントでのノベルティや歯科医院での患者様用へのプレゼントなどとしてご活用ください。

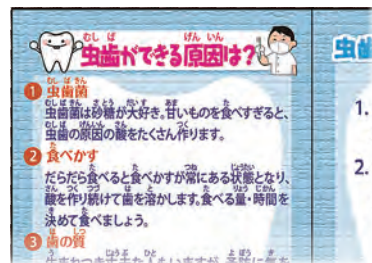
<セット内容>

- ・食育消しゴム(歯の健康台紙付) 60個
- ・透明プラスチックボトル 1個
- ※消しゴムの種類は選べません。(30種)

お菓子や料理、飲み物と
カラフルな歯ブラシの
消しゴムをセレクト!



歯の健康に関する内容例(台紙中面)



しっかり歯みがき
して歯を大切に!



※透明プラスチックボトルに入っています。

- ・台紙は其の舌〜其の伍の5種類
- ・各台紙に歯の健康に関する説明掲載
- ・台紙サイズ40×50mm(2つ折り時)

SK-4

食育消しゴム 野菜 果物博士編60個アソートセット

セット価格 5,800円(税抜価格)



野菜・果物博士台紙付きの消しゴムのセットです。

5種類の台紙に各2問の野菜・果物に関するクイズと解説、一口メモが掲載されています。緑黄色野菜、その他の野菜(淡色野菜)、果物についての内容なので、野菜摂取啓発などの食育イベントや各指導でのノベルティやプレゼントに最適です!

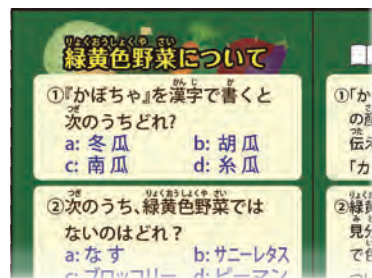
<セット内容>

- ・食育消しゴム(野菜・果物博士台紙付) 60個
- ・透明プラスチックボトル 1個
- ※消しゴムの種類は選べません。(20種)

野菜と果物の
消しゴムをセレクト!



野菜・果物博士クイズ例(台紙中面)



野菜を1日350g以上
食べるてござる!



※透明プラスチックボトルに入っています。

- ・台紙は其の舌〜其の伍の5種類
- ・各台紙に野菜・果物博士クイズ掲載(解説付)
- ・台紙サイズ40×50mm(2つ折り時)

各消しゴムには、
フライパンや包丁などの
調理器具やフォーク付き!

安心の
MADE
IN
JAPAN

ノベルティ
関連商品

イベントや各種教室での資料配布に

CF 栄養指導クリアファイル

👉 A4 指導シートもございます。詳しくは 103 ページをご覧ください。



栄養指導、健康教室の受講者や健康イベントの参加ノベルティに弊社栄養指導タペストリー（103 ページ）のデザインをクリアファイルに展開できます。最小単位は 100 枚※から、「CF- ○○（タペストリー品番）クリアファイル」とお気軽にご相談ください。

★クリアファイルのメリットは？

栄養指導受講時の教材をそのまま持ち帰ることにより復習効果が期待できます。また常に持ち歩くノベルティに展開することでいつでも指導内容の確認ができます。

※枚数により制作単価が変動しますのでその都度お見積りを致します。
※その他、オリジナルデザインも可能です。詳しくはお尋ねください。（デザインにかかる費用が別途必要です。）

付属品各種

フードモデルキャリーバッグ



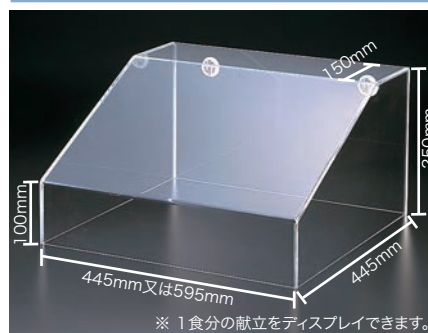
手軽に移動できるキャスター付のバッグです。

品番	商品名 / サイズ・容量	税抜価格
KB-4	キャリーバック H66.0×W41.0×D29.0cm (外寸) 4.0kg、約 52ℓ	13,600

※ デザイン・仕様が写真と異なる場合がございます。

フードモデルケース

※送料が別途必要です。



※ 1 食分の献立をディスプレイできます。

アイキャッチ効果抜群。
雰囲気作りの必需品。
また、フードモデルを
ホコリから守ります。
アクリル板厚み:3mm

品番	商品名	外寸サイズ(mm)	税抜価格
ISC-35C	アクリルカバー(中)	W445×D445×H250	16,500
ISC-55C	アクリルカバー(大)	W595×D445×H250	23,000

フードモデル収納コンテナケース

フードモデルの収納に適した半透明コンテナケースです。各種サイズを取りそろえました。単品でのご購入時に合わせて是非ご活用ください。

※「特大と大」「小とミニ」はスタッキング(積み重ね)ができます。

品番	商品名	サイズ(mm)	税抜価格
IKT-960	フードモデル収納コンテナケース(特大)	W545×D379×H322	3,850
IKT-959	フードモデル収納コンテナケース(大)	W545×D379×H178	3,000
IKT-958	フードモデル収納コンテナケース(中)	W443×D295×H159	2,100
IKT-957	フードモデル収納コンテナケース(小)	W349×D200×H181	1,500
IKT-956	フードモデル収納コンテナケース(ミニ)	W349×D200×H111	1,200



