

魚・野菜 レプリカ NO. 1

登録番号	題名	内容	貸出数
18-384	魚(全9種) ※単品貸出可	魚の実物大の立体模型です。給食指導、家庭科、理科などの教材としてご利用ください。	2



18-384 ① いわし 20cm



18-384 ② あじ 30cm



18-384 ③ さんま 35cm



18-384 ④ さば 36cm



18-384 ⑤ かつお 50cm



18-384 ⑥ はたはた 16cm



18-384 ⑦ あなご 60cm



18-384 ⑧ さけ 72cm



18-384 ⑨ たこ 60cm(胴から腕まで)

魚・野菜 レプリカ NO. 2

登録番号	題名	内容	
18-371 (全20種)	野菜1日350g 指導フードモデル 緑黄・淡色野菜	野菜を1日350g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。緑黄色野菜と淡色野菜に分かれています。 ※磁石あり	3



緑黄色野菜



淡色野菜



	g
ほうれん草	30
トマト	120
オクラ	30
ブロッコリー	30
にんじん	50
さやいんげん	20
ピーマン	34
春菊	30
グリーンアスパラガス	30
小松菜	30

	g
はくさい	30
レタス	20
なす	65
ごぼう	45
もやし	30
きゅうり	50
だいこん	60
白ねぎ	30
たまねぎ	50
キャベツ	40

◎成分表示シール添付済・ざる2ヶ・タイトルポップ・収納ケース付

魚・野菜 レプリカ NO. 3

登録番号	題名	内容	貸出数
18-372 (全5種) ※単品貸出し可	生の野菜と加熱後野菜	生の野菜(100g)を加熱すると”かさ”がぐんと減るのがよくわかります。家庭科の「ゆで野菜」にもご利用下さい。	1

