

## 貸出ビデオ NO. 1

登録番号	題名	所要時間	内容
63-201	おはしのはなし (小学低学年)	17分	楽しい話題を通して箸や日本文化への理解を深め、正しい箸の使い方を説明している。
63-205	スプーンおばさんの料理教室 (小学高学年)	15分	家庭クラブの子ども達が、おいしいカレーライス作りに挑戦。そこへ、NHKアニメ人気番組のスプーンおばさんがやって来て、どんな材料が必要なのか。その材料がどのように作られているのか。畑や牧場に行って体験学習をしたり、また食べ物に含まれる栄養素が体にどんな働きをするのかなどについて説明している。
63-206	私たちの食事 (小学高学年)	20分	食事をバランスよく採ることの大切さについての説明をしている。
63-207	骨折の謎・大追跡 (中学校)	20分	骨折の問題を、放送委員の生徒が取り上げ保健委員、給食委員、各運動部など、生徒たちの連携によって骨折の原因を追求していく。大学の体育部の部活や一流選手の一日もリポート、そして骨折しない丈夫な身体を作るためには、毎日の食生活でバランスのとれた栄養を摂ることと、反射神経や運動機能を鍛え、基礎体力をつけることの必要性を説明している。
63-208	くらしと牛乳 (中学校)	20分	牛乳の歴史、牛乳の組織、牛乳の工場、牛乳の栄養上の働き等について説明している。
02-203	やさしいのはなし (小学低学年)	13分	クイズで野菜の新しい世界を広げる。給食によく出てくる人参、キャベツ、玉葱について説明している。
03-201	ごはんのはなし (小学低学年)	16分	子ども達が「主食」として食べているお米について、その栄養価や成育、生産過程などをわかりやすく説明している。
03-202	調理室の一日 —調理従事員の衛生管理とその基本— (小学から一般)	30分	学校給食での衛生管理の実態、自己管理の大切さについて一日の流れについて添ってわかりやすく説明している。
03-204	やる気全開ごはんパワー (小学高学年から)	17分	不規則な生活の影響で、朝食抜きや深夜食の多い太郎は、勉強への集中力が欠けることに悩んでいる中、日本型食生活がバランス良い食事をもたらすことを知り、規則正しい食生活を送るために努力をしている様子を紹介している。
04-202	ここがポイント —調理過程と食中毒菌— (小学から一般)	27分	学校給食で実際に起こった代表的な食中毒菌による事故、4事例をドラマチックに再現し、調理過程のどこに問題があったのか、どうすれば未然に防ぐことができたのかについて、それぞれチェックポイントを示してわかりやすく解説している。
09-200	「O-157」予防のために —衛生管理のチェックポイント— (小学から一般)	21分	病原性大腸菌O-157による食中毒の特徴等について解説するとともに、特に今回改訂された「学校環境衛生の基準」に基づいて重要だと思われる衛生管理のチェックポイントを解説している。
11-201	健康なからだを作る食事 (小学高学年から中学)	18分	食べ物を摂取し消化され、吸収されていく様子や各栄養素の必要性や働きがわかり、栄養の偏りの問題等が子ども達にわかりやすい内容で解説している。(全国学校栄養士協議会推薦)
12-203	食物と健康	20分	栄養素の働きについてアニメーションで楽しく解説する。また、家庭での献立作りについてもふれ、楽しみながら栄養について考えさせる。
12-204	大地のおくりもの「サツマイモ」	23分	食文化から歴史、加工までさつまいもから広がる総合学習を、鹿児島県のイモ産地と小学生を舞台に展開。子どもたちのイモへの興味や関心が高まる面白い話題がいっぱい。
12-206	汚染を広げない！ —衛生管理は二次汚染防止から—	18分	納入された食材の汚染がどんな形でひろがるかを、これまでに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。
12-219	見直そう私たちの食事と食文化 (栄養職員)	21分	欧米化しつつあるわが国の食生活を見直し、栄養バランスが理想とされるごはん中心の日本型食生活を取り戻すことを呼びかけています。
12-220	なるほど！ごはん (栄養職員)	23分	ある家族の家に居候することになった姑が、欧米型の食事を作る嫁に日本型の食事のよさを紹介していく様子をドラマ形式で展開します。
12-223	ごはんですよ おいしいごはんを食べよう県民運動 (小学校高学年)	24分	水田の働きを紹介し、また栄養バランスの良いお米中心の日本型食生活をすすめます。
12-224	お米のなぜ？を考える (小学校高学年から一般)	15分	お米について、子どもたちが素朴に抱くであろう「なぜ？」の疑問を一緒に考えながら、お米への親しみ、興味を膨らませます。

13-208	食品衛生の心得 (食品製造関係者)	20分	食品の製造現場に入る前の流れ(更衣、手洗い等)や、食品の衛生的な取り組み等についてクイズ形式をとり入れ展開します。