食材フードモデル収納用プラダンケース

食材フードモデルの分類や収納に便利なプラダン(プラスチックダンボール)ケースです。



品番	商品名	サイズ(mm)	税抜価格
PRD-1G	プラダンケース(大)緑	外寸W320×D270×H65 内寸W305×D250×H50	1,800
PRD-1R	プラダンケース(大)赤	外寸W320×D270×H65 内寸W305×D250×H50	1,800
PRD-1Y	プラダンケース(大)黄	外寸W320×D270×H65 内寸W305×D250×H50	1,800
PRD-2B	プラダンケース(小)青	外寸W215×D135×H75 内寸W205×D115×H65	1,500

食べ物の
動きで分類・
収納。



※使用イメージ

※デザイン・仕様が写真と異なる場合がございます。

展示用ショーケース

ショーケース(高級アルミケース)



まずはご相談ください。担当者より設置場所や採寸等の打ち合わせをさせていただき、お見積りさせていただきます。

ロビー、待合室等での展示に…。多彩なサイズ・仕様からお選びいただけます。また、オプションでキャスターやプッシュ錠等の追加、特注で脚部分の三方囲いおよび木台仕様も可能です。まずはお見積をご依頼ください。

ハイケース



IFAHL-

フレーム色：シルバー・脚あり・プッシュ錠なし・前引戸仕様 床板：ホワイト

品 番	W × D × H (脚込み)	棚段数
IFAHL-60C120	600×450×1200	3
IFAHL-60C135	600×450×1350	3
IFAHL-60C150	600×450×1500	3
IFAHL-60C165	600×450×1650	4
IFAHL-60C180	600×450×1800	4
IFAHL-60C210	600×450×2100	5
IFAHL-75C120	750×450×1200	3
IFAHL-75C135	750×450×1350	3
IFAHL-75C150	750×450×1500	3
IFAHL-75C165	750×450×1650	4
IFAHL-75C180	750×450×1800	4
IFAHL-75C210	750×450×2100	5

品 番	W × D × H (脚込み)	棚段数
IFAHL-90C150	900×450×1500	3
IFAHL-90C180	900×450×1800	4
IFAHL-90C210	900×450×2100	5
IFAHL-120C150	1200×450×1500	3
IFAHL-120C180	1200×450×1800	4
IFAHL-120C210	1200×450×2100	5
IFAHL-150C150	1500×450×1500	3
IFAHL-150C180	1500×450×1800	4
IFAHL-150C210	1500×450×2100	5
IFAHL-180C150	1800×450×1500	3
IFAHL-180C180	1800×450×1800	4

※フードモデル展示例

※ H1800以上につきましては、上部固定金具(別途見積)にて必ず固定してください。
また転倒防止のため、キャスターを使用しないでください。
※ W1200以上は支え棒が付属しています。
※ 棚柱は、W600～W900は2本、W1200～W1800は3本です。
※ 棚板は、全タイプともD300です。
※ 床板はリバーシブル(ホワイト・ブラック)です。
※ フレーム色は別途見積でホワイト・ブラックに変更できます。
※ 脚とハカマはフレームがホワイトの場合はシルバー、フレームがブラックの場合はブラックになります。



平ケース



IFAML-

フレーム色：シルバー・脚あり・プッシュ錠なし・前引き戸仕様・床板：ホワイト

品 番	W × D × H (脚込み)	棚段数
IFAML-90C90	900×450×900	2
IFAML-120C90	1200×450×900	2
IFAML-150C90	1500×450×900	2
IFAML-180C90	1800×450×900	2
IFAML-120E90	1200×600×900	2
IFAML-150E90	1500×600×900	2
IFAML-180E90	1800×600×900	2

※ W1200以上は支え棒が付きません。
※ 棚柱は、W900は2本、W1200～W1800は3本です。
※ 棚板は、D450の場合D250:1枚+D300:1枚、D600の場合D300:1枚+D350:1枚です。
※ 床板はホワイト・ブラックからお選びいただけます。
※ フレーム色は別途見積でホワイト・ブラックに変更できます。
※ 脚とハカマはフレームがホワイトの場合はシルバー、フレームがブラックの場合はブラックになります。

◎写真は一例です。

オプション

ショーケースにオプションで追加できます。

品 番	商品名
IFA-Key	プッシュ錠
IFA-CST	キャスターセット

※ LED 照明セットは別途お見積りになります。

〈プッシュ錠イメージ写真〉



付属品各種

カードスタンド



品番	商品名	サイズ(mm)	税抜価格
PE-014W	メニューカードスタンド・白	φ40	100
PE-014C	メニューカードスタンド・透明	φ40	100



成分表示カードを立てたり、自作の献立例やメッセージなどを展示するのに便利です。

品番	商品名/サイズ	税抜価格
PE-010	アクリル製カードスタンド 65×181×60mm	380
PE-009	アクリル製カードスタンド 60×150×60mm	360
PE-008	アクリル製カードスタンド 65×180×39mm	270
PE-007	アクリル製カードスタンド 60×150×36mm	240
PE-006	アクリル製カードスタンド 80×120×43mm	410
PE-005	アクリル製カードスタンド 65×100×37mm	260
PE-004	アクリル製カードスタンド 50×80×26mm	200

