



料理に及ぼす影響

脳卒中や頸髓の損傷、関節リウマチ等になると料理への従事に影響を及ぼすことがあります。

例えば手先に力が入りにくいために瓶や袋の開封が難しくなることや、片腕が動かしにくいために食材の皮を剥きにくいこと、鍋を持ちにくいこと等があります。

解決するための方法

障がいのある特性に合わせて専門的な道具があり、カタログから購入することができません。また最近では誰もが便利に使える道具として販売しているお店も増えてきました。

まずはお近くの福祉用具ショップに相談するか福祉用具カタログを見つかるかもしれません。

便利な道具があるのね



<p>●クックサポ (10000円)：丸い食材を切る際に、固定できる台。釘付まな板より安全。</p> 	<p>●ボトルオープナーC (2100円)：ゴム素材で圧着力が強いので少しの力で瓶の蓋を開封することができる。</p> 	<p>●両手なべ (7800円)：両手が使えなくても取手がついてるため片手で持ち上げることができる。</p> 
<p>●サラダおろしBOX (3800円)：底がゴム素材のため安定感がよく片手でも大根をおろすことができる。</p> 	<p>●楽々丸包丁 (4800円)：少ない力で切れる構造と、食材がくっつきにくい構造が特徴的。</p> 	<p>●スポンジワイプ (500円～800円)：吸水性に優れた布巾であり何度も絞る必要がなく一度で机が拭ける。</p> 
<p>●キャベツピーラー (1800円)：ピーラーのようにして削るだけでキャベツの千切りが簡単に作れる。</p> 	<p>●キーピーズ (870円)：円形フィルムタイプのラップ。食器の上に乗せて押すだけで強力密封できる。繰り返し使えてエコ。</p> 	<p>●パチック (210円)：一度開封した袋を簡単にとじることができる。S、M、L、LLサイズとがある。</p> 
<p>●皮むき手袋 (1600円)：じゃがいもなどの皮を剥く際に包丁やピーラーを使わなくてもこするだけで簡単に剥ける。</p> 	<p>●ワンハンド調理板 (3500円)：片手で調理するのに便利なまな板。食材を固定する釘で怪我をしないよう注意が必要。</p> 	<p>●ピンアーク (3800円)：ボタン一つ押せば自動で瓶の蓋を開封できる。缶を開封するためのカンアークもある(3500円)。</p> 

* 病院のホームページにも掲載されています <http://www.kanagawa.saiseikai.or.jp/>