

貸出教材レプリカ NO. 1

番 号	題 名	内 容
18-300 全58種類 ※単品貸出し可	食生活改善指導用食品 (磁石なし)	生活習慣病予防のための、食生活状況調査や食生活改善指導に役立つ食材と献立をセットにしました。
●18-301炭水化物 全部  18-302 ごはん100 18-303 ごはん150 18-304 ごはん200 18-305 食パン(6枚切)60 18-306 食パン(5枚切)72 18-307 そば(ゆで)180 ●18-302たんぱく質全部  18-323 木綿豆腐100 18-327 納豆40 18-324 鶏卵50 18-328 普通牛乳200 18-325 油揚げ20 18-329 ヨーグルト120 18-326 枝豆72 ●18-349揚げ物 全部  18-350 エビフライ(セパレート) 18-351 とんかつ(セパレート)		
●18-308 パン類 全部  18-309 あんぱん 18-310 クロワッサン40 18-311 ミックスサンド ●18-330 果物類 全部  18-331 みかん100 18-332 りんご170 18-333 パナナ100 18-334 キウイフルーツ76 18-335 グレープフルーツ200 ●18-352 主菜類 全部  18-353 野菜炒め 18-357 いわしフライ 18-354 刺身盛合せ 18-358 さけムニエル 18-355 酢豚 18-359 チャーハン 18-356 鯖塩焼き		
●18-312 魚介類 全部  18-313 イワシ(丸干し)30 18-314 しらす干し25 18-315 あさり(むき身)30 18-316 するめ30 18-317 かまぼこ20 18-318 かき(貝)30 18-319 たらこ80 18-320 のり佃煮10 ●18-336 お菓子類 全部  18-337 まんじゅう60 18-338 塩せんべい 18-339 板チョコレート55 18-340 ポテトチップス15 18-341 クッキー 18-342 落花生15 18-343 カステラ50 18-344 ショートケーキ (セパレート) ●18-360 副菜類 全部  18-361 たこ酢 18-362 ひじきと大豆の煮物 18-363 金平ごぼう 18-364 肉じゃが 18-365 ほうれん草白和え		
●18-345肉類全部  18-346 牛肉(セパレート) 18-347 豚肉(セパレート) 18-348 鶏肉(セパレート) ●18-366 白菜漬け30 18-367 沢庵漬け20 18-368 ウインナーソーセージ30		
●18-321 サラダ(キット)25  ◎食材モデル成分表示シール添付済・料理モデル成分表示カード・収納ケース付		

貸出教材レプリカ 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。栄養指導上の分類である、緑黄色野菜と淡色野菜にわかれています。



緑黄色野菜

淡色野菜

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

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

18-369 緑黄色野菜のみ
18-370 淡色野菜のみ

◎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

登録番号	題 名	内 容
18-372 (全種類) ※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。「野菜をたくさんとりましょう!!」—栄養指導の動機づけに最適です。

