



保存容器



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
抗がん剤などの影響で、においに敏感になっている方
免疫力の低下による感染症が心配な方

POINT

お悩み

「なるべく洗い物を減らしたい」

解決

調理、保存、食器として使える耐熱性の保存容器を活用します

- 料理を作り置きにして保存容器にストックしておく方法があります。保存容器を冷蔵庫から出したら、そのまま電子レンジで温めて、直接食卓へ出すことができるので、盛り付ける手間もなく洗い物も少なくなります。

お悩み

「調理中のにおいが気になる」

解決

電子レンジで調理します

- 耐熱性の保存容器に材料と調味料を入れ、電子レンジを活用して加熱時間を短くすることで調理中のにおいを減らすことができます。

お悩み

「おかずを保存したいけど雑菌が気になる」

解決

使用前には熱湯消毒をしましょう

- 抗がん剤の治療中で感染症が不安な人は、おかずなどを保存する前に容器を消毒しましょう。耐熱性の保存容器なら熱湯消毒ができます。また、食べるときには再加熱も忘れずに行いましょう。

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てきます。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/>