

DVD

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
102	平成17年度食に関する指導支援教材 「食に関する個別指導」 ～肥満傾向児童への対応～	肥満傾向児童への対応をドラマ形式で進んでいる。	30分	H17
103	「感謝をこめていただきます！」 —牛から学ぶいのちの恵み—	小学生が本物の乳牛との体験から、食べる事は他の命をいただくことであり命をつなぐことである事を理解し、食べる事の意味を知る事で命に感謝し、命の大切さを育てる事を教えていく話。	15分	H18
105	平成18年度食に関する指導支援教材 「食に関する個別指導」 ～肥満傾向生徒への対応～	食に関する指導の様々な指導を紹介。	33分	H18
107	はてな？で学ぶ保健指導 新 ぎもん・しつもん！ むし歯の予防 指導の手引き、学習指導案の事例付き	歯磨きが大切なことは判るが毎日続けられない子供達の実態を踏まえ虫歯になるメカニズム、虫歯を防ぐ為に体に備わった仕組みを学習しながら、自分の生活を見直す話。	24分	H19
108	ビジュアル健康教育 デジタル映像教材第1巻 「血液サラサラ健康生活」 (食生活・運動と生活習慣病の予防) 小学6年生 体育 保健領域	「食生活と生活習慣病の予防」の解説を血流映像を用いて「血液のサラサラ度・ドロドロ度」という視覚的な観点から見事に収斂されており、同一人物による3ヵ月にわたる生活改善事例もあり、わかりやすくまとまっております。	23分	H19
110	平成19年度食に関する指導支援教材 「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～	スポーツと栄養とのかかわりについて適切な指導を行いスポーツをする児童生徒を支えていく必要がある。栄養教諭がやるべき活動を実例で紹介。	38分	H19
111	ビデオ食育シリーズ第2集 食・からだ・くらしの探検 ～食生活を考えよう～	3部構成。①1日のスタートは朝ごはんから～朝食摂らずに登校したら？好物だけを摂取すると？ ②どんな食べ方がいいのかな～バイキング給食はどうやって選んだら？ ③地域伝承料理を大切に～地域に伝わる料理って？小麦粉をキーワードに食の世界を探検すると・・	52分	H21
112	知っていますか？ 食品のかしこい選び方 —旬の食材・食品添加物—	知っているようで以外に知らない食べ物の「旬」や「食品表示」「食品添加物」について取り上げ、「旬」では時期を意識する事のメリット、「食品表示」では正しい見方、「食品添加物」ではメリットとデメリットを実験を交えながら理解できるように構成。	23分	H21
114	PHPビデオセミナー STOP THE食中毒 しっかり実践！食中毒予防の3原則	原則1 菌をつけない 原則2 菌を増やさない 原則3 菌を殺す	39分	H21
115	PHPビデオセミナー 毎日1分間セミナー 食品衛生50の基本	食品衛生50の基本についてを映像と共に説明。	約60分	H21

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
116	調理の基本DVD	調理の基本編 約44分 調理実験編 約17分 栄養素のはたらき編 約7分	約68分	H21
117	本当に清潔ですか？ 洗浄の心得	なぜ調理器具を清潔にしておかなければならないのかを、調理場における現在の洗浄の仕方をチェックしながら、見た目のきれいさと実際の清潔とは違うことを理解させ、洗浄の大切さとそのコツがわかる。	22分	H22
118-1	食品衛生ビデオシリーズ 実践！異物混入対策	事例編 1 毛髪混入の防止	約26分	H22
118-2		事例編 2 そ族昆虫の防除	約32分	
118-3		事例編 3 危険異物の除去	約34分	
119	学校の監理下における 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。	約45分	H23
120	ノーモアフクシマ被爆者 放射線内部被曝から子どもを守るために	放射能による健康への影響をわかりやすく紹介。被ばくを少しでも減らすために、日々の食生活の工夫と、これからも続く汚染に負けないために、免疫力を上げる食べ方・暮らし方を提案している。	23分	H23
121	社会教育ビデオ(放射線教育) 中学生以上・一般向け 放射性物質の光と影 人体の影響は？生活の影響は？	・放射線の基本 ・原子力発電所の放射線 ・放射線の被ばく経路と人体への影響 ・事故直後の放射線から身を守るためには ・暮らしに役立つ放射線 《食品の放射性物質汚染への対処方法についても紹介しています。作品を通して、放射線や放射能に関する正しい知識を身に着ける。》	約26分	H23
122	家庭科 実験・観察シリーズ 【食物編】塩と食品添加物	4部構成。(塩とは)(塩の身体での働き)(保存技術としての塩)(健康な食生活と塩分):食生活と健康面から塩を見るだけでなく、様々な使われ方の塩の大切さを学ぶ事が出来る。	20分	H23
123	心とからだの健康シリーズ 気をつけようダイエット	医師と小学生女子2人の3人でダイエットについての話から始まり、ダイエットする事での様々な弊害についての説明と対策で話が進む。またバランスのとれた食事の摂り方についての話もある。	20分	H23
124	安全安心な食を考えるシリーズ第2巻 ここで見分ける食品表示 —不安な食品の点検法—	改正JAS法の改正点の説明と食品表示の具体的見方と避けたい食品についてその理由、簡単な見分け方などをわかりやすく、実践的に解説。	20分	H23

