



調理ばさみ



こんな方におすすめ

握力に不安のある方
料理をあまりしない方

POINT

お悩み

「握力に不安があるので、包丁を使うのが心配」

解決

調理ばさみを使えば、力をいれずに安定して食材を切ることができます

- 包丁よりも安全に、肉や野菜など力を入れずに食材を切ることができます。

お悩み

「料理をあまりしないので、包丁を使うのがおっくう」

解決

使い勝手のよい調理ばさみを使いましょう

- 調理ばさみを使えば、食品トレーや皿の上、鍋の上で食材を切って調理ができます。たとえば、長ネギの小口切りも、うどんのどんぶりの上でさっと切って入れることができます。

衛生管理のポイント

お役立ちキッチングッズの多くは用途がはっきりしていますが、それぞれの用途に合わせて揃えてしまうと、なかには使わない物もできます。使わない物が増えると衛生管理の面で心配です。治療中、治療後は免疫力が低下するため、感染症のリスクが高まります。適切なキッチングッズを選び、定期的な洗浄・消毒を忘れずに行いましょう。

【いつもと違う症状があるときには、医師や看護師、薬剤師等に相談しましょう】

連絡先(医療機関名)

その他の
グッズは
こちら



<https://oncology-assist.jp/public/>