特注品製作事例

◆お客様のご要望をカタチにいたします。お気軽にご相談ください。

学校給食のモデル

公益財団法人
福岡県学校給食会 様

時代とともに変化する学校給食のメニューや、学校給食料理コンクール作品、地域に密着した郷土色あふれるメニューなど、約100種類のフードモデルを常設、学校給食における食育支援や、情報提供の一環として活用していただいております。また、必要に応じて、地域の小・中学校等への貸し出しもおこなっております。



ショーケースでの展示の様子

公益財団法人
大阪市学校給食協会 様

過去の資料を元に各年代の小学校給食をリアルなフードモデルにて再現、常設展示されておられます。より多くの方にご覧いただくことで、学校教育における学校給食の役割を理解していただくため、また食育の推進の一環としてご活用いただいております。



ショーケースでの展示の様子

一匹物の魚

一匹まるごとリアルに再現した実物大の魚モデル。「切り身の魚しか見たことがない」という子ども達へ、実際の魚の大きさや形を実際に説明できます。また給食で食材として使用している魚の説明にも役立ちます。実物の見本品をご用意いただき、型から製作する別注品はもちろん、弊社保有型も各種取り揃えておりますのでご相談ください。



※水族館や博物館などで学芸員の方等の監修が必要な高品質を求められる製品は別途お見積り致します。

〔保有型の一例〕
～両面型～
かつお・真鯛・
ハマチ・サバ など
～片面型～
鮭・ハマチ・ヒラメ・
スズキ・アンコウ など

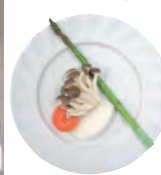
壁面貼り付けタイプのフードモデル

待ち時間の間にフードモデルを見てもらえるように、待合室の壁面に磁石でフードモデルを貼り付けられるように製作しました。壁面を有効利用することにより、省スペースで展示が可能となりました。野菜70gの食材フードモデルと、その食材を用いて調理した料理を比較して展示し、1日5皿の野菜(350g)の摂取を訴求する媒体となっています。フードモデルへのほごりの付着や万一の落下を予防するため、アクリルの専用ケースでカバーし、中のフードモデルは季節に合わせて交換できるように製作しました。



※取り付けは、スチール製壁面に限ります

<展開の一例>
野菜のコンソメスープ



素材モデル



調理後モデル

郷土料理

地域独自の後世へ伝えたい食文化…各地郷土料理のフードモデルも製作可能です。地域の食文化を紹介する展示や、調理実習などで活用することが出来、より地域に密着した栄養指導が可能です。



※沖縄県での製作例



※青森県での製作例

海外料理

海外の料理のフードモデルも製作可能です。作り方の資料と日本での調達に難しい食材は似たような形の「代用品」の指定をお願いします。



※グアテマラ料理の製作例

いわざわざ色んな
ご要望をカタチに
出来るのでござる。

すごいでちゅ♪

ねこやき橋

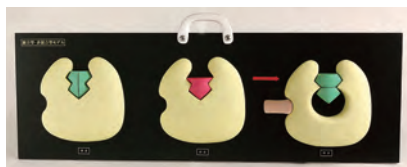
ねこやき山崎

分子構造・酵素イメージモデル

学生教育の媒体として、教科書などのイラストで学習するときに合わせて活用、目に見えない分子や酵素の構造の理解がより深まるよう立体イメージモデルとして製作させていただきました。



※球体直径約300mm



※約W900xH300mm

↑酵素モデル

酵素の競合型・非競合型を学習するためのモデル。酵素に基質・競合阻害剤・非競合阻害剤が結合した場合のイメージとして使えるモデル。

←リポたんぱく質モデル

全体構造だけでなく、リン脂質・アポたんぱく・トリグリセリド・コレステロールエステル・遊離コレステロールのパーツを取り外しが可能、構成組成割合の学習の助けとなるモデル。

薬物模型

小・中学生への薬物乱用防止の指導のために、依頼を受けて製作した薬物模型です。見た目はかわいい錠剤など、巧妙化する薬物の恐ろしさを教えることに役立ちます。



放射性物質検査説明用

ゲルマニウム半導体検出器による放射性物質検査に用いる検体のフードモデル。食品の放射性物質の検査方法を説明する際に、測定に使用するマリネリ容器に入れた状態と容器に入れる前の食材を比較することで、必要な量や形状を伝えることができます。



※大阪府健康医療部食の安全推進課様

お弁当フードモデル

栄養バランスの取れたお弁当の作り方モデルです。「各おかずを取り外して交換したい」とのご要望にお答えして製作しました。その他いろいろな内容で製作が可能です。



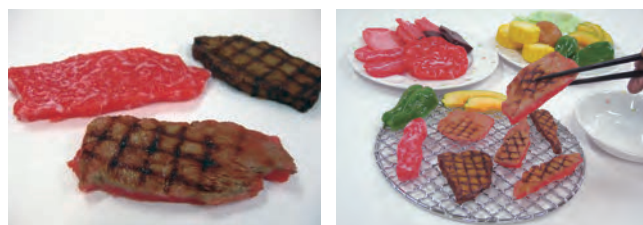
食中毒予防(食材中の毒)

