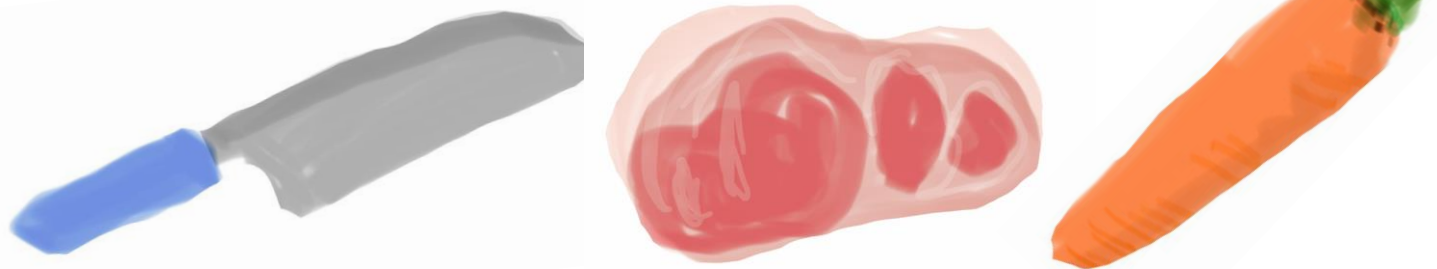


課題

①生肉・生魚などと他の食材を同じまな板で調理すると食中毒を引き起こしたり臭いが移ったりするため、食材ごとにまな板を洗ったり使い分ける必要があり手間がかかる。



②調理台の場所を大きくとってしまったたり、逆に、食材に対して小さすぎることがあり、その度に使い分けたり移動したりするのは面倒。

課題の解決手段

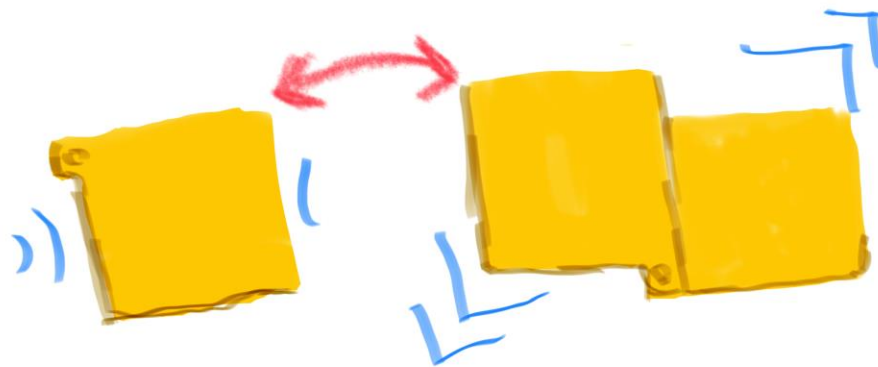
①複数枚のまな板を1つ綴りにし、ノートのページをめくるように使い分けできるようにする