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
125	みるみる社会科DVD④ 食料生産にたずさわる人びと 5タイトル収録 対象単元 5年(2)我が国の農業や水産業	1 米をつくる農家の人びと(9分) 2 キャベツをつくる農家の人びと(10分) 3 なしをつくる農家の人びと(10分) 4 酪農家の仕事を見てみよう(10分) 5 漁港のやくわりを見てみよう(8分)	47分	H23
126	日本の食文化(5枚組)	日本料理ともてなしの心 ～湯木貞一の世界～	35分	H26
		懐石、しつらう ～食卓と日本人～	25分	
		おぼんざい歳時記 ～庶民の味覚と四季～	27分	
		食は江戸 ～江戸前の料理と外食～	29分	
		舶来の日本料理 ～食文化の翻訳術～	29分	
127	中国の食文化(5枚組)	北京 ～庶民の味、宮廷の味～	31分	H26
		広東 ～食は広州に在り～	30分	
		江南 ～魚米之郷の名菜譜～	30分	
		四川 ～天府之国の百菜百味～	30分	
		調理と医食同源 ～厨房にみる味の秘訣～	33分	
128	ヨーロッパの食文化(5枚組)	黄金時代のフランス料理 ～エスコフィエと美食神話～	41分	H26
		クリストフ・マルガンの伝統料理 ～現代フランス料理事情～	31分	
		ペリゴールの秋のはなむけ ～貴腐ワイン、フォアグラ、トリュフ～	31分	
		主役はいつも大きなテーブル ～食卓画を読む～	32分	
		木村尚三郎のシチリア食紀行 ～地中海式食事方～	32分	
129	学校給食管理実践ガイド(全5巻) 総監修 金田雅代 1 学校給食の栄養管理と献立作成	学校給食実施基準は、大半の学校においては、「栄養所要量」と「食事摂取基準」の考え方の違いが十分に理解されないまま、依然として「食事摂取基準」を「栄養所要量」の感覚で使用しているように見えます。本基準は、児童生徒の一人一回当たりの全国的な平均値を示したもので、各学校は児童生徒の健康状態、生活活動の実態、並びに地域の実情を十分に配慮し、適用することが重要です。「摂取基準」はあくまでも全国の平均値を示したもので、各学校の実態とは異なります。まず各々の学校の基準値を作成し、弾力的に運用します。	48分	H27