001



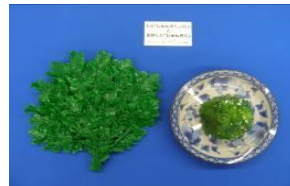
キャベツ 100 生・加熱

002



ほうれん草 100 生・加熱

003



春菊 100 生・加熱

004



小松菜 100 生・加熱

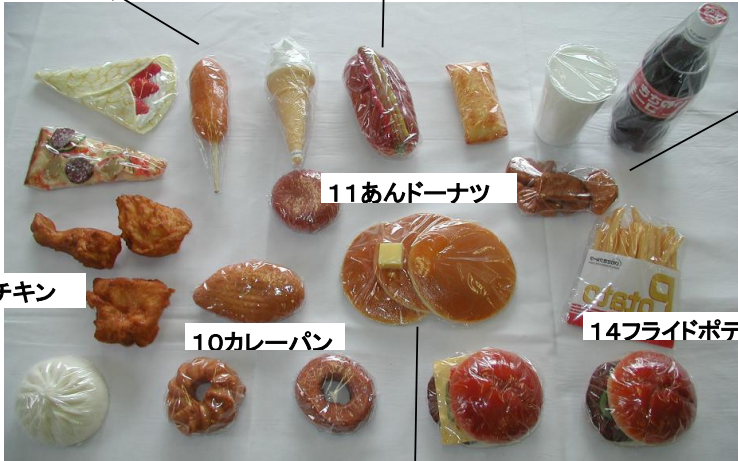
005



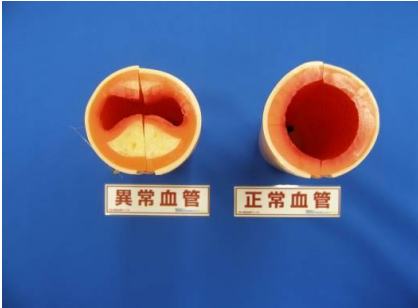
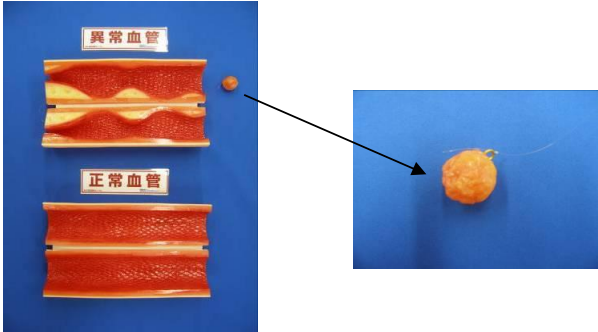
にら 100 生・加熱

◎「ひとくちアドバイス」カード付

貸出教材レプリカ NO. 3

登録番号	題 名	内 容
18-373 (19種類全部) ※単品貸出し可	ファーストフードモデル	日常よくファーストフードを利用する方に対する指導に適したセットです。不足がちな栄養素を考えながらメニューを選択するのに役立ちます。
1アメリカンドッグ 2ソフトクリーム 3ホットドッグ 4アップルパイ 5バニラシェイク 6クレープ 7ピザ 8フライドチキン 9肉まん 10カレーパン 11あんドーナツ 12コーラ 13チキンナゲット 14フライドポテト 15フレンチクルーラー 16ドーナツ 17パンケーキ 18チーズバーガー 19ハンバーガー  ◎成分表示カード付 収納ケース付		
登録番号	題 名	内 容
18-374 (15種類全部) ※単品貸出し可	コンビニ食品セット(15種)	手軽に利用されるコンビニエンスストアのお弁当やスナック、惣菜の カロリー・脂肪・塩分などの指導に役立つセットです。
1カレーライス 2スパゲティミートソース 3唐揚げ 4野菜ジュース 5おにぎり(ツナマヨ) 6サンドイッチ 7和風サラダ 8ヨーグルト 9カレーパン 10メロンパン 11小松菜のお浸し 12ひじき炒り煮 13とんかつ弁当 14唐揚げ弁当 15和風弁当  ◎成分表示カード・スタンド収納ケース付		

貸出教材レプリカ NO. 4

題 名	内 容
18-375 病変血管サンプル(正常・異常)	血管内の目に見えない変化をイメージモデルであらわすことによって、食習慣との関連の指導をするために役立ちます。 ※血液中のプラーク等が詰まる様子が観察できます。
 18-377 異常血管のみ (プラーク付) 18-376 正常血管のみ  ※血管 経8.5cm×31cm	
題 名	内 容
18-378 骨粗しょう症サンプル(正常・異常)	骨粗しょう症などの指導に。誰が見てもわかりやすいイメージモデルです。
 18-379 正常骨断面のみ  18-380 異常骨断面のみ ※骨 9cm×15cm	
題 名	内 容
18-381 学校給食用精米・玄米 全種類	兵庫県の学校給食で食べられている5種類のお米です。 * レプリカではなくサンプルです
18-382 キヌヒカリ精米・玄米  18-385 あきたこまち精米・玄米 18-383 ヒノヒカリ精米・玄米  18-386 どんとこい精米・玄米 18-384 コシヒカリ精米・玄米  18-387 白金小麦	

貸出教材レプリカ NO. 5

題 名	内 容
体脂肪サンプル 3kg	重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。
 ※体脂肪サンプル 縦21.5cm×横32cm、重量3kg ポップ・カードスタンド付	
題 名	内 容
年代別献立レプリカ ※年別貸出し可	明治から平成までの代表的な給食献立レプリカです。 * A3サイズ写真もあり
明治22年	 おにぎり 塩鮭 菜の漬物
大正12年	 五目ごはん 栄養みそ汁
昭和17年	 すいとんのみそ汁
昭和20年	 ミルク(脱脂粉乳) みそ汁
昭和25年	 コッペパン ミルク(脱脂粉乳) ポタージュ コロケ せんきゃべツ マーガリン
昭和27年	 コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せんきゃべツ ジャム
昭和40年	 ソフトめんカレーあんかけ 牛乳 甘酢あえ 果物(黄桃) チーズ
昭和52年	 カレーライス 福神漬け 牛乳 ゆで卵 バナナ
平成元年	 おにぎり、小型パン にんじんのグラッセ、ほうれん草のピーナッツあえ 昆布とこんにゃくの煮物、プチトマト さつまいものから揚げ、粉ふきいも 鶏の香味焼き、ゆで卵、えびのから揚げ くだもの(メロン、パイナップル)、ゼリー、牛乳

