

システム弁当

SYSTEM LUNCH BOX

食品の衛生管理手法「HACCP」対応

適時適温ケータリング・サービス＝クックチル（事前調理→急速冷却→冷蔵保存→直前再加熱→喫食）に対応するシステム弁当です。在住ケアや老人保健施設などでの適温サービスに求められる条件を高いレベルでクリアし、「安全・快適・機能」を徹底追求しました。



- SCD-8 8寸システム弁当
- PS-1H 中子
- PS-3H 中子
- PS-1.5H 中子

クックチル対応システム弁当



事前調理



急速冷却・冷蔵保存



再加熱



SC-9F 1,750円

9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-9M 2,350円

9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒

セットサイズ 281×110×H50

電子レンジ非対応



SC-8F 1,460円

8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-8M 2,080円

8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒

セットサイズ 248×110×H50

電子レンジ非対応



SC-7F 1,200円

7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-7M 1,850円

7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒

セットサイズ 190×110×H50

電子レンジ非対応



SC-BLT 900円

マジックベルト ●二段積用ベルトもご用意しております

【SCタイプ弁当箱 使用上の注意】

※耐熱ABS樹脂を採用、耐熱温度は100℃(消毒保管庫対応)ですが、庫内温度は80～85℃とし、熱の吹き出し口付近には置かないでください。

※硬質タワシ・みがき粉の使用は避けてください。また、洗剤は中性洗剤・弱アルカリ洗剤を使用し、漂白は行わないでください。

※電子レンジは使用できません。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

システム弁当



SCD-9F 2,000円
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

電子レンジ対応

SCD-9M 2,700円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCD-8F 1,750円
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

電子レンジ対応

SCD-8M 2,450円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCD-7F 1,500円
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

電子レンジ対応

SCD-7M 2,100円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55



SCS-9F 2,000円
9寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

電子レンジ対応

SCS-9M 2,700円
9寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCS-8F 1,750円
8寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

電子レンジ対応

SCS-8M 2,450円
8寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCS-7F 1,500円
7寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

電子レンジ対応

SCS-7M 2,100円
7寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

PP中子

電子レンジ対応



PS-3H 1,000円
PP中子(ホワイト)
182×102×H35



PS-2H 800円
PP中子(ホワイト)
120×102×H35



PS-1.5H 570円
PP中子(ホワイト)
90×102×H35



PS-1H 480円
PP中子(ホワイト)
59×102×H35



MPS-1.5H 550円
PP中子(ホワイト)
φ91×H35



PS-3Y 1,100円
PP中子(イエロー)
182×102×H35



PS-2Y 900円
PP中子(イエロー)
120×102×H35



PS-1.5Y 610円
PP中子(イエロー)
90×102×H35



PS-1Y 510円
PP中子(イエロー)
59×102×H35



MPS-1.5Y 570円
PP中子(イエロー)
φ91×H35

PP中子の特長

- 電子レンジ対応
(ラップをかける→冷蔵保管→電子レンジ加熱)
- 水に沈むので洗浄が容易です。(高比重PP採用)
- 5種類のサイズをご用意。
メニューに応じた多彩な組み合わせが可能です。
- 積み重ねて、コンパクトに収納できます。

【PP中子 使用上の注意】

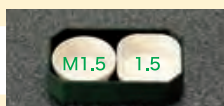
- ※食品の色素が中子に移る場合がありますので、使用後はすみやかに洗浄してください。
- ※長時間(3分以上)・高温設定での電子レンジの使用は、中子の变形・色移りの原因となりますので避けてください。
- ※盛り付けたまま長時間保存すると、食品色素が沈着する場合があります。
- ※直火・オープンでの使用は避けてください。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

セットバリエーション 全部で13通りのバリエーションが可能。メニューに応じて、お選びいただけます。

〈SC-7〉

7寸システム弁当



〈SC-8〉

8寸システム弁当



〈SC-9〉

9寸システム弁当



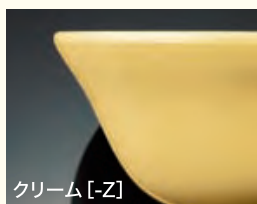
システム弁当

ポリプロウェア

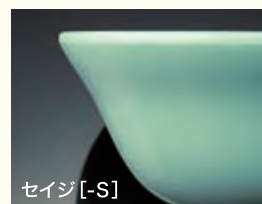
POLYPROPYLEN WARE

軽い、丈夫、使いやすい。
三拍子揃った、給食用の定番アイテムです。

消毒保管庫
対応アイテム



クリーム [-Z]