ジャガイモの芽や、光に当たって緑色になった部分に含まれる毒素による食中毒、生の青梅に含まれる青酸配合体による食中毒等の説明のために、気をつけなければならない状態をフードモデルで再現(じゃがいも:芽が出た状態・緑色になった状態、梅:青梅・梅干し)。食中毒予防の啓発として展示等で活用できるようになっています。



食中毒予防(焼肉)

食中毒予防のため、調理時にしっかり火を通すことや、生肉を取り扱う際にトンガや箸を使い分けることなどを説明するためのフードモデル。「生」「加熱不十分」「加熱済」の状態を再現した肉のフードモデル3種と野菜モデルを製作。また生肉用、取り分け用トンガも付属、食中毒予防に必要なポイントをフードモデルを使って体験学習できるようになっています。



※大阪府健康医療部食の安全推進課様

県産食材のモデル

青森県学校給食会 様

青森県産の農作物・水産物のフードモデルを製作しました。農作物は収穫前の土の中での状態をリアルに再現。これらのモデルは学校給食に関する食育活動の一環として授業への参画、家庭・地域との連携事業等を行うための参考資料として、学校・食育関係団体等に貸出しを行ってられます。

- ①農作物の生態をジオラマで地中の野菜の状態を再現
- ②実物大の魚模型各種 ※塩ビ製
- ③実物大のマグロ模型 ※FRP製



食育
SATシステム
最新情報

研究サポート

いわさきグループでは、さまざまなフードモデルや指導媒体の製作をおこなっております。教育の現場の先生方や、大学の研究室の媒体企画・開発・製作をサポートいたします。まずはご相談ください。

介護食形態調査用モデル

case1:

公立大学法人

青森県立保健大学 清水 亮 先生

病院や高齢者福祉施設において、嚥下調整食の食形態の名称が異なると、患者様又は利用者様が転院・転所する際に、食事に関する引き継ぎがスムーズに行にくいいため、食形態の共通認識化を図るための研究をされました。その際に調査で用いる食形態7種(煮物:裏ごし状、ミキサー状、0.3cm角、0.5cm角、1cm角、生姜焼き:2cm片、3cm片)のフードモデルを製作させていただきました。この研究は「青森市における施設間のシームレス化を目的とした嚥下調整食の名称に関する検討」として報告され、対象者中7割以上の管理栄養士が、本フードモデルで食材の大きさの共通認識化を図れるとの結果が得られていました。



持ち運びや保管に便利のように、Oリングを取り付けました。

視覚障害者食育モデル

case2:

椋山女学園大学 加賀谷 みえ子 先生

視覚障害者向け食育教材の開発

視覚障害者のための食育教材の開発とその検討をされました。弊社では、そのうちの食品モデルの製作分野での共同研究者(弊社 名古屋営業所: 大橋 康一)として参加いたしました。この研究は、「食育推進手法の実証的研究助成2004」の成果として報告されました。

研究課題:「視覚障害者向け食育教材の開発～模型と点字活用方法の検討」



専用収納ケースも製作いたしました。

オリジナル実物大料理カード

case3:

『野菜料理をつくって食べよう!』をテーマに、濡れてもOKなパウチ加工を施した料理レシピカードをオリジナルで制作。その中で弊社は、撮影された写真や原稿データをもとに、デザイン・印刷・加工、また頒布用データCD-ROMの作成をお手伝いいたしました。

表面は、その料理の使用食材を「実物大」で、また栄養価データ・食品群の分量等も掲載。裏面は、調理方法をわかりやすくカラー写真で説明。また野菜料理の基本から、地元大阪で採れる野菜の伝承料理など、5つのカテゴリーで掲載。

保健センターや学校栄養教育で、調理実習や親子クッキングに、不足しがちな野菜料理の教材として活用、「わかりやすい」と好評です。



水濡れに強いパウチ加工

食事調査モデル

case4:

1回当りの食事摂取量の推定に三次元フードモデルを利用した食物摂取頻度調査法を開発されました。その中で弊社は、質問項目別のフードモデル約70種類を製作し、その食物摂取頻度調査法の妥当性と再現性が、全国3箇所の地域で検討される中でサポートさせていただきました。また、弊社はその中間発表の中で、フードモデルの省スペース化と軽量化の研究成果について発表いたしました。



第63回日本公衆衛生学会(松江市)において
弊社管理栄養士によるポスター発表
演題:食事調査用フードモデルの試作



完成媒体のイメージ

食育 S A T システム®

別途、詳しい
事例集を
お届けします。
(無料)

フードモデルを選んでセンサーに乗せるだけで、
栄養価計算とその食事のバランスがチェックできる、
まったく新しい『体験型』栄養教育システムです。

自分で選ぶことで、
説明や結果を受け身ではなく
当事者として考えられる

楽しみながら学ぶことで
食事や指導内容に
興味を持ってもらえる

各種学校で...

- 専門職養成校（栄養士、管理栄養士はもちろん、医師、看護師など）の常設教材として。
- オープンキャンパス等イベントでの活用など。
- 小・中・高等学校での食育・家庭科の授業など。

市町村(保健センター等)で...

