

衛生管理に関する DVD と食に関する DVD を貸出します

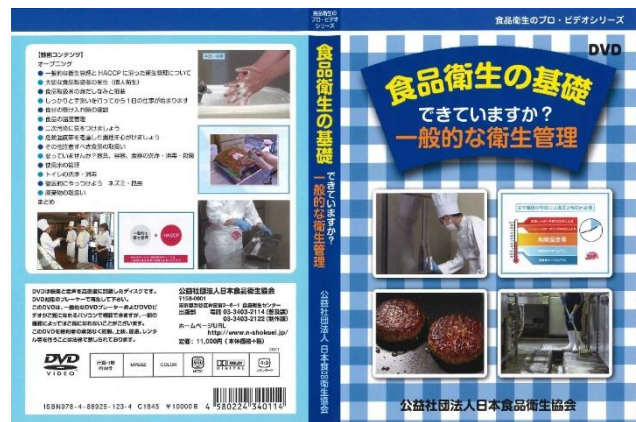
●衛生管理に関する DVD

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)

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)

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

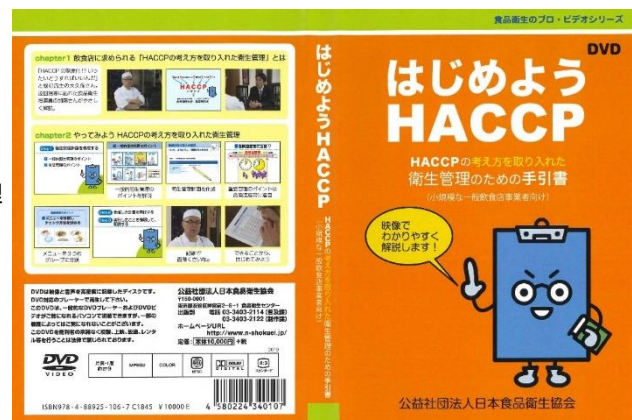
やってみよう HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

STEP1 衛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 衛生管理計画を実行しましょう

STEP3 記録をつけましょう

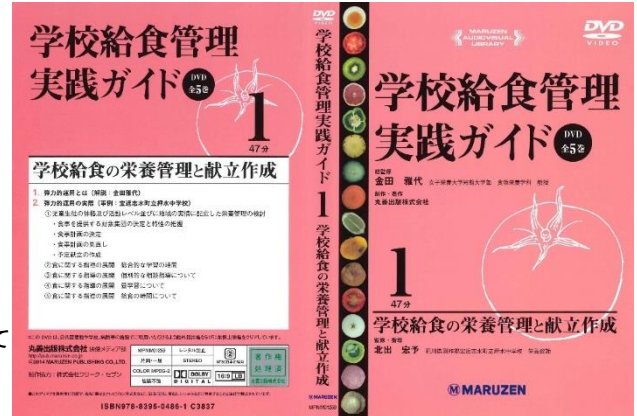


●食に関する DVD

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】」

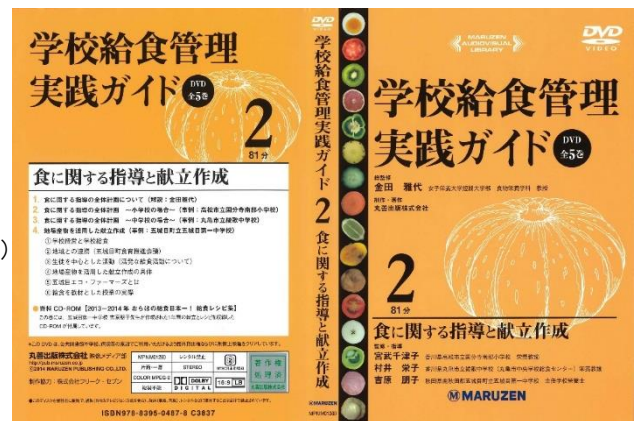
(47分、2014年製作)

1. 弾力的運用とは
2. 弾力的運用の実際
 - 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. 食に関する指導の全体計画 ~小学校の場合~
3. 食に関する指導の全体計画 ~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

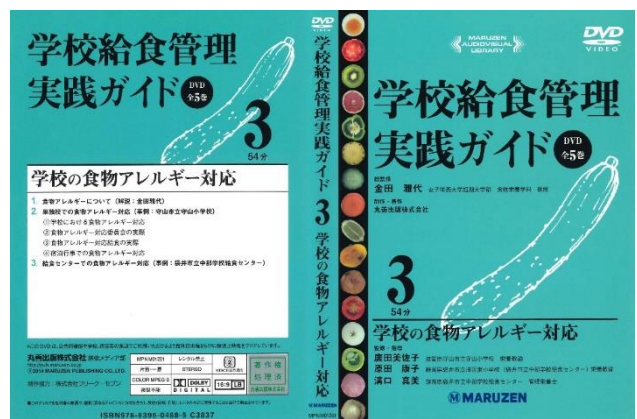


付録：2013-2014年 おらほの給食日本一！給食レシピ集

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)