セイジ [-S]



P-7103T 690円
仕切皿
φ230×H27



P-7103J 580円
仕切皿
φ218×H22



P-7103G 500円
仕切皿
φ192×H23



P-7103KF 630円
仕切皿(フタ)
φ228×H40



P-7103MF 380円
仕切皿(フタ)
φ190×H14



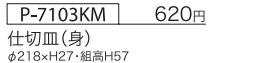
P-7102T 620円
スープ皿
φ232×H35



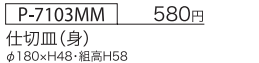
P-302 490円
ダエン皿
長211×短185×H34



P-268L 410円
深菜皿・大
φ180×H33



P-7103KM 620円
仕切皿(身)
φ218×H27・組高H57



P-7103MM 580円
仕切皿(身)
φ180×H48・組高H58



P-268M 380円
深菜皿・中
φ166×H34



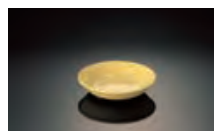
P-266S 380円
菜皿
φ167×H27



P-7101 310円
中皿
φ134×H27



P-30L 280円
小皿・大
φ112×H23



P-30S 270円
小皿・小
φ90×H20



P-509 330円
小鉢
118×H50(200cc)



P-534LF 380円
丼・大(フタ)
φ162×H20



P-534SF 290円
丼・小(フタ)
φ126×H35



P-86SF 290円
丼・小(フタ)
φ135×H32



P-86MF 320円
丼・中(フタ)
φ140×H40



P-26LF 230円
汁碗(フタ)
φ111×H31



P-534LM 490円
丼・大(身)
φ154×H77(800cc)・組高H96



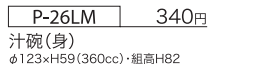
P-534SM 410円
丼・小(身)
φ136×H70(580cc)・組高H85



P-86SM 400円
丼・小(身)
φ146×H65(550cc)・組高H88



P-86MM 410円
丼・中(身)
φ153×H66(600cc)・組高H98



P-26LM 340円
汁碗(身)
φ123×H59(360cc)・組高H82



P-D30 700円
麵鉢
φ196×H68(1,060cc)



P-678 520円
中華鉢
φ185×H63(780cc)



P-7613M 510円
飯碗(身)
φ157×H69(550cc)

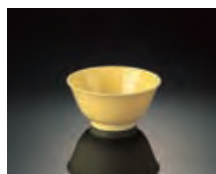


P-86MM-SW 620円
丼・中(身)・セイジ内純白
φ153×H66(600cc)



P-86MM-CW 620円
丼・中(身)・ウルミ内純白
φ153×H66(600cc)

ポリプロウェア



P-603 280円
湯呑
φ99×H49(180cc)



P-MC 310円
ミルクカップ
φ106×H64(310cc)



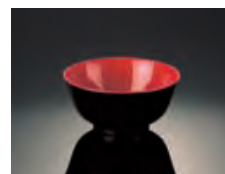
P-660 290円
湯呑
φ85×H69(230cc)



P-532 290円
湯呑
φ79×H62(190cc)



P-668 280円
湯呑
φ89×H53(190cc)



P-26LM-BR 540円
汁椀(身)・黒内朱
φ123×H59(360cc)



P-528 1,590円
2段弁当箱・セット
2段セット:162×110×H89
1段セット:162×110×H54
フタ[F] 410円
身一段[M] 470円
仕切[C] 260円



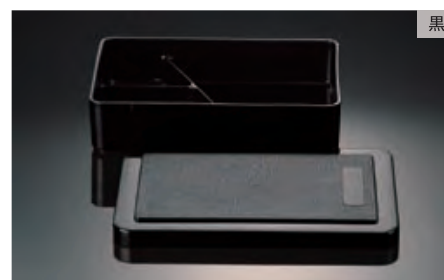
N-2 1,510円
2段弁当箱・セット
2段セット:172×120×H91
1段セット:172×120×H56
フタ[F] 410円
主食[M1] 540円
副食[M2] 560円



P-687 1,710円
2段弁当箱・セット
2段セット:160×130×H82
1段セット:160×130×H50
フタ[F] 410円
身一段[M] 520円
仕切[C] 260円