→手軽に清潔な面に変えられる



②たたんだり広げたりして、簡単に大きさを換えられる

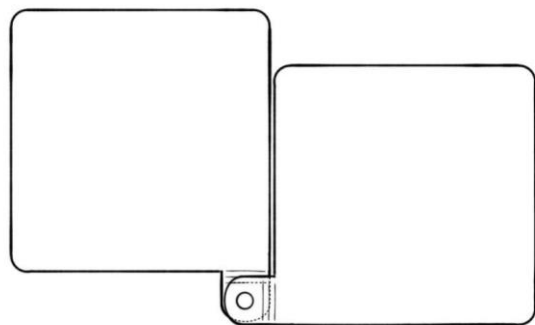
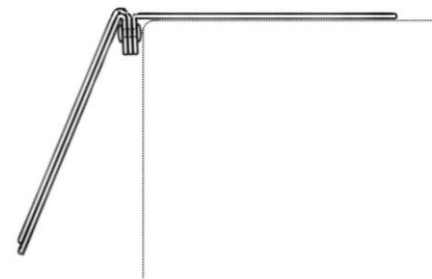
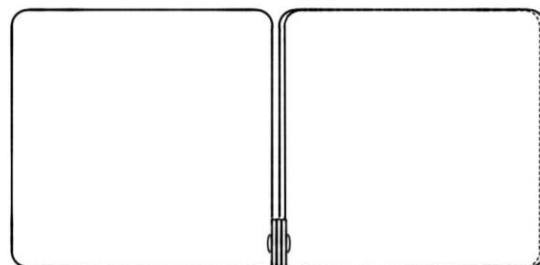
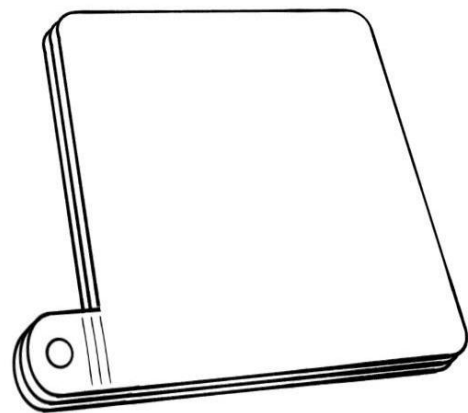
→場面ごとに使い分けられる



めくって使い分けできるまな板

受賞作品について

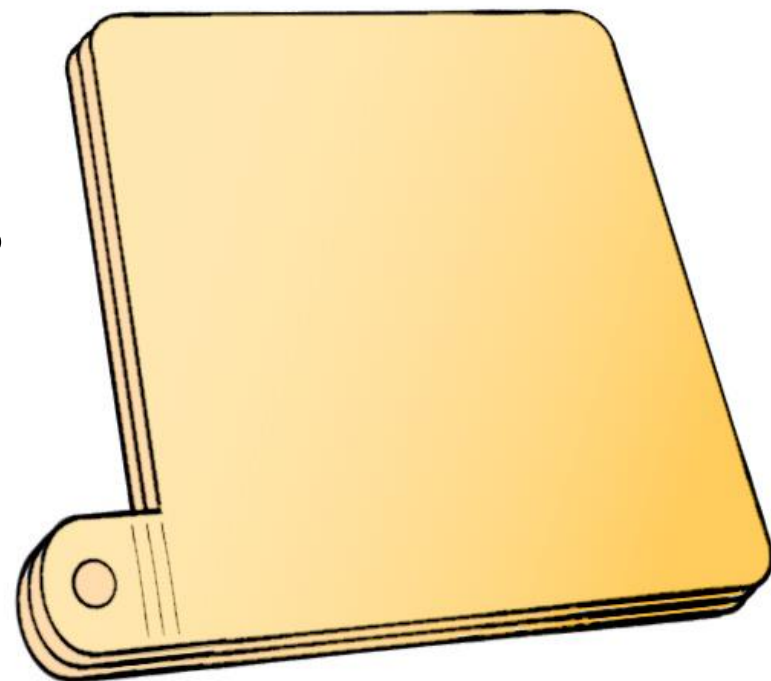
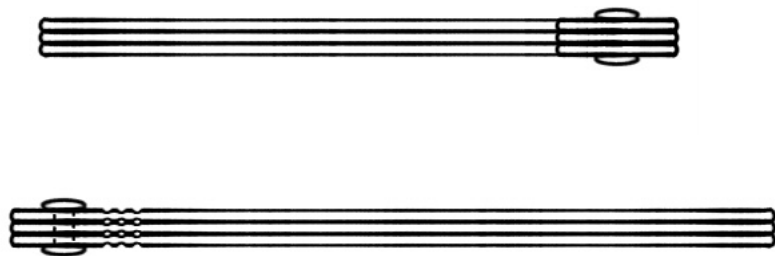
使い分けや拡張縮小ができるまな板を考えました！