- 食や健康に関するイベント・食育推進事業・健康教室などの体験型教育に。
- 特定保健指導などでのツールとして。

実物大ならではの
臨場感！

子供から大人、
高齢者まで楽しみ
ながら学べます

様々な場面の 栄養指導に 大活躍!!

医療関係での栄養指導で...

- 病院、クリニックにおける栄養指導での活用。
- 人間ドックや検診などの待ち時間を利用して...

企業(食品、外食産業)で...

- 自社商品の栄養価 PR ツールとして。
- 売り場「食育」イベントなどでの集客ツールとして。
- 従業員の健康管理部門での活用。

料理名を選んで
右クリックで分量変更
例) ごはんを半分残す、など...

食事バランスガイドや
3色食品群にも
切替え表示可能

わかりやすく6段階で名人度を判定
楽しい効果音♪
過不足は各グラフで確認

最大8つまで判定したい項目を自由にチョイス

目標とする適正範囲の設定、保存も可能！
あらゆる栄養指導に対応可能

実物大「フードモデル」がインパクト大！
指導者にとっても、対象者にとっても
わかりやすい栄養指導媒体です。

指導者

栄養指導対象者の「食事傾向の把握」や、「改善すべき点の指導やアドバイス」をリアルなフードモデルを活用して、短時間コスモスにおこなえます。

対象者

リアルなフードモデルで「普段目に見えない栄養素」や、「自分にあった量や食べ方」が身近にわかりやすく、直感的に理解できます。

1日分合計できる
Plusシステムも
ございます(118ページ)

フードモデルを
乗せ換えて指導！
瞬時に計算

対象者も！ 指導者も！ 楽しく『サッと』わかる！

食育 SAT システムは、IC タグ内蔵のリアルな実物大フードモデルを見て、触って、そして理解する。直感的に学べる

SAT-AS1 食育 SAT システム。Plus システム導入セット

プラス Plus システム

1日分の合計機能が「Plus」された上位システム
1日分じっくりチェックで個人指導にも活用！

1食分でも、1日分でもチェックできる高機能版食育SATシステムです。新しく搭載の「1日チェックモード」では、朝食→昼食→夕食→間食の順にフードモデルをセンサーボックスに乗せて、簡単操作で合計。また、1日分の目標範囲を自由にカスタマイズできますので、健診や特定保健指導での食事摂取状況の確認や、病院での疾病別指導など、日常的な栄養指導業務にも役立ていただけます。



▲フードモデルは1日分を画面の前に並べてご利用ください

朝食入力 ▶ 昼食入力 ▶

▲食事入力中に分量の調整・変更ができます。 ▶ 夕食入力 ▶ 間食入力

プラス
Plus される
ふたつのモード

エネルギー・栄養素
1日チェックモード

食事バランスガイド
1日チェックモード

※ 1食分チェック機能も使えます。



Plus システム導入セット内容

センサーボックス3.0 (約4kg)
※ 専用ソフト「組み合わせ名人Plus」が付属しています。

ICタグ内蔵フードモデル (計225種)
※ 必要なフードモデル各種追加注文できます。

専用ノートパソコン

※ 食育SATシステム専用のご準備が必要です。

専用カラープリンター

※ 高速の物をおすすめしています。

専用液晶モニター

※ 大画面で見やすく、対面運用時の必須アイテムです。



USB 接続に
対応しました。

(使用電力：100V、500W)

付属
フードモデル
225種

さまざまな食事のパターンを想定したフードモデルが全225種類付属。あらゆる栄養指導に対応できます。



◎フードモデル活用例シート3枚・料理分類カード・トレー6枚・食材用ざる2枚・調味料用かご1個・食器4種・フードモデル収納ケース(特大4台・大1台)付

活用目的別に選べる初期システム導入セット

SAT - AS1 Plus システム導入セット	
付属する 専用ソフトの 主な機能	◇組み合わせ名人 Plus (プラス) ①食事チェック・イベントモード (1食分での指導) ②エネルギー・栄養素 1日チェックモード ③食事バランスガイド 1日チェックモード ④立体食品図鑑 ⑤フードモデルデータベース確認
指導目的	・イベントでの大人数への『1食分の食事』のバランスの指導。 料理や食材、調味料などの組み合わせ方の指導など (食事チェック・イベントモード) ・個人への詳細な『1日分の食事』についての栄養指導、および栄養価データ収集 (1日チェックモード)
活用の一例	1日分のフードモデルをそろえて、特定保健指導や病院での栄養指導など、 対象者の食事内容をしっかりと聞き取る栄養指導等。常設がおすすめ。 ※「1食分」「1日分」両方の機能が使えます。
使用イメージ	「朝食」⇒「昼食」⇒「夕食」⇒「間食」を順に登録し、 最後に合計ボタンを押して1日分の名人度判定。 ※まず1日分のフードモデルを選んでご利用ください。
付属するフードモデル	225種

1日分でも
1食分でも
チェックできる

※容器等のデザインが写真と異なる場合がございます。

選んで乗せればサッと瞬時に栄養価を表示。 まったく新しい『体験型』栄養教育システムです。



SAT-AS2 食育SATシステム。基本システム導入セット

基本システム

1食分を簡単チェック! 短時間で多人数にアプローチ!