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
130	学校給食管理実践ガイド(全5巻) 総監修 金田雅代 2 食に関する指導と献立作成 資料CD-ROM付 【2013-2014年 おらほの給食日本一！給食レシピ集】	食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して意図的、計画的、組織的に実践されなくてはなりません。そのためには、「食に関する指導全体計画」の作成が必要不可欠です。栄養教諭は、児童生徒や保護者、地域等の実態を十分に把握し、食に関する指導のコーディネーターとしての役割を果たし、積極的に組織の中心となってその計画を作成することが求められます。教職員とどのように連携を図り、どのような資料をもとに「全体計画」や「年間指導計画」を作成すればよいか、その作成方法を十分に理解する必要があります。	81分	H27
131	学校給食管理実践ガイド(全5巻) 総監修 金田雅代 3 学校の食物アレルギー対応	学校給食における食物アレルギー対応は、児童生徒のQOLを低下させないで普通に学校生活を送れるように、原因となる食物を除去し、また代替食物を最大限利用して、できるだけ献立に即した給食を提供することです。食物アレルギーがある児童生徒の場合は、家庭とも十分に連絡を取り、日頃から個人別のアレルギー対策を全校挙げて取り組む必要があります。ここでは、食物アレルギーのある子どもに対する指導の具体例として、守山市立守山小学校での先進的な取り組みと袋井市立中部学校給食センターでの調理の実際をご紹介します。	54分	H27
132	学校給食管理実践ガイド(全5巻) 総監修 金田雅代 4 食に関する指導の実際と評価	児童生徒が食について理解を深め、日常生活で実践していくためには、学校での指導の充実とともに、家庭や地域と連携した取り組みの実践が必要です。栄養教諭はコーディネーター力を発揮し、食を介して学校と家庭、地域を繋いでいく役割も担っています。管理職や食育推進委員会と十分に相談したうえで実施することが大切であり、「食に関する指導の全体計画」の中で教職員と共通理解を図ることが重要となります。ここでは、地産地消の取り組みを、小学校(地方都市)と中学校(都心部)の活動事例で紹介합니다。	46分	H27
133	学校給食管理実践ガイド(全5巻) 総監修 金田雅代 5 衛生管理と調理	平成8(1996)年度に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件は日本中を震撼させました。学校給食では8件発生しました。安全な食事の提供は、学校給食にとって欠くことができないだけに文部省(当時)では現地調査を実施し、「学校給食衛生管理基準」を制定しました。「施設及び設備の整備及び管理」、「調理の過程等における衛生管理」、「衛生管理体制」に係る衛生管理基準が明確化されました。この基準が活かされた袋井市立中部学校センターを紹介し、衛生管理の実際とそれに基づいた調理を見てゆきます。	46分	H27
134	はてな？で学ぶ保健指導 新 朝食と生活リズム おもしろ大実験 (CD-ROM付)	「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。 特典CD-ROM:発達段階に対応した学習指導案・ワークシート(小4「夜ぐっすりねむるためのひみつ」、中学生「朝から食欲がない」を考えよう・ねむりホルモン・めざめホルモン)他)	30分	H27

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
135	〈改訂版〉 汚染防止！ノロウイルス対策(2枚)	1 感染力の強いノロウイルス	約14分	H27
		2 食中毒防止のポイント	約23分	
136	おいしさそのまま 冷凍食品基礎を学ぼう	食品は凍結することにより食品中の微生物の増殖が抑制され食品成分の変質を防ぐことができるため、とれたて・つくりたての品質を維持しながら長期間の保存に耐えられます。これが冷凍食品の特性で、この特性はその生産・流通・消費に係わる多くの関係者がそれぞれ果たすべき役割を理解し、協力することによってはじめて成り立ちます。 冷凍食品の特性を理解するための基礎的内容をわかりやすく解説しました。	22分	H27
137	学校給食充実のために 冷凍食品ができること	冷凍食品の活用は多様な献立づくりが可能になり、調理者の負担を軽減させることができます。また、冷凍食品は凍結することで微生物の増殖を防いでいるため、衛生的で安全な調理現場を保つことができます。。この作品は、冷凍食品の特性や役割を理解するための基礎的内容をわかりやすく解説しながら、学校給食を更に豊かなものにしていくために、冷凍食品が貢献できることを紹介します。 監修 女子栄養大学名誉教授 元文部科学省学校給食調査官 金田雅代	17分	H28
138	わくわくどきどき ミルク教室 もっと知りたい、牛乳のおいしさ ほか 資料:乳牛(画像) 骨の成長(画像) 牛乳の栄養(グラフ) 乳製品レシピ4種 (資料はパソコンで画像データとして保存ができます。)	毎日の給食に牛乳が出るのはどうしてなのか知っていますか？育ち盛りの今だからこそ飲んでもらいたい理由があります。 ○わくわくどきどきミルク教室(19分) 1. どうして給食には牛乳がでるのかな？ 2. 牛乳について知ろう 3. 牛乳の栄養はすばらしい 4. バター作り体験 5. 毎日牛乳を飲んで強い体に ○手作りバター(指導者用)(6分) ○つくってみよう(乳製品レシピ4種)(16分) 1. シリアルボール 2. フルーツミルク白玉 3. ポムポムヨーグルトパンケーキ 4. 麦茶ミルク ○牛乳パックの開け方/切り欠きとは？(2分) ○もっと知りたい、牛乳のおいしさ(4分) 農林水産省推薦 日本PTA全国協議会推薦	47分	H28
139	食品衛生のプロ・ビデオシリーズ 改訂 防ごう!! 腸管出血性大腸菌O157食中毒	・腸管出血性大腸菌とは？ ・腸管出血性大腸菌O157食中毒の症状 ・生食用食肉(牛肉)および牛の肝臓規格基準 ・加工処理された肉は、中心までしっかり加熱調理することが大切です。 何故？加工処理された肉が食中毒の原因に？ CGアニメーションでわかりやすく解説します。	20分	H29
140	HACCPで食の安全を守る！ 食中毒予防 活用の手引き付き	1 食中毒の基礎知識 2 食中毒予防のための衛生管理 3 食品衛生管理(工程管理)の国際基準(HACCP) 4 HACCP導入による効果 5 各作業環境をチェックする 6 食中毒が疑われたときの対処	43分	H30

