

衛生管理に関する DVD と食に関する DVD を貸出します

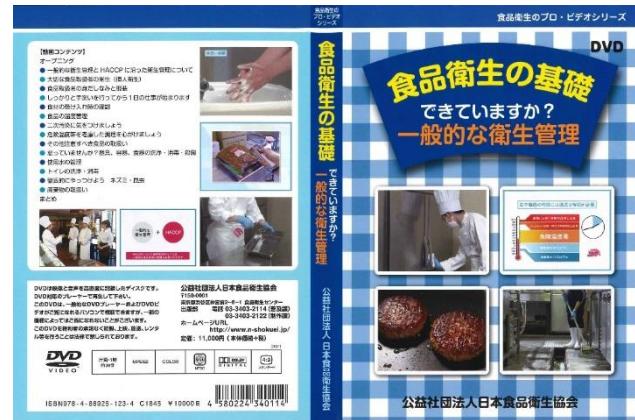
●衛生管理に関する DVD

E1. 「食品衛生の基礎 - できていますか？一般的な衛生管理 -」(28分、2021年製作) **NEW**

HACCP の前提条件となる一般的な衛生管理についての解説を収録しています。

食品取扱者の個人衛生や手洗い、食材の受け入れ、二次汚染の防止方法など、さまざまなシーンでの衛生管理を、わかりやすく説明しています。

- 一般的な衛生管理と HACCP に沿った衛生管理について
- 大切な食品取扱者の衛生（個人衛生）
- 食品取扱者の身だしなみと服装
- しっかりと手洗いを行ってから 1 日の仕事が始まります
- 食材の受け入れ時の確認
- 食品の温度管理
- 二次汚染に気をつけましょう
- 危険温度帯を考慮した調理を心がけましょう
- その他注意すべき食品の取扱い
- 怠っていませんか？器具、容器、食品の洗浄・消毒・殺菌
- 使用水の管理
- トイレの洗浄・消毒
- 徹底的にやっつけよう ネズミ・昆虫
- 廃棄物の取扱い



E2. 「はじめよう HACCP」(27分、2019年製作) **NEW**

書籍「はじめよう HACCP HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」を DVD 化したものです。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実践にお役立てください。

chapter1

飲食店に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは

chapter2

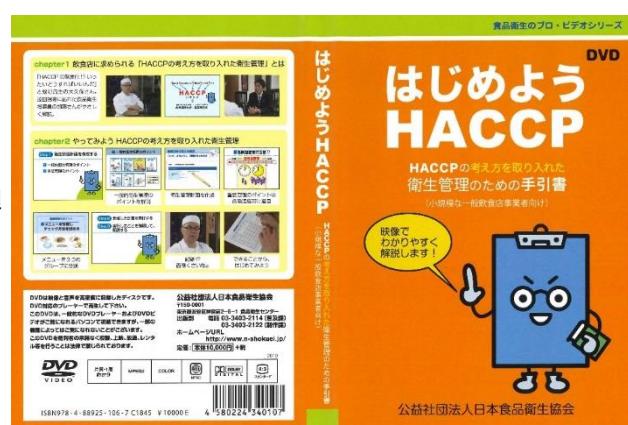
やってみよう HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

