

貸出DVD NO. 1

1 食育授業

登録番号	題 名	所要時間	内 容
8911 (8912)	食に関する個別指導 ～肥満傾向児童への対応～	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
8913	食に関する個別指導 ～肥満傾向生徒への対応～ 	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
8914 (8915)	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	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
8916	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
8917	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、消費者の要望に応じて、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

貸出DVD NO. 2

2 栄養・健康・食生活

登録番号	題 名	所要時間	内 容
8921 (8922)	健康なからだをつくる食事 	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。
8923	食事バランスガイドで健やかに ・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。
8924 (8925)	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内容。
8926	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～ 【DVD】 	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、適切なおやつを選び方までを紹介。 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
8927	食べることは生きること ～中学生の食習慣～ 【DVD】 	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
8928	食品ってなんだろう？ ～よりよい食生活と和食文化～ 【DVD】 	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
8929	アクティブに学ぼう Vol.4 食生活を考える 【DVD】 	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

貸出DVD NO. 3

3 保健

登録番号	題 名	所要時間	内 容
8931 (8932)	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!
8933	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
8934	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
8935	『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
8936	『新 ギモン・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のか。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。

4 アレルギー

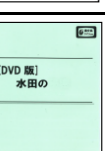
登録番号	題 名	所要時間	内 容
8941 (8942)	学校の管理下における 食物アレルギーへの対応 アナフィラキシーの症状と緊急対応 校内指導体制・事故を防ぐために 	45分	学校において食物アレルギーの事故を起こさないためにはどうしたらよいのか、また、万一、児童生徒が食物アレルギーやアナフィラキシーを起こしてしまった場合にはどうすればよいのかという対応法について 独立行政法人日本スポーツ振興センター
8943	食物アレルギー啓発教材 デジタル絵本 プリンくん! 学ぼう 語ろう アレルギー 	8分	小学校低学年にわかりやすい内容で、アレルギーのある子もいない子も共に学ぶことができるセットとなっています。この教材では、食物アレルギーに関する基本的な知識と対策を学ぶことができます。 NPO法人ピアサポートF.A.cafe

貸出DVD NO. 4

5 衛生管理

登録番号	題 名	所要時間	内 容
8951	衛生管理DVD VHS版5本を再収録	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
8952	学校給食食中毒防止ビデオ VHS版3本を再収録	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ノロウィルス食中毒への対策 22分
8953 (8954)	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
8955 (8956)	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
8957	学校給食管理実践ガイド 衛生管理と調理 5 	46分	学校給食管理実践ガイド 全5巻シリーズの中の第5巻です。 モデルケースを通して、学校給食を生きた教材としてとらえ、安全性と衛生面を重視し衛生管理基準に基づいた調理作業について、詳しい解説がされています。 丸善出版 (2014年1月発行)

6 食品表示・環境

登録番号	題 名	所要時間	内 容
8961	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
8962	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
8963	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
8964	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ます。 企画制作：社団法人 農山漁村文化協会