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
141	小学校 防災教育DVD 災害ケーススタディ とっさの判断！君ならどうする？	「地震だ!!身を守れ! 教室にて」 「地震だ!!身を守れ! 通学路にて」 「地震だ!!身を守れ! 自宅にて」 「津波だ!!身を守れ! 通学路にて」 「津波だ!!身を守れ! 公園にて」 「台風だ!身を守れ! 台風・集中豪雨・土砂災害」 「雷・たつまきから身を守れ!」 「雪害を学び身を守れ!」 「火山を学び身を守れ!」 「地震だ!!身を守れ!」(ロングバージョン) 「津波だ!!身を守れ!」(ロングバージョン) (PDF資料)解説書 防災カード ワークシート	約86分	H31
142	大地震に備える 防災安全対策 シリーズ DVD21分 命を守れますか? 地しんのとき つ波のとき	小学校 中高学年向け 文部科学省選定 【東日本大震災の被害】 東日本大震災から学ぶ、小学生が自らできる、命を守る対策とは?【地震と津波のメカニズム】プレート境界地震、内陸型地震、火山性地震と、それに伴う津波発生のメカニズムを、CGや図解を用いてわかりやすく解説。【緊急地震速報のしくみ】緊急地震速報は、なぜ強い揺れを知らせることができるのか?そのしくみを実験を元に、くわしく説明する。【緊急地震速報を活用した避難訓練】ある小学校で、緊急地震速報が流れたときの避難訓練を捉えて——様々な場所で、どのような危険が迫ってくるかを過去の地震被害から示し、一番安全な避難方法を考えさせる。【地震後の二次災害に備える】東日本大震災で10メートルもの津波に襲われながら、全員が命を守ることができた釜石市のある小学校。生徒たちのインタビューからは、高い防災意識と日頃から繰り返す防災訓練が、命を守る決め手となることが見えてくる。津波、火災の特徴を理解し、避難する方法を明示していく。	21分	H31
143	大地震に備える 防災安全対策 シリーズ DVD23分 グラツときたら! 教職員の指示と児童の行動	小学校 指導者 保護者向け 文部科学省選定 【東日本大震災の被害】 東日本大震災から学ぶ、これからの小学校での防災指導とは?【地震と津波のメカニズム】プレート境界地震、内陸型地震、火山性地震と、それに伴う津波発生のメカニズムを、CGや図解を用いてわかりやすく解説。【緊急地震速報のしくみ】科学的知識に裏付けられた防災教育を徹底し、子どもたちが緊急地震速報のしくみを理解した上で、避難行動をとることを訴える。【強い揺れに備える—初期対応】校舎の中が危険になる場合も考え、日頃から子どもたち自身が自分で考え、身を守る行動をとる訓練をすることが大切である。【地震後の二次災害に備える】東日本大震災で10メートルもの津波に襲われながら、全員が命を守ることができた釜石市のある小学校。当時の生徒たちのインタビューからは、高い防災意識と日ごろから繰り返し行っていた防災訓練が、命を守る決め手となったことが見えてくる。地震で発生する火災に対しての避難の方法にもふれていく。	23分	H31

