

標準価格 950円 (税別)

健常者はもちろん、介護・介助、嚥下に問題のある方には刻み食、あるいは流動食にまで加工することが可能です！！

賞味期限
5年

アレルギー
フリー
もあり

介護食
まで加工
可能

消化
に良い

調理機能
内蔵

食事セット
完備

リサイクル
可能

8分間で
アツアツ

いわゆるライフライン（電気・ガス・水道・道路・鉄道）等が完全に遮断された時に、お役に立ちたい思い心を込めて非常備蓄用に開発した備蓄食です。

- ♥賞味期限5年 5年たっても本当においしい 平時でも普通の食事としてOK
- ♥アレルギーフリー 27品目のアレルギーを使用しておりません
- ♥介護食まで加工可能 付属のスプーン1本で、介護食(刻み食・流動食)離乳食などにできます
- ♥消化に良い 胃の弱い方・弱っている方も安心
- ♥食事セット完備 食器・スプーン等も全てセット
- ♥保管方法 直射日光を避け屋内で80℃で保管しても品質には異常がありません
- ♥調理機能内蔵 ヒモを引くだけで8分間で出来上がり
- ♥環境にやさしい 容器から発熱まで全てリサイクルできます。

介護食の作り方

- ①ルーとごはんをよく混ぜるとお粥になります。
- ②お粥を下の図のようにスプーン側面で叩くと刻み食に、時間をかけると流動食になります。

介護食【刻み食(流動食・離乳食)】作成図

1.スプーンの持ち方



2.刻み食(離乳食・流動食)の作り方



左の様にスプーンを持ちお粥を叩くと刻み食になります。時間をかけると離乳食・流動食になります



①・②の動作(イメージ図)



お粥



刻み食
(離乳食・流動食)

①・②の動作を繰り返します

カレーライス



ごはん240g ルー210g

アツアツ



ごはん240g ルー200g

アツアツ



ごはん240g ルー210g

鶏そぼろ玉子とじ丼



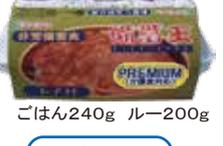
ごはん240g ルー200g

ハヤシライス



ごはん240g ルー200g

豚 丼



ごはん240g ルー200g

すきやき丼



ごはん240g ルー200g

玉子 丼



ごはん240g ルー200g

お粥がかにたま



お粥270g

きのこ 丼



ごはん240g ルー200g

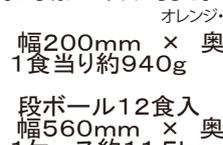
豆腐 丼



ごはん240g ルー200g

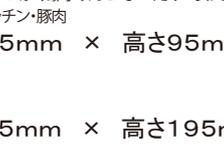
〔 注意 豆板醤を使っておりますので少しピリ辛です。 〕

アレルギーフリー
カレーライス



ごはん240g ルー200g

アレルギーフリー
ハヤシライス



ごはん240g ルー200g

使用しないアレルギー(27品目)

卵・乳・小麦・落花生・エビ・そば・かに・いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

- 幅200mm × 奥行185mm × 高さ95mm
1食当たり約940g
- 段ボール12食入
幅560mm × 奥行395mm × 高さ195mm
1ケース約11.5kg

内閣府共生社会政策 墨田区主催の第10回食育推進全国大会
2015年『東京・災害食グランプリ』
ユニフーズ 惣菜・レトルト類 部門 グランプリ受賞
備蓄王 ごはん類 部門 グランプリ受賞