STEP1 卫生管理計画を立てましょう

- 一般的衛生管理のポイント
- 重要管理のポイント

STEP2 卫生管理計画を実行しましょう

STEP3 記録をつけましょう

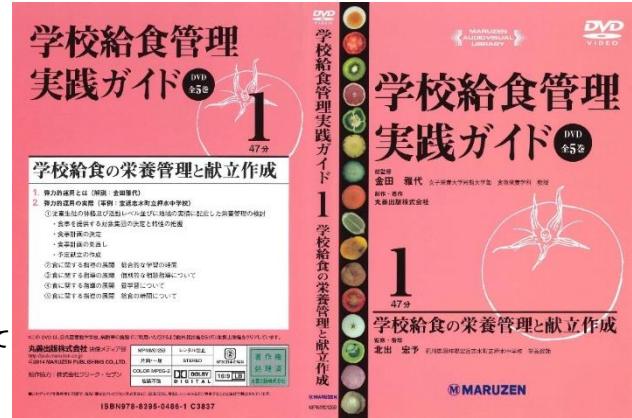


●食に関するDVD

S1. 「学校給食管理実践ガイド【第1巻 学校給食の栄養管理と献立作成】」

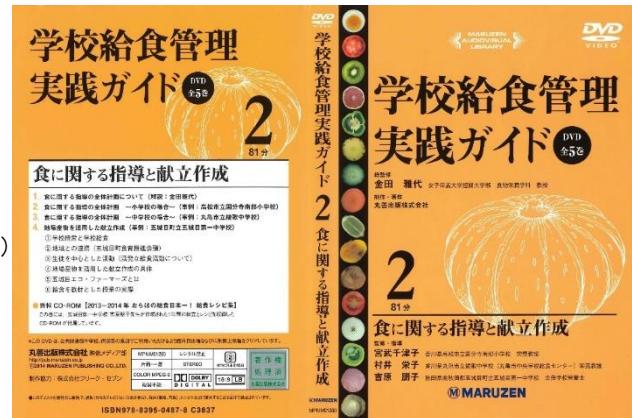
(47分、2014年製作)

1. 弾力的運用とは
2. 弹力的運用の実際
 - ①児童生徒の体格及び活動レベル並びに地域の実情に配慮した栄養管理の検討
 - ・食事を提供する対象集団の決定と特性の把握
 - ・食事計画の決定
 - ・食事計画の見直し
 - ・予定献立の作成
 - ②食に関する指導の展開 総合的な学習の時間
 - ③食に関する指導の展開 個別的な相談指導について
 - ④食に関する指導の展開 昼学習について
 - ⑤食に関する指導の展開 給食の時間について



S2. 「学校給食管理実践ガイド【第2巻 食に関する指導と献立作成】」(81分、2014年製作)

1. 食に関する指導の全体計画について
2. 食に関する指導～小学校の場合～
3. 食に関する指導～中学校の場合～
4. 地場産物を活用した献立作成
 - ①学校経営と学校給食
 - ②地域との連携（五城目町食育推進会議）
 - ③生徒を中心とした活動（活発な給食活動について）
 - ④地場産物を活用した献立作成の具体
 - ⑤五城目エコ・ファーマーズとは
 - ⑥給食を教材とした授業の実際

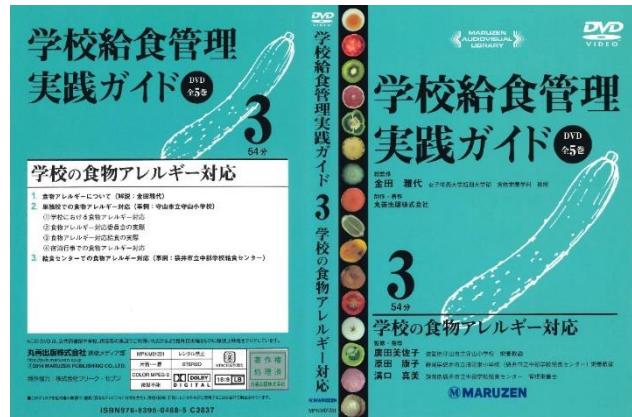


付録：2013-2014年 おらほの給食日本一！ 給食レシピ集

S3. 「学校給食管理実践ガイド【第3巻 学校の食物アレルギー対応】」(54分、2014年製作)

監修・指導 原田康子(袋井市立浅羽東小学校栄養教諭)、溝口真美(袋井市立中部学校給食センター管
理栄養士)

1. 食物アレルギーについて
2. 単独校での食物アレルギー対応
 - ①学校における食物アレルギー対応
 - ②食物アレルギー対応委員会の実際
 - ③食物アレルギー対応給食の実際
 - ④宿泊行事での食物アレルギー対応
3. 給食センターでの食物アレルギー対応
(事例：袋井市立中部学校給食センター)



S4. 「学校給食管理実践ガイド【第4巻 食に関する指導の実際と評価】」

(46分、2014年製作)

