



ポリエチレン袋



こんな方におすすめ

皮膚障害(手荒れ・発疹など)が生じたため、洗い物を減らしたい方

POINT

お悩み

「洗い物を減らしたい」

解決

袋に食材と調味料を入れて調理することができます

- ポリエチレン袋は耐冷温度-30度、耐熱温度110度なので、冷蔵や冷凍保存、熱湯による解凍までそのまま対応できます。また、沸騰させたお湯に入れても破れることがないため、湯煎も可能です。
- 通常のビニール袋のように肉や野菜の下ごしらえにも利用できます。

【番外編】災害時のためのポリエチレン袋料理 オムレツ

1. 鍋に皿を裏返しにして入れる(袋が直接鍋底に触れないため)
2. 鍋に水を入れて沸騰させる
3. ポリエチレン袋に溶き卵を入れる。空気を抜くように袋をねじり、袋の口をしっかりと縛る
4. 溶き卵が入った袋を、沸騰している湯の中に5分くらい入れる
そのとき、鍋の周りに袋がくっつかないように注意しましょう
5. 5分くらい経ち、卵が固まってきたら袋から取り出し、形を整える



【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/>