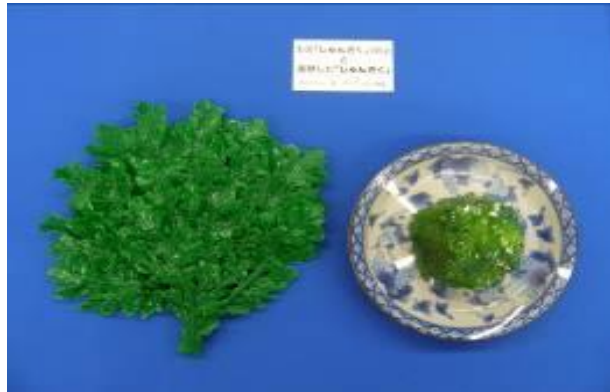
18-372 ① キャベツ 100 生・加熱



18-372 ② ほうれん草 100 生・加熱



18-372 ③ 春菊 100 生・加熱



18-372 ④ 小松菜 100 生・加熱



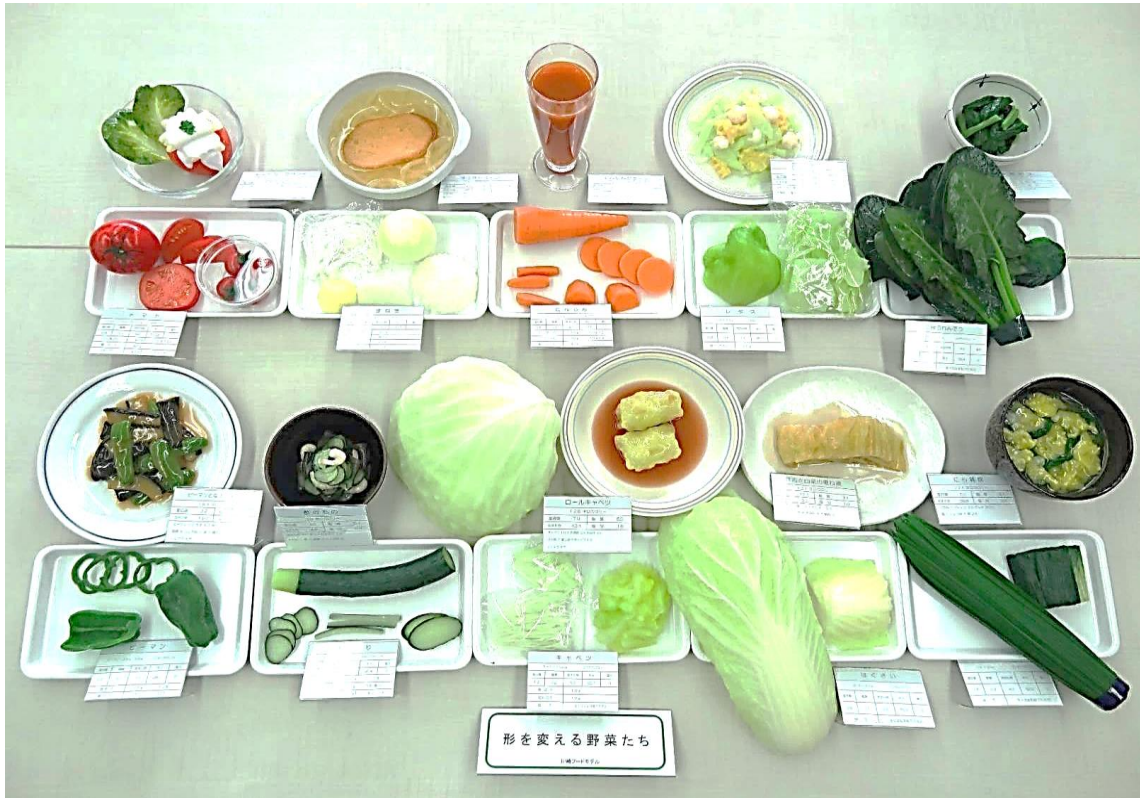
18-372 ⑤ にら 100 生・加熱



◎「ひとくちアドバイス」カード付

魚・野菜 レプリカ NO. 4

登録番号	題名	内容	貸し出し数
24-300 24-301 ※ 単品貸出可	形を変える野菜たち 形態編 野菜料理	カット前と色々な形にカットした野菜、葉物野菜はボイル後とセットになっています。一品料理のレプリカも用意しています。家庭科・給食指導等にご活用ください。	1



野菜	登録番号	形態	登録番号	一品料理
トマト	24-300 ①	1個・くし形切・輪切・プチトマト	24-301 ①	トマトカップサラダ
ピーマン	24-300 ②	1個・縦切り・輪切	24-301 ②	ピーマンとなすのみそ炒め
たまねぎ	24-300 ③	1個・みじん切(生・炒める) スライス・くし形切	24-301 ③	オニオンスープ
きゅうり	24-300 ④	1本・輪切・ななめ切・拍子切・	24-301 ④	酢の物
にんじん	24-300 ⑤	1本・輪切・乱切・シャトー切	24-301 ⑤	にんじんのジュース
キャベツ	24-300 ⑥	生・角切・せん切・茹でたもの	24-301 ⑥	ロールキャベツ
レタス	24-300 ⑦	かたまり・ほぐしたもの	24-301 ⑦	三色炒め
白菜	24-300 ⑧	生・茹でたもの	24-301 ⑧	豚肉と白菜の重ね煮
ほうれんそう	24-300 ⑨	生・茹でたもの	24-301 ⑨	磯辺あえ
ニラ	24-300 ⑩	生・茹でたもの	24-301 ⑩	ニラ玉雑炊

トレー・栄養成分カード付き

魚・野菜 レプリカ NO. 5

登録番号	題名	内容	貸出数
26-300 (全17種)	野菜1日350g指導 バイキングフードモデル カット野菜	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。給食・栄養指導や家庭科等の教材にご活用ください。	1



さまざまな組み合わせで、「緑黄色野菜120g、その他の野菜230g」をしめします。



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

◎成分表示シール添付済みプレート・チャック
パック入り
◎ざる2ヶ・タイトルポップ・収納ケース付

魚・野菜 レプリカ NO. 6

登録番号	題名	内容	貸出数
26-301	野菜は大切フードモデル17種	野菜の分量がわかるフードモデルと料理カードの指導教材です。給食・栄養指導や家庭科などにご活用ください。	1



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。

色の濃い野菜	可食(g)	その他の野菜	可食(g)
ほうれん草	40	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
ブロッコリー	30	たまねぎ	30
ピーマン	40	だいこん	80
さやえんどう	20	もやし	30
		ごぼう	50
		白ネギ	30
		しめじ	20

◎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

魚・野菜 レプリカ NO. 7

登録番号	題名	内容	貸出数
26-303 (全種類) ※単品貸出し可	生の野菜とゆで野菜 NEW	生の野菜(100g)と、加熱後のかさを比べることができます。給食・栄養指導や家庭科等の教材にご活用ください。	1

26-303 ① キャベツ 100 生・加熱



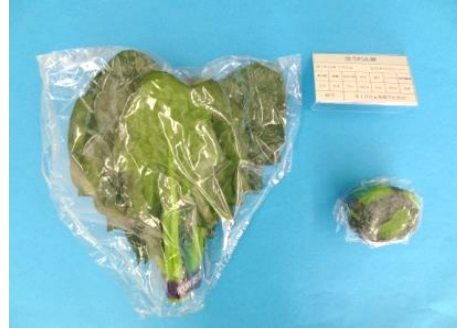
26-303 ② 小松菜 100 生・加熱



26-303 ③ はくさい 100 生・加熱



26-303 ④ ほうれん草 100 生・加熱



26-303 ⑤ にら 100 生・加熱



◎栄養成分カード付

登録番号	題名	内容	貸出数
30-301	ほうれんそうの変化 (生・ゆで 30g)	ほうれんそう(30g)の加熱前と加熱後の、かさを比べることができます。給食・栄養指導や家庭科などの教材にご活用ください。	1

