

ビデオ・DVDの貸出しについて

◆ビデオ・DVDの希望受付、貸出期間、搬入・搬出について

ビデオ・DVDの借用希望の受付、貸出期間、搬入・搬出は次のとおりです。

資料	貸出期間
食中毒防止ビデオ	1週間程度
食に関するビデオ・DVD	1週間程度

- ・ 借用希望は随時受け付けますが、1週間前までにご連絡下さい。
- ・ また、数に限りがありますので、希望多数の場合は調整をさせていただく場合がありますのでご了承ください。
- ・ 借用希望の受け付けは、原則として希望借用日の1年前からとさせていただきます。
- ・ 本会あて返送時の送料は借用者のご負担でお願いいたします。

◆申込方法

ビデオ・DVDの借用希望の申込み方法は次のとおりです。

- ① 事前に県学給へ空き状況をお問合せ下さい。
- ② ご希望期間での借用が可能と確認できましたら、様式A-1「学校給食資料・検査機器借用申込書」を提出して下さい（FAX可）。
- ③ 本会より宅急便にて送付いたします。

借用にあたっての注意事項

ビデオ・DVDの借用にあたっては、以下の事項についてご注意下さい。

- ・ 借用に伴い生じる費用は、原則として借用者にご負担いただきます。
- ・ 借用中に破損または故障等の事故が生じた時は、すみやかに県学給あてご連絡下さい。
- ・ 借用中における破損または故障が明らかな場合は、その修繕に要する費用を借用者にご負担願う場合がございます。
- ・ 借用期間終了後は、すみやかに県学給あてご返送下さい。

●食中毒防止ビデオ

食中毒の知識や防止のための対策を紹介したビデオです。
栄養士や調理員、学校給食関係者向けの内容です。

1. 「調理室の1日 ―調理従業員の衛生管理とその基本―」

新任調理員と栄養職員やベテラン調理員とのドラマ形式による会話を通して、各調理過程における食中毒防止のポイントをわかりやすく解説しています。(30分)



2. 「ここがポイント! ―調理過程と食中毒菌―」

学校給食で実際に起こった食中毒菌による事故の4事例をドラマ形式に再現し、調理過程での問題点、防止策についてチェックポイントを示し、食中毒菌との関係を細菌学の権威者がわかりやすく解説しています。(27分)



3. 「まさか?の二次汚染 ―調理室の衛生管理―」

食中毒菌の中からカンピロバクターをとりあげ、二次汚染がどのような場合に起こりやすいかをドラマ形式でわかりやすく解説しています。(20分)



4. 「ショック!検査結果 ―食品の特性と衛生管理―」

各種の食品(原材料)を汚染している食中毒菌を培養し、その検査結果を確認することで、それぞれの食品ごとの衛生管理をどのように行えばよいかをドラマ形式によりわかりやすく解説しています。(24分)



5. 「子どもたちのために基本にかえる」

学校給食の調理施設で実施可能な簡易検査等により、現場でその結果を直接確認しながら、調理作業の開始前から終了までの衛生管理上の問題点や食中毒防止のポイントをドラマ形式でわかりやすく解説した作品です。(22分)



6. 「これで安心、学校給食 ―簡易検査法による安全衛生管理―」

学校給食の調理施設における衛生状態を簡単にチェックできる「簡易検査法」をわかりやすく解説するとともに、日本体育・学校健康センター(現 独立行政法人日本スポーツ振興センター)の食品検査関係事業の概要を紹介しています。(18分)



7. 「O157予防のために ―衛生管理のチェックポイント―」

「病原性大腸菌O157」について正しい理解を図るとともに、学校給食における細菌性食中毒を未然に防ぐために、調理施設等における日常の衛生管理の方法について、特に重要と思われるチェックポイントを、調理過程を踏まえながらわかりやすく解説しています。(20分)