食育イベントや特定保健指導・セミナー等、多数の方が集まる場での栄養指導に最適。食事の組み合わせ方のポイントが短時間でわかりやすく指導できます。お子様から高齢者まで、楽しく学びながら食事をチェック。たとえばラーメンなら「お汁を残して減塩を・・・」というように、ポイントを押さえたきめ細かい栄養指導ができます。結果はその場で印刷できます。またプロジェクターに接続して集団栄養指導・健康教室等にもご活用していただくことができます。



基本システム導入セット内容

センサーボックス3.0 (約4kg)
※ 専用基本ソフト「組み合わせ名人」が付属しています。

ICタグ内蔵フードモデル (基本セット127種)
※ 必要なフードモデル各種追加注文できます。

専用ノートパソコン

※ 食育SATシステム専用でのご準備が必要です。

専用カラープリンター

※ 高速の物をおすすめしています。

専用液晶モニター

※ 大画面で見やすく、対面運用時の必須アイテムです。

USB接続に
対応しました。

(使用電力：100V、500W)

付属
フードモデル
127種

イベントや健康教室などでの食事チェックで活用できる一般的な料理を再現した基本フードモデル(127種)



◎フードモデル活用例シート2枚・料理分類カード・トレイ3枚・食材用ざる2枚・調味料かご1個・食器1種・フードモデル収納ケース(特大3台)付

まずご活用になる目的から初期導入されるシステムパッケージをお選びください。

SAT-AS2 基本システム導入セット

◇組み合わせ名人

①食事チェック・イベントモード (1食分での指導)

③フードモデルデータベース確認

②立体食品図鑑

※ 1日分の合計機能はありません。必要な方は「Plusシステム導入セット」をご利用ください。

・イベントでの大人数への『1食分の食事』のバランスの指導。
料理や食材、調味料などの組み合わせ方の指導など

イベントや教室での「短時間で多くの人へ」アプローチする(動機づけ等)食事バランスチェック体験など。
また、リアルなフードモデルを並べる集客効果も抜群です。
年代を問わずゲーム感覚で楽しみながら食事バランスについて学んでいただけます。

1食分を乗せて結果を印刷。

また、フードモデルの乗せ換えて栄養価の変化をみせることで量や組み合わせの指導に。
人数をこなす場合は別にアドバイスコーナーを作り、体験者をご案内するとスムーズです。

127種

1食分
チェックのみ

活用目的で
選んで
ください。



おこやき梅

SAT-V2 居酒屋晩酌セット(58種)

メタボ指導に!!



食育SATシステムに対応したICタグ内蔵フードモデルです。イベントや健康教室などで活用できる、メタボリック予防のための指導に最適なセットです。「いつもの夜の食事は?」「良い飲み方と悪い飲み方は?」などなど…楽しく活用できます。

上手なメニューの選び方を学習しましょう!

◎ 食器3種・トレイ3枚・
居酒屋メニュー1部・
フードモデル収納ケース2台
(特大1台・大1台)付



SAT-V3 スーパー DE お惣菜セット(53種)

単身者の方や
高齢者・多忙な方に



食育SATシステムに対応したICタグ内蔵フードモデルです。「忙しい」「時間がない」「料理をしない」そんな方にもスーパーのお惣菜の組み合わせで、良い栄養バランスを学習してもらいましょう。単身者の方や高齢者など、よく利用される方に、より臨場感のある指導・アドバイスができます。



◎ トレー3枚・揚げ物用
バット&トング(ポップ付)・
揚げ物用バック・
フードモデル収納ケース
特大1台付

※お惣菜容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますのでお取り扱いにはご注意ください。

SAT-V4 サッと!コンビニセット(68種)

若年層への指導

食育SATシステムに対応したICタグ内蔵フードモデルです。いつでも手軽に利用できるコンビニエンスストア。普段の買い方では、どんな栄養の過不足があるのか?またどのように上手に組み合わせるのか?を学習できます。お弁当や菓子パン類をはじめ、デザート類や飲料、ホットスナック等よくある食品68種をピックアップ。特に利用する機会の多い若年層の方や単身者の方などへ、実生活に沿った指導ができます。



まるで本物!?
体験者の方がイメージしやすいよう、
パッケージなどリアルに再現しました。



◎ トレー3枚・レジ横商品用バット(アルミ製)&トング(ポップ付)・フードモデル収納ケース3台(特大2台・大1台)付

※コンビニ容器はプラスチック製ディスプレイ容器となりますのでお取り扱いにはご注意ください。

※本ページのフードモデルは食育SATシステム専用のフードモデルです。ご活用の際は、食育SATシステムの導入が必要です。

※食育SATシステム専用フードモデルには、成分表示の付属品はございません。

※予告なく容器・仕様が変更の場合がございます。ご了承ください。

SAT-V5

食育♪キッズバイキングセット(40種)

子ども達の食育に!

