

大切な人を想う気持ちを備えに

災害時やわらか食 安心パック

容易にかめる



食支援の専門家が監修

ありそうでなかった！

市販されている介護食を『もしも』の災害時用にセットにしました。



専門職種の視点ならではのひと工夫

専門家ならではのワンポイントアドバイスには『なるほど！』の工夫が！

UDF

UDF区分の『容易にかめる』に対応

『容易にかめる』の硬さで、3日分の備蓄を考えて構成しています。

LINEUP

※価格は全て税込価格です

容易にかめる

1DAY(3食分)

A 1,900円

主な栄養成分

エネルギー：800kcal たんぱく質：39.1g
脂 質：22.6g 炭水化物：117.8g
食塩相当量：3.4g 水 分：681.8g



容易にかめる

1DAY(3食分)

B 1,900円

主な栄養成分

エネルギー：812kcal たんぱく質：39.8g
脂 質：21.7g 炭水化物：122.4g
食塩相当量：3.1g 水 分：678.2g



容易にかめる

1DAY(3食分)

C 1,900円

主な栄養成分

エネルギー：772kcal たんぱく質：39.9g
脂 質：18.5g 炭水化物：119.7g
食塩相当量：3.5g 水 分：685.1g



容易にかめる

3DAY(9食分)

A B C

5,700円

スプーン・フォーク付

在宅高齢者のための「3日間を支える」安心の非常食セット。1日3食×3日分(計9食)を想定した構成です。



※スプーン・フォークの形状は予告なく変更する場合がございます。

ワンポイントアドバイス

ミキサーなしでも大丈夫!

栄養ばっちり!



Point

ミキサー まいなく

ミキサーを使用せずにつぶす工夫!

▶ おかゆをつぶす



お米の粒を潰す方法



比較すると違いがよくわかります

ミキサーなしでおかゆをつぶす方法を解説しています

アドバイス
おかゆ編



▶ おかずをつぶす



具の塊を潰す方法



比較すると違いがよくわかります

ミキサーなしでおかゆの具をつぶす方法を解説しています

アドバイス
おかず編



Point

栄養ぱらす

栄養やカロリーをアップさせる工夫!

▶ カロリーぱらす



更にエネルギーをアップする場合はMCTオイルを添加します



MCTオイルをそのまま加え、よく混ぜ合わせます

カロリーアップの方法や注意点等を解説しています

アドバイス
おかず編



▶ たんぱく質ぱらす



とろみをつける方法

【ソイムス】は、たんぱく質の強化と味のとろみをつける目的で使用します



※湯気の状態で

このとき、泡立て器がない場合はフォークを使用すると混ぜやすいです

たんぱく質を増やす方法や注意点等を解説しています

アドバイス
スープ編



出張セミナー受付中!

非常食セットの活用方法や災害時の高齢者の食支援についてレクチャーいたします。出張旅費・セミナー料は応相談。遠方の方はオンライン対応も可能です。お問い合わせ：shokushien.sakai@gmail.com

LINEで
随時情報発信中!

お友達登録
お願いします!



さかい食支援協会について

さかい食支援協会は、「食べることは生きること」を理念に、高齢者や嚥下・咀嚼に配慮が必要な方への食の支援に取り組んでいます。多職種と連携し、一人ひとりの状態に合わせた食の提供を重視しています。災害時にも安心して食事ができるよう、やわらかく食べやすい非常食セットを考案しました。誰もが安心して食を楽しめる社会づくりを目指しています。



さかい食支援協会活動メンバー

- さかい食支援協会代表 デイサービス経営者 高岡秀明
- 特別養護老人ホーム理事長 平栗潤一
- 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士・評議員 房晴美
- 在宅栄養専門管理栄養士 時岡奈穂子
- 日本栄養士会災害支援チームリーダー・管理栄養士 河合昌子
- 在宅訪問管理栄養士 兼光美幸
- 訪問介護事業所管理者 齊藤一美
- 介護食専門商社 三四勝
- 介護食専門商社 三嶋頼之

【市販介護食の非常食セット】はビースタイル本店にてご購入いただけます

ご購入はこちらから

この商品の売上価格の2% (税抜売上価格) を災害用募金として、ビースタイル本店より日本赤十字社に寄付いたします。



1982年創業 腎臓病食・介護食・治療食専門店

B-STYLE ビースタイル本店
公式オンラインストア

0120-244-168 9:00~17:00 (土日祝を除く)

E-mail info@b-style-msc.com