貸出教材レプリカ NO. 6

題 名	内 容
魚 ※単品貸出し可	皆さまのリクエストから作成しました！魚の実物大立体模型。 内部の仕組みが確認できるアクセント効果大の食育教材です。
 1 いわし 20cm	 2 あじ 30cm
 3 さんま 35cm	 4 さば 36cm
 5 かつお 50cm	 6 あなご 60cm
 7 さけ 72cm	

貸出教材レプリカ NO. 7

登録番号	題 名	内 容
19-300	子供の朝食バイキング 学習モデル(50種)	成長期には朝ごはんでたんぱく質・カルシウム・鉄などをきちんととる必要があります。主食から1品、主菜から1品、副菜、汁物、飲物・デザートから1～2品を選んで組み合わせると栄養のバランスのとれた献立になります。見て、触って楽しく学習できます。



主 食	主 菜	副 菜	汁 物
ごはん100g ごはん150g おにぎり100g ロールパン30g トースト60g コッペパン80g クリームパン130g ドーナツ50g いちごジャム10g バター10g ミックスサンド ピザトースト シリアル	目玉焼き ソーセージソテー30g ハムソテー40g ゆで卵 卵焼き オムレツ 焼きさけ60g あじの干物 90g	納豆40g 冷奴100g 野菜ソテー 金平ごぼう かぼちゃの含め煮 酢の物 しらすおろし お浸し ポテトサラダ レタス20g キャベツ30g きゅうり ブロッコリー トマト たくあん30g 梅干し12g 味付けのり	みそ汁 すまし汁 野菜スープ コーンスープ 飲 物 オレンジジュース200cc 普通牛乳200cc お茶120cc デザート ヨーグルト100g りんご60g みかん125g バナナ85g キウイフルーツ30g

食器&トレイ・栄養計算一覧表・食に関する授業の進め方の活用例がついています。

貸出教材レプリカ NO. 8

登録番号	題 名	内 容
24-300 ※ 単品貸出可	形を変える 野菜たち	野菜は切ったり・ゆでたり・炒めたりすると、見た目の量が変わります。野菜10種の変化と、その野菜を使った一品料理の模型です。

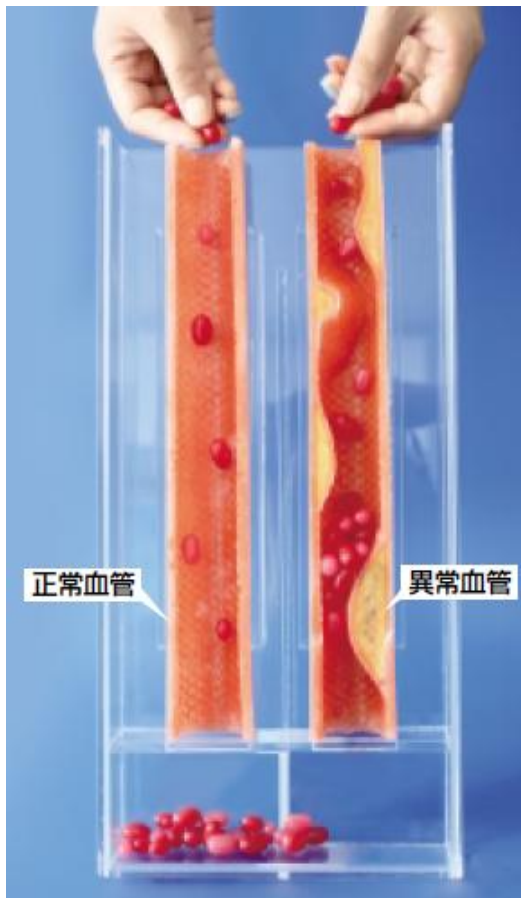


野菜	形態	一品料理
トマト	1個・くし形切・輪切・プチトマト	トマトカップサラダ
ピーマン	1個・縦切り・輪切	ピーマンとなすのみそ炒め
たまねぎ	1個・みじん切(生・炒める)・スライス・くし形切	オニオンスープ
きゅうり	1本・輪切・ななめ切・拍子切・	酢の物
にんじん	1本・輪切・乱切・シャトー切	にんじんのジュース
キャベツ	生・角切・せん切・茹でたもの	ロールキャベツ
レタス	かたまり・ほぐしたもの	三色炒め
白菜	生・茹でたもの	豚肉と白菜の重ね煮
ほうれんそう	生・茹でたもの	磯辺あえ
ニラ	生・茹でたもの	ニラ玉雑炊