N-1A 940円
主食弁当箱・セット
174×112×H45
フタ[F] 410円
身[M] 530円



N-1B 950円
副食弁当箱・セット
174×112×H45
フタ[F] 410円
身[M] 540円

ポリプロウェアは、
食器洗浄機・消毒保管庫に対応しています。

灰皿

メラミン



542L-L 1,320円
大型灰皿・チョコ
φ227×H52



542L-B 1,320円
大型灰皿・黒
φ227×H52



542S-L 1,110円
大型灰皿・チョコ
φ200×H46



542S-B 1,110円
大型灰皿・黒
φ200×H46



600-L 1,050円
高台灰皿・チョコ
φ175×H58



733A-I 690円
灰皿・アイボリー
φ110×H25



733A-L 690円
灰皿・チョコ
φ110×H25



733A-B 690円
灰皿・黒
φ110×H25



741-I 570円
灰皿・アイボリー
φ94×H25



741-L 570円
灰皿・チョコ
φ94×H25



741-B 570円
灰皿・黒
φ94×H25

ポリプロウェア
灰皿

マンネンのうつわは、
厚生労働省の安全基準をクリアした高品質・高安全性の食器です。

メラミン食器の 安全性について

「メラミン食器」は「メラミン」とは異なり安全です。

日本では、メラミン食器は厚生労働省より発布されている食品衛生法による合成樹脂製の器具または容器包装の材質別規格基準が定められています。

この基準に適合した原材料から製品に至るまで、

安全性が確保されておりますので、安心してご使用いただけます。

また、イギリス BPF(イギリスプラスチック連盟)、ドイツ BGA(ドイツ連邦保健局)、アメリカ FDA(アメリカ食品医薬品局)など世界各国の衛生専門機関に於いても規格基準を定め、安全性を世界的に認められている素材です。

メラミン樹脂はメラミンという化学原料を原料に生成され、

メラミン食器はこのメラミン樹脂成形材料を高温・高圧下で成形し、製造されます。

化学原料の「メラミン」と「メラミン樹脂成形品(メラミン食器)」は

物質そのものが別物で、その作用も異なります。

また、メラミン樹脂はその製造過程に於いて、化学反応により化学原料のメラミンはほぼ全量反応していますので、この樹脂化したメラミン食器に

メラミン単量体(メラミンモノマー)はほとんど残りません。

メラミン食器は世界中で その安全性が確認され、愛用されています。

メラミン食器は1938年にスイスで開発されて以来、世界中の家庭、レストラン、ホテル、病院、航空機内など様々な場所で使用されています。現在、その生産量は世界数十カ国をあわせて年間約4万2千トン（約3億個）といわれ、推定使用数は全世界で20億個以上にものぼると考えられています。こうした人気のほどを裏付けるのは、メラミン食器の優れた安全性にほかなりません。

メラミン食器から微量のホルムアルデヒド(※)が溶出するということが指摘され、一部ではメラミン食器反対運動がマスコミに取り上げられるなど、その安全性について間違った見解が伝えられましたが、世界中の衛生専門機関や専門家が科学的な根拠に基づいてその安全性を保証しています。

●熱硬化性樹脂食器の各国別規制値

国別	日本	イギリス	ドイツ	アメリカ
規制機関	厚生労働省	BPF	BGA	FDA
対象樹脂	メラミン	メラミン	メラミン	メラミン
溶出条件				
溶出液	蒸留水	a) 蒸留水 b) 3%酢酸 c) 10%エタノール	a) 蒸留水 b) 3%酢酸 c) 10%エタノール	食器に関しては規制なく原料処方規制している。 メラミン1モルとホルムアルデヒド3モル以下とを水溶液中で反応させて作ったもの。
温度×時間	60℃、30分保持	80℃、30分保持	80℃、30分保持	
許容限度	検出せず (検出限界4ppm)	3μg/ml (3ppm)	3μg/ml (3ppm)	
試験法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	

メラミン食器から溶出する ホルムアルデヒドはほんのわずかです。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドの量は、国の安全基準の約1/10以下と微量ですが、実際に私たちが食べる料理をのせるため、わが国をはじめ世界各国では独自に厳しい安全基準を設けています。