13-209	常温放置を追求する (食品製造関係者)	20分	食材の納品から始まり、あらゆる工程での温度管理の改善例を紹介しながら、食中毒菌を増殖させない方法を具体的に解説します。
13-213	健康長寿の食生活① 健康長寿の食生活②		13-211,13-212の2本組
13-215	安全安心な食を考える シリーズⅡ ここで見分ける食品表示 不安な食品の点検法 (栄養職員)	20分	改正JAS法に基づく食品表示の具体的な見方と避けたい食品についてその理由、簡単見分け方など、わかりやすく実践的に解説します。
13-217	安全安心な食を考える シリーズⅠ・Ⅱ・Ⅲ		13-214,13-215,13-216の3本組
13-222	おいしいごはんともそしる (小学低学年)	20分	お米がどれほど水を吸収するか実験し、また、CGキャラクターが、ごはんともそしるの作り方を解説します。
14-202	野菜のチカラ (小学から中学)	15分	これまで身体の中から人間の健康を守ってきた野菜パワー。最近、子供たちの食卓から次々と野菜が消える一大事が発生。野菜の忍者が野菜嫌いの姉弟の食生活の調査を開始。野菜を食べることの大切さを訴えます。
14-209	家庭の食事マナー -美しい箸使い- (中高年生、一般)	18分	家庭における夕食の一例として、ご飯・みそ汁・焼き魚といった和食メニューを素材として、正しいお箸の持ち方、食事の姿勢、誤ったお箸の使い方、食べる順序等の普段の食事における最小限のマナーについて、わかりやすく解説しています。
	(付)和朝食の作り方 -和食の基本として-	11分	ご飯にみそ汁という和朝食一例を、電気炊飯器を使い、だし入りみそを使用するという手間のかからない簡単な作り方で紹介しています。
14-210	実践！異物混入対策シリーズ [現場改善編] 異物混入ゼロ！への挑戦	25分	「異物混入ゼロ！」というテーマを掲げ、現場の従業員の意識啓発を促します。そのうえで、現場改善の着眼点を具体的に紹介していきます。
15-201	給食大好き！ ～スポーツヒロインからのビデオメッセージ～	28分	日本の女性トップスポーツ選手10人の学校給食の思い出や、現在実践している食べることへの気配りなど子供達へのメッセージがたくさん紹介されています。
15-202	学校給食食中毒ビデオ ドライ運用のカギは人食の安全を守るプロたち	27分	古い調理場でありながら、ヒントから工夫がうまれドライ運用を実現した調理場を取り上げています。学校が連携して衛生管理に取り込む事例から、管理職の立場の衛生管理のあり方を取り上げ、それぞれの立場での「食の安全を守るプロたち」の姿を紹介합니다。
15-207	学校給食食中毒防止ビデオ 「ノロウイルス食中毒への対策」	22分	①ノロウイルスとは ②学校でのノロウイルス感染対策 ③調理場におけるノロウイルス対策 ④食品の購入に関する問題
18-202	食・からだ・くらしの探検第1巻 1日のスタートは朝ごはんから	16分	好きなものだけ食べていたらどうなる？朝ごはんを食べないで学校にいったら？そこでウンコ博士が登場！朝ごはんの意味、体でどんなことがおきているかを教えてください。赤・緑・黄の3つそろった朝ごはんの献立のたてかたから作りかたまでを指南
18-203	朝食と生活リズム おもしろ大実験	23分	「朝ごはんを食べないと、どうして集中力がでないの？」「夜、ぐっすり眠るための秘密とは？」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〉をめぐる秘密に迫ってみよう！
18-211	食に関する個別指導 ～肥満傾向児童への対応～ 【DVD】	29分	平成17年度指導支援資料 独立行政法人日本スポーツ振興センター
19-211	食に関する個別指導 ～肥満傾向生徒への対応～ 【DVD】	33分	平成18年度指導支援資料 独立行政法人日本スポーツ振興センター
20-201	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～ 【DVD】	38分	平成19年度指導支援資料 独立行政法人日本スポーツ振興センター
20-203	血液サラサラ健康生活 【DVD】	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〉の視点から、「生活習慣病の予防」を学びましょう！

20-204	健康なからだをつくる食事【DVD】		17分	栄養素の働きや食べ物が吸収される過程などの資料映像やCGをとおして、正しい食生活や健康の大切さをわかりやすく伝えます。
20-205	朝食と生活リズム おもしろ大実験【DVD】		23分	「朝ごはんを食べないと、どうして集中力がでないの?」「夜、ぐっすり眠るための秘密とは?」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)をめぐる秘密に迫ってみよう!