トレー・栄養成分カード付き

貸出教材レプリカ NO. 9

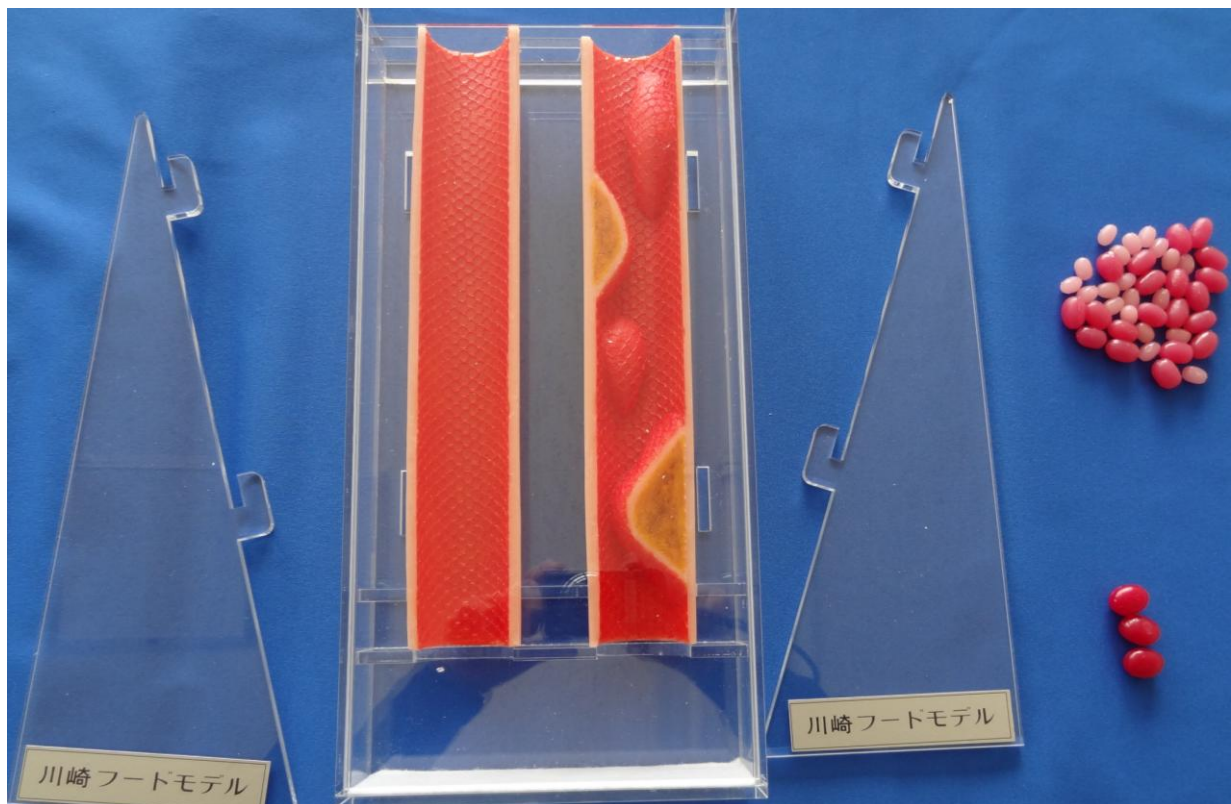
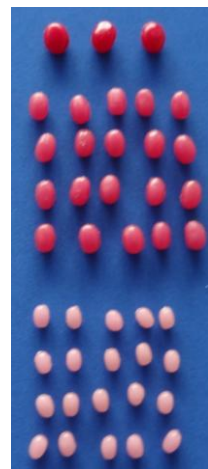
題 名	内 容
25-300 血管モデル NEW	脂質異常症の血管の様子がよくわかります



赤い玉を上から入れて
血管の詰まっている様子を
観察できます

◎ 組み立てて使います

◎ 細かい部品がありますので、
指導者で管理をお願いします。



貸出教材レプリカ NO. 10

登録番号	題 名	内 容
26-301	野菜は大切フードモデル17種	野菜の大切さを学ぶためのフードモデルと料理カードの指導媒体



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		その他の野菜	
食品名	可食(g)	食品名	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

貸出教材レプリカ NO. 11

登録番号	題 名	内 容
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。



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

その他の野菜



	g		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(いちよう切り)	20	だいこん(生)	70
ピーマン(千切り)	50	だいこん(いちよう切り)	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

登録番号	題 名	内 容
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)を加熱すると”かさ”が、減るのがよくわかります。

001



キャベツ 100 生・加熱

002



小松菜 100 生・加熱

003



はくさい 100 生・加熱

004



ほうれん草 100 生・加熱

005



にら 100 生・加熱

◎栄養成分カード付