

### 3 教材

#### (2) DVD

登録番号	題 名	所要時間	内 容
551 (A～E)	朝食と生活リズムおもしろ実験	23分	朝食欠食者と摂食者の数々の興味深い実験映像やCGを通して、食事・運動・睡眠の生活リズムの大切さに迫る内容。
552	食に関する個別指導～肥満傾向児童への対応～	33分	学校・家庭等との連携を図りながら、肥満傾向生徒への指導の取り組みを実例を交えながら解説。
553 (A～E)	はじめよう食育～「食」を見直しませんか～	23分	食育基本法に触れながら、全国で展開されている食育活動や食事バランスガイドについて解説。保護者向け。
555	ひろみちお兄ちゃんとQOO(クー)の、ちゃんと食べよう体操		子どもたちが楽しみながら「食」についての正しい習慣や知識を身につけてもらう「食育体操となることを目的として作られています。
556	食事バランスガイド	18分	解説早わかり。ビデオ映像の他に、解説に必要な配布資料やスライド等も納められています。
557	親子で使おう食事バランスガイド	23分	食事バランスガイドを分かり易く説明。世界のバランスガイド。小学校の取り組みなども紹介。
560 (A～D)	食事のマナー		洋食と和食のマナーを分かりやすく説明。マナー食器を借用前に、ぜひご覧ください。
561 (A～D)	洋食のマナー	16分	これだけは覚えてほしい基本的な洋食の作法や心構えのマナーをまとめてあります。マナー食器を借用前に、ぜひご覧ください。
562 (A～C)	和食のマナー	16分	これだけは覚えてほしい基本的な和食の作法や心構えのマナーをまとめてあります。マナー食器を借用前に、ぜひご覧ください。
563 (A～D)	健康なからだをつくる食事	18分	子どもたちの「なぜ……」から出発し、「バランスのよい食事？」「体の中のメカニズムは？」など“体は食べものからできている”ことが実感・納得できます。

551



561



563



登録番号	題 名	所要時間	内 容
564	学校給食管理実践ガイド 1	48分	学校給食の栄養管理と献立作成について
565	学校給食管理実践ガイド 2	81分	食に関する指導と献立作成について
566	学校給食管理実践ガイド 3	54分	学校のご食物アレルギーについて
567	学校給食管理実践ガイド 4	46分	食に関する指導の実際と評価について
568	学校給食管理実践ガイド 5	46分	衛生管理と調理について
569	新食育ブック ①子どもの食と健康 家庭に伝えたい内容やたよりにすぐ 使える内容、給食盛りつけ表等を掲載		・朝ごはん・栄養バランス・カミカミ・スポーツと 食・かぜの予防と食・間食の取り方・肥満生活 生活習慣病、ダイエット・食物アレルギー ・月別おたより1年間
570	新食育ブック ②食のマナーと環境 家庭に伝えたい内容やたよりにすぐ使える 内容、食育に使えるグラフデータ集等を掲載		・はし・基本の食事マナー・給食当番・好き嫌い ・手洗い・孤食と共食・食品ロス・持続可能な 社会と食・月別おたより1年間
571	新食育ブック ③成長期に大切な食品 家庭に伝えたい内容やたよりにすぐ使える内容 等を掲載		・米、パン、めん・豆、豆製品・野菜・魚介類 ・牛乳、乳製品・その他の食品・月別おたより 年間



登録番号	題名	所要時間	内容
572 (A)	子どもと朝ごはん ～お腹がすくリズムの持てる子ども～	60分	保護者が理解しやすい視覚的な内容です。 早寝早起き朝ごはん・生活リズムを作るためにも朝ごはんは重要です。朝ごはんを早く整えるための便利な食材やおすすめレシピなど具体的に提案します。
573 (A)	子どもとキッチンに立つ ～食事づくり、準備にかかわる子ども～	60分	共働きの増加や中食の普及により、家庭で食事を作り機会が減っています。子どもと一緒にご飯を炊く、味噌汁を作るなどの映像を通して楽しむ工夫もたくさん伝えることができます。
574 (A)	食卓を囲む ～一緒に食べたい人がいる～	60分	身支度や食卓の準備など基本の食事マナーについての留意点のほか、子どもの発達に合わせていかに作業するかなど、実際の映像を見ることができます。
575 (A～C)	スポーツと熱中症・夏バテ予防 大実験	35分	「どうして汗をかくとすずしくなるのか」「汗かき上手になるためには?」「激しい運動中の水分補給で気を潰けたい“ある秘密”とは?」さまざまな実験映像などをとおして、「スポーツと汗の季節」を健康で楽しく過ごすにはどうしたらよいかを熱中症の予防も織り交ぜながら紹介します。



登録番号	題名	所要時間	内容
576 (A~C)	プリンくんとまなぼうかたろう 食物アレルギー		子どもたちの素朴な質問から始まるやさしいストーリー。友達のことを知る、受け入れること、これは人と関わる上でとても大切です。 この教材によって食物アレルギーのことはもちろん、友達同士で助け合う心も伝えることができます。
577 (A)	血液サラサラ健康生活	23分	「肉ばかりでなく魚や緑黄色野菜もしっかり食べなさい」というのはなぜ？食生活だけでなく、運動や生活リズム、そして禁煙もサラサラ血液をつくるって本当？目で納得できる(サラサラ血液)の粗点から、「生活習慣病の予防」を学びましょう。
578 (A~B)	はじめようHACCP	27分	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書。映像化により一段と分かりやすくなっています。小規模な施設対象です。
579 (A~B)	これで解決すぐ実行 カンピロバクター食中毒予防	23分	カンピロバクター食中毒は、わが国で2番目に発生件数の多い食中毒です。この教材では、カンピロバクターとはどのような食中毒菌かという基本的な内容をはじめ、食中毒の発生原因について事例をもとに紹介しています。さらに、特に原因食品となること多い鶏肉の加熱処理について、実験などの映像とともに分かりやすく解説しています。
580 (A~B)	食品衛生の基礎 できていますか？ 一般的な衛生管理	28分	HACCPの前提条件となる一般的な衛生管理について、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、分かりやすく説明しています。