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
144	<p>災害時の食支援</p> <p>～東日本大震災からの学び～</p> <p>説明書付き</p>	<p>I 災害時の健康・栄養問題(約13分)</p> <p>I -1 避難所での健康・栄養問題の概要 I -2 避難所における栄養の参照量</p> <p>II 行政の仕組みと対応(約18分)</p> <p>II -1 災害関連法規と災害時における市町村・保健所・都道府県の役割 II -2 被災者の生命と健康をまもる栄養・食生活支援体制</p> <p>III 災害時の病院給食(約10分)</p> <p>IV 災害時の学校給食(約10分)</p> <p>V 管理栄養士養成施設によるボランティア活動と多機関協働による仮設住宅における食支援(約15分)</p> <p>VI 日本栄養士会の対応(約17分)</p> <p>VI -1 東日本大震災で日本栄養士会は何をしたか VI -2 日本栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT)の立ち上げ VI -3 日本栄養士会から派遣された災害支援管理栄養士の活動</p> <p>ダイジェスト版(約19分)</p> <p>このDVDは、東日本大震災において、行政、病院、学校給食、管理栄養士養成施設、災害支援管理栄養士・栄養士がどのような食支援を行なったのか、また、被災者の生命と健康を支える食支援を効果的に進めるためには、関係者がどのような機能と役割を担うべきかといった課題をまとめたものです。被災地で活動した管理栄養士や医師の貴重な報告が収録されており、被災経験や被災者支援の経験がなくても災害時の食の問題を、臨場感をもって理解していただける内容になっています。出演者はいずれも全国各地で講演をしている第一人者であり、DVDにより、多くの方々に第一線で活躍した方々のお話を聴いていただけるようになりました。管理栄養士・栄養士養成施設の授業で、自治体や専門職の現任研修会でご活用ください。また、他職種の方に、災害時の食支援の重要性や難しさを知っていただく一助になれば幸いです。(監修者を代表して お茶の水女子大学大学院 須藤紀子)</p>	約 102分	R元
145	<p>基本を学ぶ</p> <p>楽しい食事のマナー</p> <p>和食のマナー編</p> <p>指導解説書、ワークシート付き</p>	<p>会席料理の流れに沿って和食のマナーを解説!</p> <p>①プロローグ②座敷のマナー③日本料理の種類④箸の扱い方⑤食事のいただき方⑥食事をいただくときのマナー</p> <p>全国高等学校長協会家庭部会編 「最新版 私たちのエチケット」準拠DVD 2009年教育図書株式会社</p>	16分	H25
146	<p>基本を学ぶ</p> <p>楽しい食事のマナー</p> <p>洋食のマナー編</p> <p>指導解説書、ワークシート付き</p>	<p>フランス料理のフルコースの流れに沿って洋食のマナーを解説!</p> <p>①プロローグ②レストランでの着席のしかた③西洋料理の知識④食事のいただき方⑤食事をいただくときのマナー</p> <p>全国高等学校長協会家庭部会編 「最新版 私たちのエチケット」準拠DVD 2009年教育図書株式会社</p>	16分	H25

No.	タイトル等	備考	時間	取得年
147	バイキン忍者をやっつけろ!! 手洗いマニュアルDVD 解説書付き	手洗いのサラヤ公式手洗いソング「バイキン忍者をやっつけろ！」の軽快なリズムに乗せて子供たちに「楽しく」「わかりやすく」手洗い方法を教えることができる映像教材です。 ・アニメーション編 ・手洗い練習編 ・指導編	7分	H29
148	デジタル紙芝居 アレルギー疾患啓発用紙芝居 解説書付き	平成25年公益財団法人日本学校保健会発行の「アレルギー疾患啓発用紙芝居(3部1組)」を基に作成されたDVDです。 幼稚園、小学校など教育現場でアレルギー対応が必要な子どもへの知識、理解を深めるために映像資料としてご活用ください。	約16分	R2
149	「食」の現場で大活躍 学ぼう！使おう！ 冷凍食品	誕生から100年以上に渡り、常に進化を続けてきた日本の冷凍食品は、「食」の現場に必要不可欠な存在です。そんな冷凍食品の魅力・特性を知っていただくために、この作品では、プロの管理栄養士のドラマと、実際の厨房や工場ライン等の取材を織り交ぜながら、冷凍食品の優れた特性や製造過程、そして取り扱い方や調理・解凍の基本を解説していきます。	17分	R5
150	ストップ！異物混入 ～混入防止のための4か条～	人にとって、食事とは単なる栄養補給ではありません。それは楽しみでもあり、人と人とのコミュニケーションを仲立ちする大切な要素でもあります。しかし、もしその食事に異物が混入していたら・・・ 異物混入防止4か条・「異物を持ち込まない」・「異物を侵入させない」・「異物の発生を防止する」・「異物を取り除く」	23分	R6
151	みんなで実践 異物混入対策 現場改善で異物をなくす	Part1 異物混入を防ぐために Part2 異物混入防止のポイント Part3 虫の混入を防ぐポイント	約40分	R6
152	おまめのはなし 解説書付き	豆の栽培(種まきから収穫)と豆のゆで方、「おはぎ」と「お汁粉」の作り方の6つの動画と、豆の花とタネ、和菓子、豆料理の画像が収録されている。	約23分	R8

パネル

No.	タイトル等	保有数
301	学校給食指導用パネル(10枚組)	2セット
302	パネル学校給食年代別献立(5枚組)	1セット
303	パネル学校給食100周年年表(4枚組)	1セット

