

使用食器

UMF-405 WM・UMB-404R WM 段付飯椀、
UMF-403 TUK・UMB-402R TUK 安定型汁椀、
MS-45R F 中皿、
MB-647 WS 丸小鉢、UMB-476 NAN 菊花小鉢、
UPC-350 P みまもりマグ、
PPN-152 T PPスプーン



SFS-241ドーム型使用

SFS-141ハート型使用

SFS-242切り身魚型使用

使い方

1 固める



スチームコンベクションオーブンで加熱したり、寒天などの凝固剤や冷蔵、冷凍で固めます。

2 抜く



抜いた時、形が崩れにくいように、内側は丸いカーブのラウンド状になっています。

3 盛り付ける



シリコン製なのでやわらかく、食材が抜けやすくなっています。

シリコン型を使ったメニュー

常食



【常食の献立】

ご飯、蕪の味噌汁、
豚肉の生姜焼き、青梗菜の炒め物、
オレンジ、お茶

常食の使用食器

MB-235 HMT・MB-234 HMT 飯椀、
MB-801 TUK・MB-800 TUK はげ目汁椀、
MS-664 HNE 菜皿、
MB-680 MO ツイストボール、CB-91 AQP 小判小鉢、
UPC-180N CAF マグカップ、TH-220X VUS PBT塗り箸

嚥下調整食



SFS-142星型使用

SFS-131丸型使用

SFS-243焼肉型使用

【嚥下調整食の献立】

粥ゼリー、味噌汁ゼリー、
豚の生姜焼きムース、青梗菜の炒め物ゼリー、
オレンジゼリー、お茶ゼリー

嚥下調整食の使用食器

MB-907 CS・MB-906 CSUG ライスボール（スリム）、
MC-80 SAK スープカップ、
UMS-45R MIKA 中皿、
MS-41R IRH 小鉢、MS-41R RZ 小鉢、
PC-885 LY マグカップ、PPN-152 C PPスプーン

ユニバーサル

シリコン型／シリコン型を使ったメニュー