

3 フードモデル

F-1	減塩食のための献立例モデル	1個
一日の塩分量を7g以下に抑えた献立模型です。しかも、食品数は30食品以上。誰でも作れる栄養バランスのすぐれた献立モデル。 献立名、食品名、調理のヒントをまとめたメニューカード付。		

F-2	糖尿病献立模型	1個
糖尿病基礎食(1200kcal)に付属の食品モデルがついているので、対象に応じて1200kcal～1800kcalまでの献立が自由に構成できます。 献立内容は日本食を基本にして作りやすい内容になっています。		

F-3	骨粗鬆症指導用フードモデル	1個
骨を強くするカルシウム、その吸収を助けるビタミンDを多く含む食品37種の食品模型と、それらをたっぷりを使用した一品料理16種の模型です。		

F-4	高脂血症指導用一品料理モデル	1個
脂肪の少ない肉やEPAの多い魚、緑黄色野菜などを使った一品料理24種の模型で、高脂血症の予防や改善指導に役立てます。		

F-5	栄養指導用外食モデル	1個
和食、洋食、麺類、寿司などよく外食する21点の模型。栄養価一覧表、栄養価表示カード付。		

F-6	食品交換模型	1個
80kcal単位で食品の大きさを表現しているので栄養指導に大変便利です。蛋白質、脂質、糖質、塩分質が表示されているので、糖尿病、高血圧、腎臓病の指導に使えます。		

F-7	食生活状況調査用フードモデル	1個
生活習慣病の予防、改善の指導は、食生活の適切な把握から始まります。 量・頻度法を用いた実物大のフードモデルで、対象者一人ひとりにふさわしい「個別健康教育」の展開に役立ってます。		