書籍

No.	タイトル等	保有数
402	改訂第2版 ノロウィルス現場対策・その感染症と食中毒(DVD付) 手洗い&汚物処理	1セット
403	食物アレルギー診療ガイドライン2012	1冊
404	食物アレルギーハンドブック2014 —子供の食にかかわる方々へ—	1冊
405	みんなで一緒に楽しくおいしく! 食物アレルギーの子どものためのレシピ集 乳・卵・小麦不使用!	17冊
406	食べ物歳時記—学校給食広報から— 編集・発行 日本体育・学校健康センター	1冊
407	食のことわざ春夏秋冬 語りつがれる「食育」の宝庫 著者 沢野 勉	1冊
408	「食の科学」と「いのちの営み」を考える たべもの・食育図鑑	5冊
409	給食時間の5分間指導 食育早わかり図鑑 旬の野菜 CD-ROM付き	1冊
410	給食時間の5分間指導 食育早わかり図鑑 第2巻 旬の魚+肉・だし・給食指導など CD-ROM付き	1冊
411	お客様 従業員 家族を ノロウイルス食中毒・感染症からまもる!!—その知識と対策— 改訂新版	1冊
412	食品事業者のための食物アレルギー対策	1冊
413	つくってあそぼう30 箸の絵本 兵左衛門:編 つちはしとしこ:絵	1冊
414	Dr.Ossy 畜産・知ったかぶり	1冊

紙芝居

No.	タイトル等		内容	貸出形式
501	学校給食 栄養指導紙芝居 第1集	学校給食のマナー	学校給食上のマナー。(手洗い、当番の服装、おとなしく行動、食器類の持ち方…など。)	3 巻 組
		ばいきん魔王のぼうけん	いつも身の回りの整理整頓をしておきましょう。そうでないと……	
		マメ坊や大活躍	「ジャックと豆の木」にたとえて、豆が食生活していく上で大切なんだ…を教えるもの	
504	学校給食 栄養指導紙芝居 第2集	おにいさんの病気	偏食をしていると、病気になってしまう。偏食せずに正しい食べ方をしよう。この紙芝居には、セリフの記載がありませんが、カセットテープの音源があります。	3 巻 組
		食べものの旅	食物が口から入ってからの順を追っていくもの。	
		真夜中の大会議	赤・黄・緑色食物を規則正しく食べよう。	
507	学校給食 栄養指導紙芝居 第3集	給食がストップした	原料、食材がないと製品はできなくなり、規則正しい生活が送れなくなる。	3 巻 組
		牛乳は一生のともだち	牛乳の成分の話。	
		バランスのよい食べ方	バランスの良い食事の取り方	
510	学校給食 栄養指導紙芝居 第4集	スーパーけんちゃん	丈夫に育つ為には、なんでも好き嫌いなく食べることが、大切である。	3 巻 組
		マンモス象から冷凍食品まで	長い歴史の中で、人々は上手な保存方法について工夫と努力をしてきたかを……	
		お米・わたくしたちの主食	私達の主食であるお米がいかにして、現在のように作られるようになったかを…	
513	生きる力をはぐくむ 食育紙芝居 (第1集)赤	きこえたね！いただきます (テーマ:感謝・マナー・楽しく食べる)	使用場面:食事のあいさつの大切さを知らせる時に 食育の目標:「食べたいもの、好きなものが増える子ども」「お腹がすくリズムがもてる子ども」「一緒に食べたい人がいる子ども」	5 巻 組
		おふくちゃんのおいしいごはん (テーマ:クッキング指導)	使用場面:クッキング活動に 食育の目標:「食事づくり、準備にかかわる子ども」「食べものを話題にする子ども」「食べたいもの、好きなものが増える子ども」	
		おやおやもったいない！ (テーマ:残さず食べる・食べ物の育ちを知る)	使用場面:好き嫌いの子どもや食農教育に 食育の目標:「食べものを話題にする子ども」	
		はなたろうとあかべえ (テーマ:好き嫌い・食選力)	使用場面:食事の前後の時間に 食育の目標:「食べたいもの、好きなものが増える子ども」「お腹がすくリズムがもてる子ども」「一緒に食べたい人がいる子ども」	
		おいしいランドのたんけんたい (テーマ:味覚を育てる)	使用場面:咀嚼や表現力を育てる指導に 食育の目標:「食べたいもの、好きなものが増える子ども」	