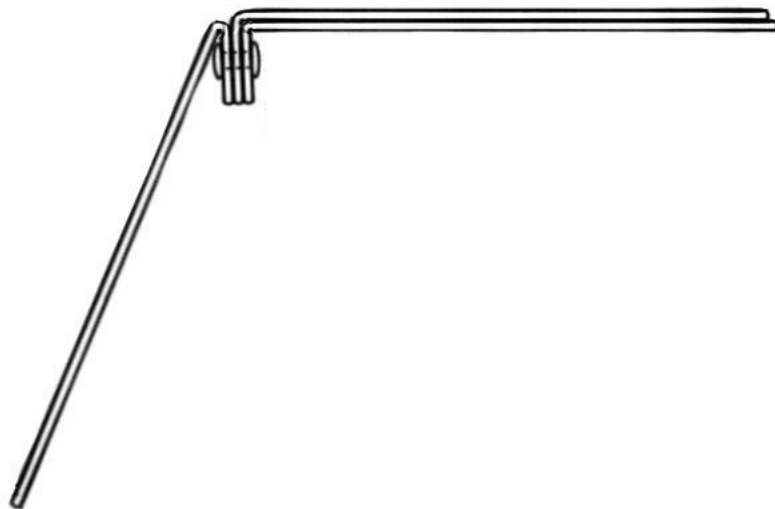
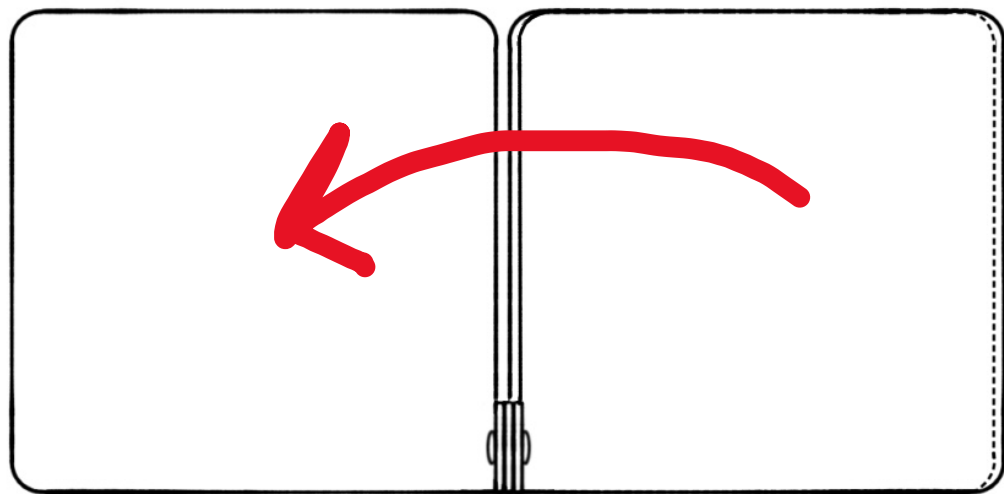
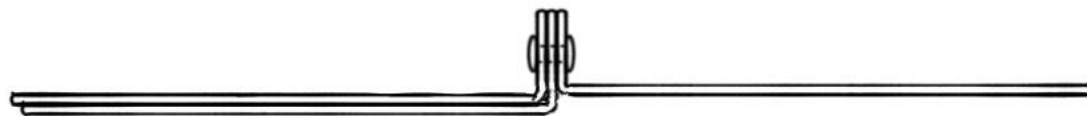
めくって使い分けできるまな板