対象年齢:小学校低学年~



バランスの良い献立例



バランスの悪い献立例



【フードモデルは『玩具』ではありません。必ず監督者の目の届く所でお使いください。】
◎お子様トレ-2枚・バスケット2個・フードモデル収納ケース大1台付

食育SATシステムに対応したICタグ内蔵フードモデルです。好きなおかずの組み合わせで栄養バランスはとれているかな? お子様ランチのイメージで料理を選んでもらうことで、子ども達に楽しんでもらいながら、指導・アドバイスができます。パーツが小さいのでお弁当のイメージにも応用できます。



- ゲーム感覚で楽しく食育!
- イベントの空き時間に!
- 好きなものばかりじゃバランスが悪いよ...
- ここがポイント!
- ① 料理が子ども向けに小さくなっているので使いやすい!
 - ② 『お子様ランチを作ろう』というテーマでいろいろな食べ物の栄養素が楽しく理解できる。
 - ③ いろいろやバランス・食べあわせを考えて自分で上手に組み合わせる能力を身につけよう。

SAT-V6

メタボ撃退! ポイント指導フードモデル(40種)

メタボ指導に!より理解が深まる!

食育SATシステムに対応したICタグ内蔵のフードモデルです。「同じようなメニューでもこんなに差が!!」「摂取エネルギーを減らすポイントは?」「減塩調味料を使うと?」など、食育SATシステムの画面を確認しながら具体量を確認、指導できる便利な追加フードモデル。主な料理については基本フードモデルにある対象料理の主材料重量に合わせていますので選ぶ素材や部位での比較が簡単にできます。特定保健指導や減量教室に役立ちます。基本&Plusフードモデルと合わせてご活用ください。



基本システム および Plusシステムのフードモデルと組み合わせで分かりやすく指導

とんかつのエネルギーや脂質を減らすための工夫を基本セットにあるとんかつと比較して説明ができます。



◎トレ-3枚・組み合わせ例シート・フードモデル収納ケース特大1台付



※ 本ページのフードモデルは食育SATシステム専用のフードモデルです。ご活用の際は、食育SATシステムの導入が必要です。
※食育SATシステム専用フードモデルには、成分表示の付属品はございません。

SAT-V7

スポーツ栄養セット(46種)

社会人や学生アスリートに！
中高生のスポーツ指導に！



食育SATシステムに対応したICタグ内蔵のフードモデルです。スポーツ選手が不足しがちな炭水化物・たんぱく質・ビタミン・ミネラルを摂るためにはどのような料理や食材が好ましいかを確認できます。貧血予防のための鉄の多い料理や骨粗しょう症予防のためのカルシウムの多い料理の選び方、補食の栄養価についての指導などにもお使いいただけます。

補食におすすめの食品

炭水化物を多く含む食品



たんぱく質を多く含む食品



炭水化物を多く含む料理



鉄を多く含む料理



カルシウムを多く含む料理



※ゆで卵はデリスボ容器となりますので取り扱いにはご注意ください。 ◎ トレー3枚・組み合わせ方POP2枚・フードモデル収納ケース2台(特大1台・大1台)付

SAT-V1-P

追加フォロー料理&食材セット(98種)

より充実した
栄養指導に！



食育SATシステム専用のフードモデルです。基本セット(127種)をフォローするための、出現頻度の高い料理及び食材を98種チョイス。合わせて使用することで、より効果的な指導が行えます。

※SAT-AS1 Plusシステム導入セットには、本セットが含まれております。

ここがポイント！

- ① 基本セット(127種)と併用することにより、食品群ごとの代表的な食品がほぼ網羅できます。
- ② 食材や調味料が豊富！組み合わせで料理に見立てて活用できます。また様々な調味料フードモデルは味付けの変更などにも活用できます。
- ③ きなこ・低脂肪乳・はちみつ・豆乳などのヘルシー食材も準備！「とりすぎてもダメッ！」栄養価が目で見えてわかる！

基本セットの料理と組み合わせで…
「野菜を今の献立にもっと取り入れよう！」
「食べた食材をトッピング！」



基本セットだけでは、再現しづかった「鍋料理」にも見立てて指導できます。



盛り付けに便利な各サイズ皿付



◎ フードモデル活用例シート1枚・トレー3枚・食器3種・フードモデル収納ケース2台(特大1台・大1台)付

※ 本ページのフードモデルは食育SATシステム専用のフードモデルです。ご活用には、食育SATシステムの導入が必要です。

※食育SATシステム専用フードモデルには、成分表示の付属品はございません。

※予告なく容器・仕様が変わる場合がございます。ご了承ください。

※この用紙をコピーしてご利用ください。

いわさきグループ

FAX送信方向

栄養指導フードモデル専用

西暦20 年 月 日

No. /

※ご依頼内容に「レ印」を入れてご活用ください。

☐

見積り

☐ 年度内検討用

☐ 次年度以降検討用

☐

発注

いわさきグループ

www.foodmodel.com

フードモデルドットコム

検索

上記ホームページより専用ファイル(.xlsx)を無料ダウンロード、
カタログ品番の入力のみで簡単!本用紙のデジタル版もございます。

(ふりがな) ご勤務先・ご担当部署:	
(ふりがな) お名前:	
職 種: 管理栄養士・栄養士・保健師・看護師・医師・商社・その他()	
<input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> ご自宅	〒 - 都道府県 市区町村
ご住所:	
TEL: () -	FAX: () -
E-mail: @	