1. 食に関する指導の実際と評価について

2. 食に関する指導の実際と評価

～小学校・地方都市での活動～

① 地元の新鮮な野菜を子どもたちに！

～とみなみ型地産地消の取組～

② 食に関する指導の展開 学校・地域との連携

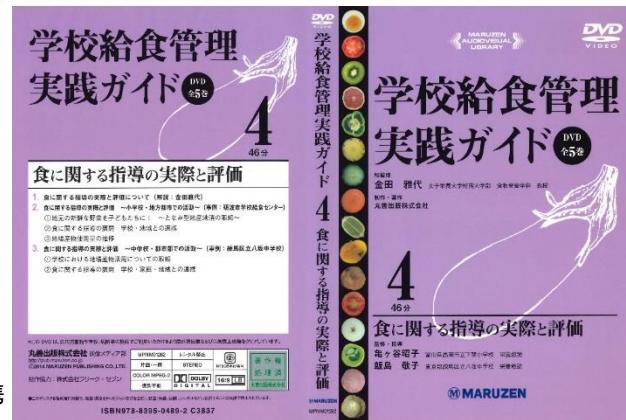
③ 地場産物使用量の推移

3. 食に関する指導の実際と評価

～中学校・都市部での活動～

① 学校における地場産物活用についての取組

② 食に関する指導の展開 学校・家庭・地域との連携



S5. 「学校給食管理実践ガイド【第5巻 衛生管理と調理】」(46分、2014年製作)

監修・指導 原田康子(袋井市立浅羽東小学校栄養教諭)、青島知美(袋井市立袋井南小学校栄養教諭)

1. 学校給食衛生管理基準について

2. 作業環境の実際

(事例：袋井市立中部学校給食センター)

① 入室準備～朝礼

② 荷受室、検収室

③ 野菜前処理室

野菜下処理室

野菜上処理室

果物・生野菜上処理室

④ 煮炊室

⑤ サラダ・和え物室

⑥ 炊飯室

⑦ 手作り準備室

魚肉下処理室

⑧ 揚物・焼物・蒸物室

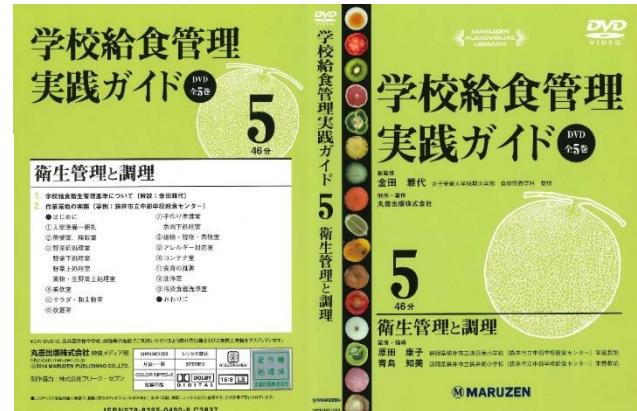
⑨ アレルギー対応室

⑩ コンテナ室

⑪ 食育の推進

⑫ 洗浄室

⑬ 汚染食器洗浄室



S6. 「食に関する個別指導～肥満傾向児童への対応～」(30分、2005年製作)

学校での「食に関する指導」を支援するために制作されたDVDです。成長期の子供にとっての学校給食の役割、学校全体での個別指導の体制づくり、肥満傾向児童増加の背景と指導方法などについてデータをおりませながら解説しています。子供への個別指導に有効なカウンセリングの技法にもふれています。



S7. 「食に関する個別指導～肥満傾向生徒への対応～」(33分、2006年製作)

学校での「食に関する指導」を支援するために製作されたDVDです。成長期の子供にとっての学校給食の役割、学校全体での個別指導の体制づくり、肥満傾向児童増加の背景と指導方法などについてデータをおりませながら解説しています。メタボリックシンドロームについてもふれています。



S8. 「食に関する個別指導～運動部活動などでスポーツをする児童生徒のために～」

(38分、2007年製作)

学校での「食に関する指導」を支援するために製作されたDVDです。小・中学校において部活動などでスポーツをする子供やその保護者、部活動の指導者に対しての個別指導の方法を、6つの基礎食品群を用いて解説しています。



DVDの貸出しについて

◆申込から返却まで

- ① 借用開始の1週間前までに、貸出し状況をお問合せください。
(貸出期間は1週間以内でお願いします)
- ② お問い合わせ後、様式C「衛生管理・食に関するDVD借用申込書」に必要事項をご記入の上、ご提出ください。(FAX: 054-251-0879)
- ③ 本会より宅配便(送料は本会負担)にて借用開始日の前日までに送付いたします。
- ④ 借用終了後、速やかに本会までご返却ください。(返送料はご負担願います)

◆注意事項

借用中に汚損・破損した場合は、速やかに本会あてご報告ください。弁償をお願いする場合がございます。