

## 4 専門書

単行本	出版社	内 容
鉄分の撮れる献立集	全国学校給食協会	献立作成のとき、鉄分の基準量がとりにくい……そんな悩みから生まれた献立集です。(指導案付き)
食物繊維のとれる献立集	全国学校給食協会	食物繊維がしっかり摂れる参考献立がメッセージ付きでまた、ポイントとなる食材が分類ごとにまとめて記載されています。(指導案付き)
今ある放射能を消す食事	(株)主婦と生活者	毎日の三度の食事による放射線からの防御が大切。具体的なレシピをとおして、誰でもどこでも放射線被ばくをブロックすることを目的として。
放射能から身を守る食品	(株)文芸社	3.11大地震と津波、それに続く福島第一原発の爆発シーン。原発事故により、土壌や海が広い範囲にわたって汚染されたことにより、体に侵入した放射性物質を排出するための食事、生活スタイルの改善策。
放射能汚染食品、これが専門家8人の食べ方、選び方	東洋経済新報社	各分野のスペシャリストが放射能汚染食品について、新聞・雑誌・TVより分かりやすく解説している。
放射能からママと子どもを守る本	法研	放射線に関する基礎的な知識をはじめ放射線が子どもにもたら影響、食品や水を安全にとる方法、健康被害を防ぐ具体的な対策について、図解を多用してわかりやすくまとめた解説書。
放射能汚染から家族を守る食べ方の安全マニュアル	青春出版社	基準値超えの放射能汚染で、野菜等の出荷制限や、市場に出回っている食品の心配もあるため、より安心して食べるために食材別の選び方、落とし方、調理法などすぐ実践できる知恵を紹介。
家族を守る！！放射線物質を除く食事	総合図書	放射性物質の恐怖を安心に変える正しい知識と食事、調理の工夫を紹介。
これから100年放射能と付き合うために	亜紀書房	目をそらさない、忘れない。福島第一原子力発電所の事故から、健康被害の実態、食の安全性について現状の把握や、今から自分でできる放射能対策について記されている。
除染食品のすべて子どもを放射能から守る	泉書房	除染(放射性物質の除去)、食品レシピ、放射能に負けない除染レシピ、80品公開。
放射性物質から身を守る食事法	河出書房新社	原発事故で拡散した放射能から身を守るためにはどうしたらいいのか。生野菜や果物の摂取ががんの放射線療法の副作用を低下させる事実に着目した福島県在住の医師による緊急アドバイス。
放射能汚染から命を守る最強の知恵	コスモトゥワン	爆心地1.4キロで奇跡的に生き残った70名から学ぶこと。
みんなの防災ハンドブック	ディスカバートゥエンティワン	4コマの防災ブログ、防災の知識が分かりやすく紹介されている。

単行本	出版社	内 容
食卓にあがった放射能	七つ森書館新装版	原子力時代の末期症状による大事故の危険性と、放射能廃棄物が垂れ流しになっていくことに対する危惧があり、原発事故による食品汚染問題に備える。
子どもたちを放射能から守るために	亜紀書房	大切な子どもたちを放射能から守るために何をしたらいいのか、チェルノブイリ原発事故の医療支援をした医師からのアドバイス。
被ばくと発がんの真実	ベストセラーズ	東大病院の放射線医としてがん患者の治療に長年携わり、被ばくと発ガンリスクについての関係、子どもたちの健康、内部被ばく、食料汚染、ホットスポット問題など、データ分析を踏まえて導いた結論は大きな説得力がある。
福島原発事故 放射能と栄養	宮帯出版社	放射性物質の「食」への汚染が懸念されるなか、福島原発事故後の「食」についての不安を解消。食事の重要性、汚染食品を食べる時の具体的な心得、調理法、放射線とは何か？について分かりやすく解説。
チェルノブイリ 放射能と栄養	実業公報社	放射能とは何なのか、健康に与える影響。食物の摂取などによる間接的な被ばくが大きくなった現代、食品の調理法によって、いかに放射能量を減らすことができるか、科学的根拠をもとに詳しく分かりやすく解説。
これでわかる食の安全読本	合同出版	現在、日本では、科学物質汚染から食の安全を守るべき規格や基準が、国際的基準にあわせて大幅に緩和されてきているため、私たちのなすべきことを考えるテキスト。
自分と子どもを放射能から守るには	世界文化社	放射能が降った自分たちの大地で家族を守り、生きていくために知っておくことを、実際にどうすればよいか分かりやすい言葉で書かれている。
これで安心放射能を落とす下ごしらえ	中央公論社	食品による内部被ばくは、家庭でのひと工夫で防げる。食材の選び方、安全な食べ方を70点以上のイラストで紹介。



貸出期間：原則 1 週間

(多くの方が利用できるように)

申込方法：FAX でお申し込み願います。

調整後、貸出月日等を連絡いたします。

詳しい記事内容は各出版社のインターネット  
でお調べください。

単行本	出版社	内 容
ワークショップでつくる食のアイデア集	全国学校給食協会	“食”を教材として、さまざまな教科やクラスで活用できるワークショップのアイデア（＝手法）を「遊び」「つくる」「調べる」「比べる」「気づく」「まとめる」と6つのテーマに分けてまとめてあります。著者が実際に行った授業例とともに紹介されています。
小学校で大人気の小学校で大人気の「給食レシピ」	PHP研究所	全国各地の学校給食から集めた、子どもたちに大人気のレシピがたくさん掲載されています。簡単調理で栄養バランスたっぷりです。おいしさ・栄養・百点満点子どもが喜ぶ100レシピ。
<b>(新教材)</b> おうちで スクールランチ39	群羊社	全国各地の四季折々の人気No.1の給食レシピが紹介されています。家庭用にもアレンジされていますので、親子料理教室などでもご活用できます。



新食育教材  
おうちで スクールランチ39  
全国各地の人気 No.1 の給食レシピ  
が紹介されています。  
子どもの“好き”が  
子どもの“元気”が  
子どもの“たのしい”が見えてくる  
レシピ集になっています。