20-206	食事バランスガイドで健やかに【DVD】 ・食事バランスガイドって何? ・私たちの食事バランスガイド ・メタボリックシンドロームを防ぐ食事バランスガイド		54分	食事バランスガイドの基礎学習に最適な作品。「諸外国と比べた食事バランスガイドの基本的な考え方」「実践的な使い方」「メタボとは何か?」「食改善によるメタボ対策とは?」がよくわかります。
23-201	学校の管理下における食物アレルギーへの対応【DVD】 ・アナフィラキシーの症状と緊急対応 ・校内指導体制・事故を防ぐために		45分	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よいか、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かという対応法について独立行政法人日本スポーツ振興センター
25-201	新 朝食と生活リズム おもしろ大実験【DVD】 CD-R付き		30分	朝食と生活リズムをめぐる「疑問・質問」を子どもの視点からクイズと実験映像で説明しています。健康のためには、どのような生活がよいか、今日から何ができるか考えさせるだけでなく、子どもたちの意識と行動御変容を考えたい内容。
25-202	子どもの退化病と闘うシリーズ1『子どもの歯とアゴが危ない』【DVD】		23分	噛むことが少なくなった現代の食生活の現状と問題点を探り、未来を担う子どもたちの食のあり方について鋭く問題喚起する。VHS版の再収録
25-203	子どもの退化病と闘うシリーズ2『噛む食生活を取りもどそう』【DVD】		27分	噛むことの様々な効果を取り上げ、乳幼児からの食生活と訓練によって、噛むことを取りもどす実践を具体的に紹介する。VHS版の再収録
26-201	『スポーツと熱中症・夏バテ予防大実験』【DVD】		29分	さまざまな興味深い実験映像などをとおして熱中症予防方法を紹介指導上の留意点・学習指導案・ワークシートなどが入ったCD-R付
26-202	『新 ぎもん・しつもん むし歯の予防』【DVD】		24分	むし歯を予防するにはどうすればよいか。数々の興味深いクイズや実際の改善事例を通して(むし歯予防の科学)に迫ります。
28-201	衛生管理DVD VHS版5本を再収録【DVD】		94分	文部科学省監修、独立行政法人日本スポーツ振興センター企画の過去のVHSビデオをDVDにまとめて収録しました。 ①安全でより豊かな学校給食のために 20分 ②食中毒を根絶する【衛生管理の基本】 20分 ③知っていますか? 食中毒の恐ろしさ 18分 ④汚染を広げない【二次汚染防止】 18分 ⑤安全への第一ステップ【食材の検収】 18分
28-202	学校給食食中毒防止ビデオ VHS版3本を再収録【DVD】		70分	文部科学省監修、独立行政法人日本スポーツ振興センター企画の過去のVHSビデオをDVDにまとめて収録しました。 ①常温放置を追放する ～温度管理で食中毒防止～ 21分 ②ドライ運用のカギは人 ～食の安全を守る人たち～ 27分 ③ノロウイルス食中毒への対策 22分
28-203	みんなで実践 異物混入対策—現場改善で異物をなくす—		38分	異物混入を防ぐためにどうすれば良いか、ハード面ソフト面での異物混入対策のポイントを紹介している。 虫の混入防止対策も。 監修:加藤光夫 制作:PHP研究所
28-204	実践! 異物混入対策—そ族昆虫の防除—		約30分	ネズミの被害にあった食品や、虫などが混入した食品の実際映像から始まり、そ族昆虫のそれぞれの防除法のポイントを紹介している。 監修:江藤諒、谷川力、佐藤邦裕 制作:PHP研究所

28-205	大丈夫？あなたの食卓 —輸入食品を追跡する—		27分	遺伝子組み換え、狂牛病、世界で起きる食の安全性を揺るがす事態が、ダイレクトに日本に押し寄せている。「食料輸入超大国」日本の現状から食の安全性について問題提起する。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
