

施設管理者様・管理栄養士様必見！！

～真空調理済み食材『楽盛』試食会のご案内～

Point：フレイル予防、低栄養の改善で入居率の定着と介護負担の軽減へ。
 厨房における人手不足を食材・再加熱機器・食器で緩和へ。

栄養足りてますか??

低栄養

フレイル

虚弱になり身体機能が低下して、一人で外出したり、身の回りのことをしたりするのが難しくなる。

サルコペニア

加齢にともない筋肉量が減少した状態。

ロコモ

運動器の障害により歩行や日常生活に支障をきたしたりした状態。転倒、骨折のリスクが高まる。

寝たきり

要介護状態となり、1人で生活が難しくなる。

下にいくほど介護負担があがります

	日本人の食事摂取基準	
	男性(身体活動レベル1)	女性(身体活動レベル1)
エネルギー	1800kcal/日	1400kcal/日
たんぱく質	60g/日	50g/日
脂質	50g/日	43.5g/日
炭水化物	50%～60% (%エネルギー)	

※日本人食事摂取基準2020年より参照

最近「フレイル」「低栄養」という言葉をよく聞きますが、皆さんご存じですか？

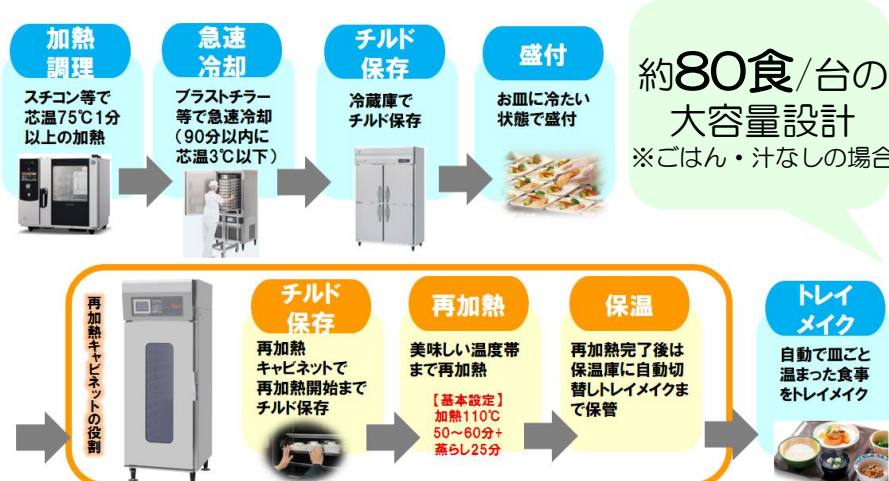
フレイル・・・体重の減少、疲れやすさ、歩く速さや筋肉の定価などがみられ、このままでは、要介護の状態になる可能性が高い状態をいいます。

低栄養・・・エネルギーとたんぱく質が欠乏し、健康な体を維持するために必要な栄養素が足りない状態をいいます。

真空調理は栄養を逃さない！！



さらに**再加熱キャビネット**導入でもっと作業効率化◎



約**80食/台**の大容量設計
 ※ごはん・汁なしの場合



再加熱キャビネット NRH-13B

再加熱対応食器のPES(ペス)製食器ご存知ですか？？

今まで



今後は

PES食器で改善

- 仕上がりが良くなる(過加熱になりにくい)
- 加熱終了後も熱くなりにくい
- 食器軽く(作業負担の軽減)
- 破損も少なく耐久性UP
- 食材による着色しない
- スチーム(蒸気)との相性抜群
- 補充や更新のコスト軽減

食器は、個別食器から弁当箱タイプまで選定可能！！



女性一人でも持てる重さ



品番	参考画像	品名	1個の重量(g)	セット重量(g)	シートパン収納数	シートパン総重量(g)
U-30		小鉢	55	94	24	3456
U-31		小鉢蓋	39			

令和4年 4月 13日 (水) ・ 14日 (木)

第一部



11:00～12:00

第二部



15:00～16:00

【会場】ホシザキ中国株式会社 松江支店 島根県松江市嫁島町15-14

【参加費】無料 (1社3名様まで) ※参加確認のため名刺を頂戴しています。

参加ご希望の方は下記に必要事項をご記入の上、FAXでにお申込みください。

会社・施設様名						
ご担当様名						
電話番号・FAX番号						
ご参加予定人数						
希望日時	13日	11:00～ 12:00	15:00～ 16:00	14日	11:00～ 12:00	15:00～ 16:00

お電話でのご相談もお待ちしております。

FAX: 0852-20-2402

(TEL: 0852-20-2400/山本・佐藤)

平日9:00～17:00



主催：モルツウェル株式会社

協賛：ホシザキ中国株式会社