8. 「安全への第一ステップ ―学校給食用食材の検収―」

文部省(現 文部科学省)より通知された「学校給食衛生管理の基準」等に基づき、調理施設における食材ごとの検収・鑑別の方法、食材保管時の留意点、不良品発見時の措置及び食材保存食の採取、また納入業者選定時の留意点等について、特に重要なポイントをわかりやすく解説しています。(18分)



9. 「汚染を広げない! ―衛生管理は二次汚染防止から―」

納入された食材の汚染がどんな形で広がるかを、これまでにを行った拭き取り検査の実例から紹介し、二次汚染防止のために、作業上どんな注意が必要かを解説しています。(18分)



10. 「水を制御する ―ドライシステム化への挑戦―」

従来施設のなかで、設備の一部を改善し、ほぼ完全にドライシステムで運用している2つの調理場を紹介し、その改善内容と取り組みを具体的に解説しています。(22分)



11. 「食中毒を根絶する ―衛生管理の基本は守られていますか?―」

過去の食中毒発生に見られた問題点を整理し直し、加えて平成12年度における文部科学省実施の巡回指導先に見られた改善への指導事項をわかりやすく解説しています。(20分)



12. 「ドライ運用のカギは人」

古い調理場でありながらドライ運用を見事に実現した2つの調理場を取り上げ、「人の意識」の変化がドライ運用を実現する過程を描いています。(28分)



1 3. 「ノロウイルス 食中毒への対策」

ノロウイルス食中毒対策についてわかりやすく解説しています。学校での感染事例と発生後の対処方法、調理場における感染予防策などを紹介しています。(22分)



1 4. 「安全でより豊かな学校給食のために ～生きた教材をつくる調理場」

「食に関する指導」を行なう際に”生きた教材”とされている学校給食をつくる学校給食調理場の、これからあるべき姿を紹介しています。事例として仙台市のドライシステム調理場を取り上げ、関係者が様々な意見を出し合い、試行錯誤しながらも一緒になって、皆が納得する調理場を作り上げた過程を紹介しています。(21分)



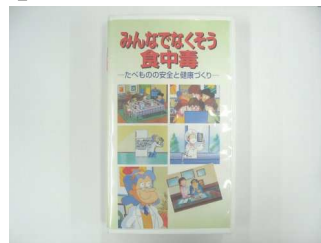
●食に関するビデオ・DVD

学校給食に関連したビデオです。

子供たち向けや、食指導に関するものなどがあります。

1. 「みんなでなくそう食中毒 ～たべものの安全と健康づくり～」

衛生管理や食中毒、食習慣について、子供たちが親しみやすいアニメーションで出来るだけわかりやすく説明しています。(16分)〔平成10年製作〕



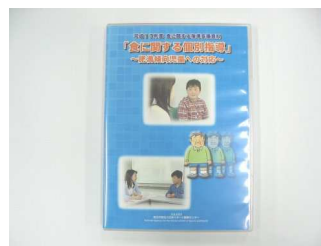
2. 「給食大好き! ～スポーツヒロインからのビデオメッセージ～」

オリンピックや世界選手権などで活躍している日本の女性トップスポーツ選手の、学校給食の思い出や食に関する話など、子供たちへのメッセージを紹介しています。立花美哉さん・巽樹理さん(ツクナバドスミツ)、浜口京子さん(バドミントン)他、10名の選手が出演しています。(28分)〔平成15年製作〕



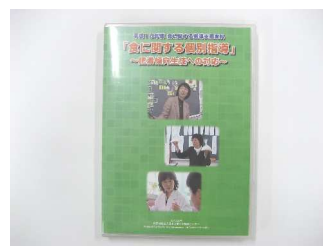
3. 「食に関する個別指導 ～肥満傾向児童への対応～」

学校での「食に関する指導」を支援するために作成されたビデオです。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紹介しています。子供への個別指導に有効なカウンセリングの技法にも触れています。(30分)〔平成17年製作〕[DVD版もあります]