	カタログ品番	商 品 名	数量	単 価	合 計	備 考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

※消費税は別途お預かりいたします。

※弊社商品のご注文に際し『納品にかかる諸費用(送料等)』が別途かかります。なお、商品種類、お届け場所および箇所、またご成約金額により変動いたしますので、その都度お見積書にてご確認ください。

(離島への納品、ショーケースや、ホワイトパネル、食育SATシステムなど、事前に状況のご確認をさせていただくことがございます。)

※ご意見、ご要望などがございましたら、お気軽にご記入ください。

FAX 06-6714-1098

FAX送信内容のお問合せはこちら TEL 06-6714-2527 特販部まで

西日本: 株式会社いわさき

特販部

大阪市東住吉区西今川1-20-10

東日本: 株式会社岩崎(イワサキ・ビーアイ)

営業企画室・フードモデル

東京都大田区池上3-38-2

弊社記入欄

担当営業所

担当者名

見積り依頼書 発注書
Vol.8 総合カタログ

食事療法・食育・特定保健指導 等

栄養指導フードモデル のお問い合わせ・ご注文は…

本カタログの掲載商品はすべて「直販」商品です。

お近くの **いわさきグループ** 全国各営業所でお取引が可能です。



最新情報は
ホームページにて
ご確認ください。



(固定電話のみ)

0120-198-953

携帯電話・PHSからは 西日本 06-6714-2527
東日本 03-3753-7820

フードモデルのことなら
なんでも来てください！



西日本 06-6714-1098
東日本 03-3753-7834

FAX 送信用見積り依頼書・発注書は前のページへ



info@foodmodel.com



食のステージ・信頼のサンプル

株式会社 **いわさき**

株式会社 いわさき 大阪本社
〒546-0042 大阪府大阪市東住吉区西今川1-9-19
TEL:06-6714-2526 FAX:06-6714-0579
www.iwasaki-ts.co.jp

【栄養指導フードモデル担当部署】
〒546-0042 大阪府大阪市東住吉区西今川1-20-10
特販部 TEL:06-6714-2527 FAX:06-6714-1098
www.foodmodel.com

■営業本部 〒546-0042 大阪府大阪市東住吉区西今川1-9-19
TEL:06-6714-2526 FAX:06-6714-0579

■製作本部 〒599-8107 大阪府堺市東区白鷺町1-8-15
TEL:072-259-9557 FAX:072-259-0062

- | | | | |
|---------|---------|--------|---------|
| ◆大阪営業所 | ◆金沢営業所 | ◆広島営業所 | ◆長崎営業所 |
| ◆北大阪営業所 | ◆富山営業所 | ◆下関営業所 | ◆熊本営業所 |
| ◆和歌山営業所 | ◆名古屋営業所 | ◆岡山営業所 | ◆鹿児島営業所 |
| ◆神戸営業所 | ◆松山営業所 | ◆米子営業所 | ◆沖縄営業所 |
| ◆京都営業所 | ◆徳島営業所 | ◆福岡営業所 | |
| ◆滋賀営業所 | ◆高知営業所 | ◆大分営業所 | |



イワサキ・ビー・アイ

株式会社 岩崎 東京本社
〒144-0051 東京都大田区西蒲田8-1-11
TEL:03-3732-3177(代) FAX:03-3732-3179
www.iwasaki-bei.co.jp

【栄養指導フードモデル担当部署】
営業企画室 (フードモデル)
〒146-0082 東京都大田区池上3-38-2
TEL:03-3753-7820 FAX:03-3753-7834

■営業本部 〒146-0082 東京都大田区池上3-38-2
TEL:03-3753-8811 FAX:03-3753-8812

■ビー・アイ
ファクトリー 〒230-0051 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央3-7-15
TEL:045-508-3761 FAX:045-508-3762

- | | | | |
|----------|---------|--------|--------|
| ◆東京中央営業所 | ◆千葉営業所 | ◆長野営業所 | ◆秋田営業所 |
| ◆東京東営業所 | ◆埼玉営業所 | ◆松本営業所 | ◆山形営業所 |
| ◆東京西営業所 | ◆宇都宮営業所 | ◆仙台営業所 | ◆札幌営業所 |
| ◆横浜営業所 | ◆群馬営業所 | ◆福島営業所 | |
| ◆湘南営業所 | ◆茨城営業所 | ◆盛岡営業所 | |
| ◆静岡営業所 | ◆新潟営業所 | ◆青森営業所 | |

●カタログの表示は税抜価格です。消費税は別途お預かりいたします。●写真の内容・金額は予告なく変更することがございます。●掲載のフードモデルは日本製です。(商品の構成部品の一部を除く)
●新しい基準など発表された場合、商品変更・内容確認・変更等する場合がございます。また、商品切替え期間中など納期面でお待たせしてしまう場合がございます。ご了承ください。
●フードモデルは全品手作りのため、掲載写真と色や盛付け等、多少異なる場合がございます。●フードモデルの大きさは実物と同じ大きさです。●重量は異なります(一部商品を除く)
●弊社商品のご注文に際し『納品にかかる諸費用(送料等)』が別途かかります。なお、商品種類、お届け場所および箇所、またご成約金額により変動いたしますので、その都度お見積書にてご確認ください。
●容器付のもの・飲み物のフードモデルなど磁石をお付けできない商品がございます。●特注品や別注品、名入れ商品等はご注文後の返品はできません。ご了承下さい。