28-206	食と農を安心して結ぶ —地域で支える 食と農の豊かさ—		31分	現在の食育で見落とされがちな「食の技や伝統を伝える」大切さ、「生産者と消費者が繋がる」必要性、「地域で農業を支える」意味を、「農」という言葉をキーワードに考えます。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
29-201	安心安全な食を考えるシリーズⅡ ここで見分ける食品表示 —不安な食品の点検法—		20分	VHSビデオをDVD化したもの 食品表示の具体的な見方と、避けたい食品について、その理由や簡単見分け方など、わかりやすく実践的に解説しています。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
29-202	健康長寿の食生活シリーズ① 健康長寿は日本型食生活から —基礎知識編—		25分	VHSビデオをDVD化したもの 日本型食生活が健康長寿に貢献していることの根拠について、食品の生理的機能から、最新の研究を元に解説しています。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
29-203	食育シリーズ2 食・からだ・くらしの探検 ～食生活を考えよう～		52分	VHSビデオをDVD化したもの 3つのテーマに分かれています ①1日のスタートは朝ごはんから 16分 朝ごはんの意味、体への影響、朝ごはんの作り方を解説。 ②どんな食べ方がいいのかな 18分 食事の考え方から、適切なおやつつ選び方までを紹介。 ③地域に伝わる食事を大切にしよう 18分 地域の自然・気候・風土の中で食文化が育まれることから、食を通して地域の自然環境を考える。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
29-204	水田の秘密 —環境と生命の物語—		24分	VHSビデオをDVD化したもの 地球規模の環境破壊が進む現在、アジアの国々の農業と自然環境の関わりにも目を向けながら、日本の水田を守り続けることの意味を問いかけます。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会
29-205	食べることは生きること ～中学生の食習慣～		約20分	なぜ私たちは食べるのか？という問題提起を通して、毎日の食事の役割について考えていきます。食習慣チェックや、悪い食習慣を例にとって改善策を検討しながら、より良い食習慣のあり方について考えていきます。 内田洋行
29-206	食品ってなんだろう？ ～よりよい食生活と和食文化～		55分	食品の生産、流通、購入、表示の見方、選び方のポイント、食中毒、食品ロス、遺伝子組み換え、日本の食文化等々17のコンテンツを授業に合わせて1つずつ選びながら視聴できます。 内田洋行
31-201	新家庭科ベストコレクション 栄養の科学 ～五大栄養素を科学する～		18分	食べ物や普段の食事から、視覚的にとらえることが難しい栄養素の効果を、映像を通して科学的に理解し、各種栄養素を過不足なく摂取することの大切さを紹介していきます。 教育図書
31-202	新家庭科ベストコレクション 身近な食品添加物を知ろう ～安全・安心な食生活のために～		20分	私たちの暮らしに深くかかわる食品添加物について、その歴史や使用の背景、安全性を守る仕組みなどを具体的に見ていきます。また、消費者の要望に応えて、添加物を使わない加工食品の取り組みについても紹介します。 教育図書
31-203	アクティブに学ぼう Vol.4 食生活を考える		31分	各テーマを約5分と簡潔にまとめているので、話し合いやまとめの時間を考慮しても1時限をめやすに授業を計画できます。 ①何を基準に食べ物を選ぶ？(6分50秒) ②食べきれない料理、どうする？(7分36秒) ③食品添加物、必要？(7分11秒) ④どっちの野菜を選ぶ？(4分9秒) ⑤どのように食事をしている？(5分40秒) 教育図書