4. 「食に関する個別指導 ～肥満傾向生徒への対応～」

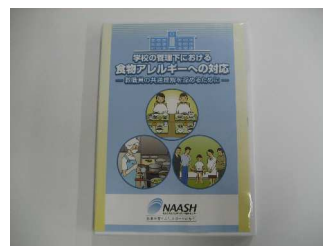
平成18年度 食に関する指導支援資料。成長期の子供にとっての学校給食の役割、学校全体での個別指導の体制づくり、肥満傾向生徒増加の背景と指導方法などについてデータをおりませながら解説しています。メタボリックシンドロームについてもふれています。(33分)〔平成18年製作〕[DVD版もあります]



5. 「学校の管理下における食物アレルギーへの対応

～教職員の共通理解を深めるために～

学校において食物アレルギーの事故を起こさないためにはどうしたらいいのか、また、万一、児童生徒が食物アレルギーやアナフィラキシーを起こしてしまった場合にはどうすればよいのかという対応法について、わかりやすく説明しています。(45分)〔平成23年製作〕[DVD版のみ]



6～10. 「学校給食管理実践ガイド【第1巻～第5巻】」

総監修：金田 雅代（女子栄養大学短期大学部 食物栄養学科 教授）

平成18（2006）年の「食育基本法」制定後、平成21（2009）年に「学校給食法」の大改正が行われました。

目的、目標を食育の観点から見直し、「学校給食実施基準」「学校給食衛生管理基準」を法に位置づけ、「学校給食を活用した食に関する指導」の条が新設されました。栄養教諭等が食育推進の中核となって学校給食を活用した食に関する指導ならびに安全性と衛生面を重視した給食管理に果たす役割も明確化されました。

学校給食は重要な教育活動であり、生きた教材として学校給食はどうあるべきか、モデルケースを紹介しながら詳しく解説します。

6. 「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）

監修・指導：北出 宏予（石川県羽咋郡宝達志水町立押水中学校 栄養教諭）

1. 弾力的運用とは（解説：金田雅代）
2. 弾力的運用の実際（事例：宝達志水町立押水中学校）
 - 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



7. 「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）

監修・指導：宮武 千津子（香川県高松市立国分寺南部小学校 栄養教諭）

村井 栄子（香川県丸亀市立綾歌中学校（丸亀市中央学校給食センター） 栄養教諭）

吉原 朋子（秋田県南秋田郡五城目町立五城目第一中学校 主任学校栄養士）

1. 食に関する指導の全体計画について（解説：金田雅代）
2. 食に関する指導の全体計画 ～小学校の場合～
（事例：高松市立国分寺南部小学校）
3. 食に関する指導の全体計画 ～中学校の場合～
（事例：丸亀市立綾歌中学校）
4. 地場産物を活用した献立作成（事例：五城目町立五城目第一中学校）
 - 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



● 資料 CD-ROM【2013～2014 年 おらほの給食日本一！ 給食レシピ集】

五城目第一中学校 吉原朋子先生が作成された1年間の献立とレシピを収録した CD-ROM が付属しています。

8. 「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)

監修・指導：廣田 美佐子（滋賀県守山市立守山小学校 栄養教諭）

原田 康子（静岡県袋井市立浅羽東小学校（袋井市立中部学校給食センター） 栄養教諭）

溝口 真美（静岡県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（解説：金田雅代）
2. 単独校での食物アレルギー対応（事例：守山市立守山小学校）
 - 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）



9. 「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)

監修・指導：亀ヶ谷 昭子（富山県高岡市立下関小学校 栄養教諭）

飯島 敬子（東京都練馬区立八坂中学校 栄養教諭）

1. 食に関する指導の実際と評価について（解説：金田雅代）
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～
（事例：砺波市学校給食センター）
 - 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～（事例：練馬区立八坂中学校）
 - 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



10. 「学校給食管理実践ガイド【第5巻 衛生管理と調理】」(46分)

監修・指導：

原田 康子（静岡県袋井市立浅羽東小学校（袋井市立中部学校給食センター） 栄養教諭）

青島 知美（静岡県袋井市立袋井南小学校（袋井市立中部学校給食センター） 栄養教諭）

1. 学校給食衛生管理基準について（解説：金田雅代）
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