日本の安全基準は4ppm（1,000,000ml＝ドラム缶5本分に1mlの物質を混入したときの濃度比率が1ppm）。これはホルムアルデヒドの濃度測定に最も多く採用されているアセチルアセトン法という試験法を用いた規制値です。各国の基準は上記のとおり。数値にわずかな違いがみられますが、これは試験温度を保持するか、放置するかの違いから生じるもので、試験結果でもほとんど差が認められないため同等の基準といえます。また業界では、さらに厳しい2ppm以下という自主規制を設け安全性には万全を期しています。

※ホルムアルデヒド＝アルコールの酸素や有機物の燃焼によってできる無色の気体のことで、自然界の多くのものにもこのアルデヒドが含まれている。気化したホルムアルデヒドを大量に吸い込むと鼻にガンが発生することが指摘されている。
ホルマリンはホルムアルデヒドの38%水溶液。

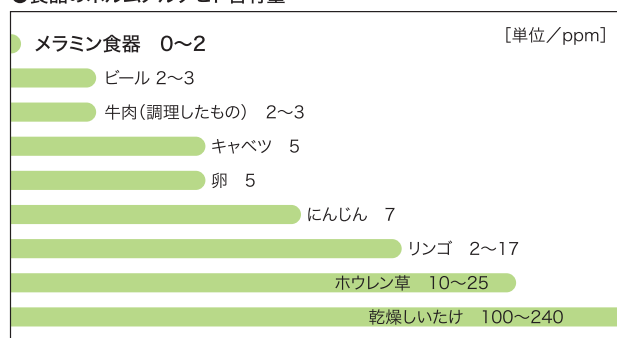
ホルムアルデヒドは、私たちが口にする 天然食品の中にも含まれています。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは、大気の中や普段口にする食品のなかにも含まれています。なかでも乾燥したしいたけには約240ppm、ホウレン草には約25ppm、リンゴには約17ppmと、メラミン食器から溶出する量の何倍もの量が含まれています。

しかし、これら口から取り込むホルムアルデヒドは体内で短時間で水と二酸化炭素に分解し、体外に排せつされるため、体内に蓄積されることがなく無害です。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは年間0.015g。リンゴを1年間、毎日1個ずつ食べた場合が0.93g。メラミン食器の安全性は歴然です。

●食品のホルムアルデヒド含有量



国立衛生試験所及び諸外国の試験所調査による。

メラミンは、熱いものや酢のものに対しても安全です。 また、古くなってキズがついても安全性に問題ありません。

日本では「60℃、30分保持」という溶出条件が国の安全基準です。これは熱湯をフタ付きの食器に満杯注ぐ状況と同程度。実際に食品を盛り付ける場合、そのような条件になることはまず考えられません。基準をクリアしている食器なら、普通に盛り付けた場合の食品へのホルムアルデヒドの移行量は皆無といえます。現在の生産技術では、より厳しい条件の溶出実験でも規制値をはるかに下回る結果が出ています。また、使用しているうちに表面にキズがつくことがありますが、それでホルムアルデヒドの溶出量が増えることはありません。故意にサンドペーパーで傷をつけても同様です。

洗浄方法

洗浄の手順

食器の洗浄が十分なら消毒は必要ないといわれるほど、洗浄は最も大切な作業です。

1. 残菜を落とす

シャワーやシンクで、食器の残菜を取り除いてください。付着物は長時間放置せず、できるだけ早く落としてください。

2. 温湯に浸す

柔らかいスポンジで汚れをとり、下洗いをします。下洗いで落ちにくい汚れは、浸漬槽に浸して分離させてください。また、浸漬槽の水はこまめに換え、食器をためすぎないようにしてください。30℃～40℃の温湯に約20分位、食器を浸しておくと、完全に落ちます。

3. 洗浄する

機械洗浄と手洗いの場合があります。0.5%～1%の中性洗剤を用いた40℃～50℃の温湯で洗浄してください。

◎手洗いの場合

40℃～50℃の水温を保ち、中性または弱アルカリ性の洗剤を使い、柔らかいスポンジなどで洗ってください。食器の表面は硬くキズがつきにくいよう仕上げてありますが、金属や陶器に比べ柔らかいため、みがき粉やタワシ、スチールウールなどでこするとキズがつき、汚れの原因となることがあります。