No.	タイトル等	内容	貸出形式
514	<p>生きる力をはぐくむ 食育紙芝居 (第2集)緑</p>	<p>①ありがとう！ はやねはやおきあさごはんマン (食を通じて、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う)</p> <p>②いっしょがいいね (食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人とかかわる力を養う)</p> <p>③なかよしおはしの はーちゃんとしーちゃん (食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う)</p> <p>④ひみつのあかいジュース (食を通じて、自らも含めたすべてのいのちを大切にすることを養う)</p> <p>⑤ころり おにぎり できあがり (食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力を養う)</p>	<p>5 巻 組</p>
515	<p>食育紙芝居 みんなでたべると おいしいね (使い方ガイド1枚) ～内閣府発行「できることから はじめよう！食育ガイド」に 沿った内容です～</p>	<p>くいしんぼうのパークバク (私たちのからだ 食事の重要性や楽しさを理解する)</p> <p>ゆっくりよくかみおおかみくん (よく噛んで、味わって！ 心と身体の健康を維持できる)</p> <p>これなあに？ (私たちの食べ物はどこから？ 食べ物の選択や食事作りができる 感謝の心)</p> <p>たのしいおまつり、なにを食べる (季節や地域の「食」を見つけよう 日本の食文化を理解し伝えること)</p> <p>ごはんでげんき げんき ぴん (みんなで食べたらおいしいね 一緒に食べたい人がいる)</p>	<p>おいしいものを見つけると、同じ物ばかりおなかいっぱい食べてしまうバクのパークバク。チョコレートを食べ過ぎて、まるでちやいろのチョコレートみたいになってしまいました。さあ、どうしたらもとの戻れるのでしょうか。</p> <p>パークバク園でのお昼ごはん。オオカミくんはいつものようによく噛まず、すごいスピードで食べて遊びにいつてしまいました。あとから来たみつじさんやうさぎさんとあそんでいると、オオカミくんは急におなかが痛くなって…。</p> <p>「ちくわって どこになってるの？」お手伝いをしながらしんちゃんが聞くと、「海のお魚さんだったのよ」とお母さん。しんちゃんの頭の中でちくわが泳ぎだし…。そして、おでんになったちくわが、畑や山からやって来たお鍋の中の友だちをしんちゃんに紹介してくれます。</p> <p>「おりひめさまとひこぼしさまのおまつり、なーんだ？ たなばたまつりに食べる、「そ」のつくもの、なーんだ？」四季折々の年中行事について、子どもたちと楽しくやりとりしながら、行事の由来と行事食について伝えます。</p> <p>でんきがまちゃんとお鍋ちゃんが朝ごはんを作っています。「ぐつぐつ ぷっー おいしいごはんができたよ！」「ぐつぐつ ほわーん おいしいみそするができたよ！」でも、だれも起きて来ません。そこで、二人はそっと台所から飛び出して、ごはんを食べてくれる人を見つけにでかけました。</p> <p>5 巻 組</p>

No.	タイトル等	内容	貸出形式	
520	行動科学に基づいた食育紙芝居 にがてなたべものにチャレンジ(24画面)	1日4枚ずつ5日間読み聞かせるように構成された紙芝居です。 主人公のお茶太郎君には、にがてな食べ物がたくさんあります。しかし、にがてな食べ物が給食に出たとき、お茶太郎君はがんばっているいろいろな工夫をしてにがてな食べ物にチャレンジします。(1日目～4日目)給食を残さず食べられたお茶太郎君は、残さず食べると起こるいろいろな「いいこと」に気づきます。最後には何の工夫もせずに、にがてな食べ物を食べられるようになり、給食を残さなくなります。(5日目)	1巻	
521	CD「復刻版 食育の紙芝居」 No.1 たべものの旅 No.2 ばいきん魔王のぼうけん No.3 牛乳は一生のともだち No.4 バランスのよい食べ方 No.5 豆坊や大活躍 No.6 学校給食のマナー No.7 真夜中の大会議	<推奨学年> 小学3～5年 小学1～2年 小学3～4年 小学5年～ 小学3～4年 小学1～2年 小学3～4年	CD 1枚	
522		からだぼっかぼかおうえんだん (ビタミン)	おさむくんは、寒いのがだいきらいの「おお、さむ」くん。ある夜、寒くてねむれないでいたら「ぼっかぼかおうえんだん」がきて…。	1巻
523		ほねほね げんき? (カルシウム)	サルルは牛乳・小魚・小松菜、みんな苦手…でも全然平気。お友達にあげて食べたことにしちゃえ！ところが木登りしている最中に…。	1巻
524	元気な子をつくる 食べ物 パワー!! 食育紙芝居 すごいぞ！たべもの のふしぎ (各巻12画面) 全6巻	りんごちゃん (くだもの)	病気でお休みしているバニラ。お見舞いを買いに 出かけたチョコがお店で出会ったのは、元気でか わいい、おしゃまなりんごちゃん!!	1巻
525	幼・保・小学校低学年向	ふらふらふーちゃん おたすけメニュー (鉄分)	ふーちゃんは嫌いな食べ物がいっぱい。すぐに疲 れてふらふら～。そこで、元気な血をつくるおい しい料理と一緒に作るようになりました。	1巻
526		がんばれウンチくん (食物繊維)	みんなのおなかの中にはウンチくんがいます。ウ ンチくんはどんどん大きくなって…「苦しいよう」で も…。	1巻
527		マロンおうじのぼうけん (たんぱく質)	やせっぼちのマロン王子はぶたにくが大嫌い。そ んな王子が結婚することに…。	1巻