3枚のまな板を角でとめています。

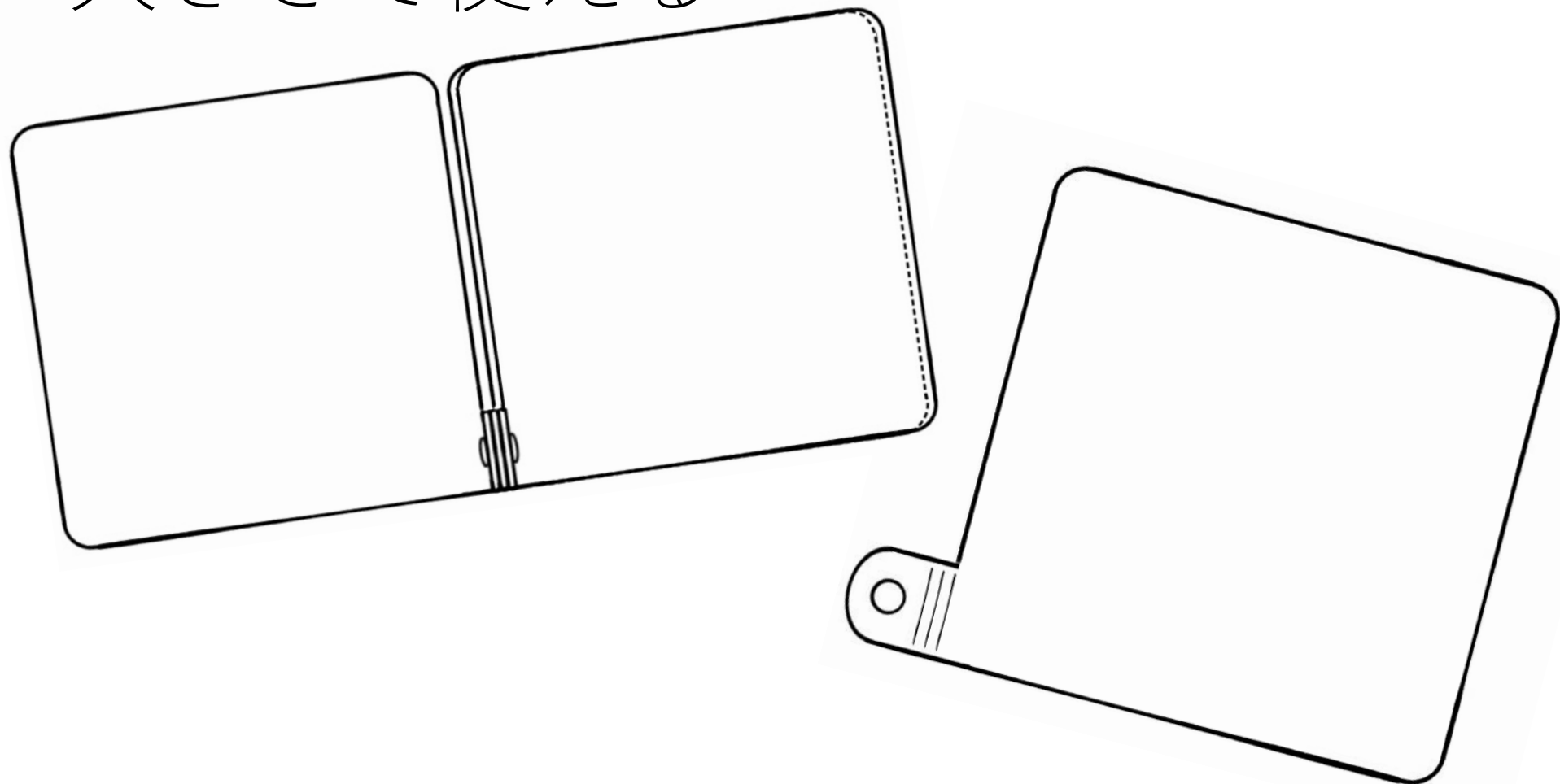
どの面もまな板として
使用することができます。



①汚れた面をめくって新しい面を出して使える



②簡単に折り畳めて場面にあった
大きさに使える



③1面でものを切った後、乗せたまま他の面を出して他の食材に使える