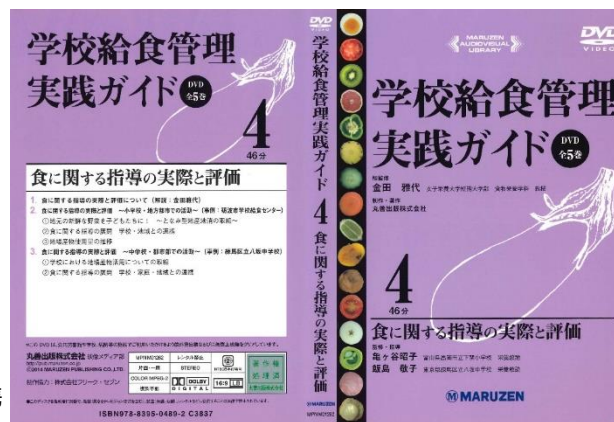
1. 食物アレルギーについて
2. 単独校での食物アレルギー対応
 - ① 学校における食物アレルギー対応
 - ② 食物アレルギー対応委員会の実際
 - ③ 食物アレルギー対応給食の実際
 - ④ 宿泊行事での食物アレルギー対応
3. 給食センターでの食物アレルギー対応 (事例：袋井市立中部学校給食センター)



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)

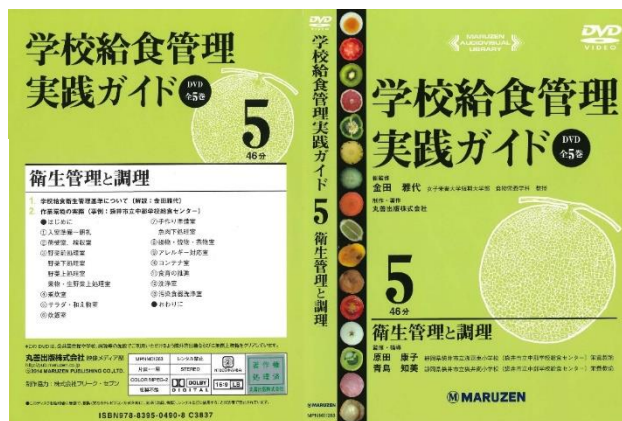
1. 食に関する指導の実際と評価について
2. 食に関する指導の実際と評価
 - ～小学校・地方都市での活動～
 - ① 地元の新鮮な野菜を子どもたちに！
～となみ型地産地消の取組～
 - ② 食に関する指導の展開 学校・地域との連携
 - ③ 地場産物使用量の推移
3. 食に関する指導の実際と評価
 - ～中学校・都市部での活動～
 - ① 学校における地場産物活用についての取組
 - ② 食に関する指導の展開 学校・家庭・地域との連携



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。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。成長期の子供にとつ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ぜ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)

(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。



S9. 「NHK DVD 教材 栄養の科学 ～五大栄養素を科学する～」 (18分、2013年製作) **NEW**

1. 栄養素の働き
 - ・炭水化物の働き
 - ・脂質の働き
 - ・たんぱく質の働き
 - ・無機質の働き
 - ・ビタミンの働き
2. 栄養素の偏りや欠乏がもたらす影響
3. サプリメントの効能と問題点



付録：ワークシート（児童生徒用）・解説書（教員用）

S10. 「NHK DVD 教材 身近な食品添加物を知ろう ～安全・安心な食生活のために～」 **NEW**

(20分、2017年製作)

- 食品添加物とは？
 - 古代エジプトの食品保存
 - 豆腐・こんにやくに使われる食品添加物
 - 食品添加物の分類
- 食品添加物の役割
 - pH調整剤を使った日持ちの実験
- 食品添加物の安全性
 - 安全性を検査する実験
 - 安全な量とは
- 食品添加物を使用しない食品
 - マヨネーズ風調味料の保存技術（酸化防止の技術）
 - 惣菜工場での保存技術（徹底した衛生管理）



付録：ワークシート（児童生徒用）・解説書（教員用）

S11. 「NHK DVD 教材 食の安全と輸入大国日本【改訂版】」 (20分、2018年製作) **NEW**

- 食品の品質表示
 - 品質表示について
 - 食品添加物
 - 遺伝子組換え作物
- 食料輸入大国日本
 - 食料自給率
 - ドイツでの取り組み
 - 食生活の欧米化
 - 「定年帰農」
- 輸入に頼る利点と問題点
 - 輸入自由化
 - 輸入と経済の関係
 - 日本での取り組み



付録：ワークシート（児童生徒用）・解説書（教員用）

S12. 「NHK DVD 教材 朝食と生活習慣の科学【改訂版】」 (18分、2018年製作) **NEW**

- 朝食と集中力の関係
 - クレペリンテスト
 - 朝食をとらないリスク
- 好きなものだけ食べていないですか？
 - 家庭の食事の例
 - 食事の栄養別データ
- 子どもたちに忍び寄る危機
 - 子どもたちに広がる生活習慣病
- 理想的な朝食
 - バランスの良い食事



付録：ワークシート（児童生徒用）・解説書（教員用）

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、速やかに本会までご報告ください。弁償をお願いする場合がございます。