◎機械洗浄の場合

使用する洗浄液は、なるべく塩素系薬剤の含有量が少ない専用洗剤をお選びください。

4. すすぐ

洗浄した食器についた洗剤を、温湯または水で十分にすすいでください。流水の場合は5秒以上、ため水の場合は2回以上が目安です。

漂白について

使用回数や食物の種類によっては、長時間使用していると汚れが目立つ場合があります。漂白処理を行って、汚染防止につとめましょう。汚れ防止のためには1～2週間に1回程度の定期的な漂白処理が最適です。

漂白方法

漂白剤はプラスチック食器に適した酸素系漂白剤を使います。使用濃度や湯温、時間は漂白剤の表示のとおりに行い、漂白後は十分にすすぎ、よく乾燥してください。※塩素系漂白剤のご使用は避けてください。

消毒について

熱風消毒の場合

80℃前後の熱気で約20分間消毒してください。庫内の温度を均一に保ち、食器をつめすぎないようにしてください。また、吹出口の熱風が直接食器に当たらないようにしてください。煮沸消毒や生蒸気を直接あてると製品の劣化が早まります。

◎消毒乾燥保管庫の使用について

直接食器に熱風があたらないように遮へい板を設け、庫内に食器をつめすぎないように、注意してください。また、温度計の表示温度と庫内温度との誤差に注意してください。（庫内温度85℃に上昇後、20分～30分以内）

乾燥について

不必要な高温度・長時間の乾燥は避けてください。ふきんを使わず、自然乾燥か熱風乾燥することをおすすめします。前もってできる限り水分を取り除くことがポイントです。

保管・管理

熱風保管庫などに収納してください。保管庫を使用しない場合は、食器を十分に乾燥させ、その状態が維持できる場所に保管してください。

取り扱い上のご注意

日常の取扱いについて

メラミン食器は割れにくい扱いやすい食器ですが、より長く清潔にお使いいただくために、日常のお取り扱いにご注意ください。

電子レンジと直火では使用しないでください

電子レンジは使用しないでください。また、耐熱性は充分あり（耐熱温度=120℃）煮沸もできますが、直火で火が食器に直接あたると焦げて変色したりする場合がありますのでご注意ください。

無理な衝撃はさけてください

少々乱暴に扱われても割れにくい特長はありますが、あまり強い衝撃は与えないでください。また、急激な温度変化は、ひび割れの原因となりますのでご注意ください。食器は同じ種類・形のもので整理し、運搬しやすい重量でくずれないように心掛けてください。

お取り替え時期について

毎日使用する食器とそうでない食器など、使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。お取り替え時期は、割れ・欠けなど機能的な問題が出たとき、また表面の光沢がなくなったり、黄ばみ汚れなど美観を損ねたときとお考えください。適切な使用条件での使用回数は1,000回位を目安としていますが、これは品質保証を意味するものではなく、取扱いのご注意に従っていただくことを条件とした上での一つの目安です。

マンネン推奨・食器用洗剤

メラミン食器には、食器を傷めず効果的に洗浄できる専用洗剤をおすすめします。毎日の洗浄に加えて定期的に使用することで、いつも食器を清潔に保つことができます。

●ハイライトF

HF-50

「ハイライトF」は酸素系の食器漂白用洗剤です。食器は、その材質により、いつのまにか中性洗剤ではとれないような汚れがついてきます。ハイライトFは、このようなこびりついた油汚れ・でんぶん汚れ・茶しぶ・水アカなどの除去に効果を発揮します。定期的（1ヶ月に3回程度）な漂白作業で、食器をいつも清潔に保つことができます。

用 途	業務用食器の漂白 (メラミン・ポリプロ・ニューセラミック・陶磁器等)
液 性	水溶液はアルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水100ℓに対して1kg
使用温度	低温用50℃ ムリンF50(高温用80℃もあります)
定 価	17,000円
包 装	ダンボール箱[10kg(1kg×10袋入)]



●むしわんくん

HF-100

「むしわんくん」は、こびりついたタンパク質汚れを、酵素の力で強力に分解する洗浄剤です。「むしわんくん」を溶かしたお湯に漬け置きしておけば、後は洗浄機にかけるか簡単な手洗いできれいに落とすことができ、食器も傷めません。

用 途	こびりついたタンパク質汚れの洗浄 (茶碗蒸し・卵料理・刺身等)
液 性	弱アルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水150ℓに対して500g(300倍使用)
定 価	17,000円
包 装	ダンボール箱[5kg(500g×10袋)]