No.	タイトル等	内容	貸出形式	
528		だんごとだいふくなにからできてるの？	おもちはなにからできてるの？おこめはどうやってつくられるの？お米からつくられる食べ物の楽しい紙芝居！	1巻
529	子どもが大好きな食べもの、何でできているのかよくわかる！	アイスくん	ある日、かき氷くんに「君はなにでできてるの？」ときかれたアイスくん。「ぼくは何でできてるのかな？」と悩んでいると・・・。	1巻
530	食育紙芝居 おいしいたべものなに でできてるの？ (各巻12画面) 全6巻	へんしんおでん	「えっ？おでんってお魚でできてるの？うそだー」すると「おーい、ぼくらは魚だよ」と、おでんがしゃべりだした！	1巻
531		とうふこぞうとなつとうむすめ	「とうふとなつとうをくださいな」ななちゃんがおかいものをしてしていると、とうふこぞうがやってきました！	1巻
532	幼・保・小学校低学年向	きんいろのおくりもの (パン、なにでできてるの？)	こぐまのまーくんは、お母さんの大好きな金色キラキラ光るものを誕生日プレゼントにしようと思いが・・・。	1巻
533		じゃがいもコロコロ (コロッケ、なにでできてるの？)	ふとっちょおひげのコックさんにじゃがいもはコロコロころがされて、さあどうなることでしょう!?	1巻
534		やさいなんてだいっきらい	野菜がだいっきらいのモモ子ちゃん。昨日も今日も、うんちがでてこない・・・。おなかが悪くなって、さあ、大変！	1巻
535	野菜への興味・関心が広がる	いばりんぼのパンプくん	のねずみが拾ったタネは、とつてもいばりんぼ。あれこれとえらそうに言いつけて、土の中でもいばっています。	1巻
536	紙芝居 やさいとなかよしげん きなこ (各巻12画面) 全6巻	スーパーベイビー ベジ太くん	ベジタブルジュースを飲んだベジ太くんは、スーパーベイビーに大変身！家族のピンチを救うべく大活躍します。	1巻
537		やさいペット	ペットがほしいひろしは、まねき猫にお願いした。すると翌朝、「ひろし、なすときゅうりを散歩させるのよ」えっ?!	1巻
538	幼・保・小学校低学年向	にんじんにんじゃ にんにんまる	野菜の国から来た、見習い忍者のにんにんまる。立派な忍者になるため、野菜の忍術で皆を元気にしていきます。	1巻
539		やさいクイズ これ なーんだ!? (写真紙芝居)	野菜のクローズアップや集合写真を用いたクイズ紙芝居	1巻
540		たべものランドのおまつりだ！ (たべもののはたらき)	さきちゃんは、食べものが自分の体をつくり、日々の元気を支えてくれると知りました。	1巻
541	「楽しく食べる」が元気の源！	あさごはんでもりもりげんき (あさごはんの大切さ)	楽しい遠足なのに、朝ごはんを食べなかったかばくんは、歩けなくなってしまいました。	1巻
542	食育紙芝居 たべるこそだつこげ んきなこ (各巻12画面) 全6巻	きんぴらたろう (よくかんで味わう)	鬼退治に出かけた太郎。奥歯をかみしめれば力がわくという言葉を思い出して・・・。	1巻
543		おひめさまのカレーライス (すききらい)	ピーマンが大嫌いだったおひめさまも、ピーマンカレーを作ってもらい食べられました。	1巻
544	幼・保・小学校低学年向	がいこつめがね (丈夫なほねをつくる)	こうへいのめがねをかけるとビックリ！体の中の骨がすけて見えるんだ。見てみる？	1巻
545		ジュンペイのウンチ (うんちのはなし)	ウンチが出ないジュンペイ。何でも食べて運動をしたら、ああ、うまくいきそうだよ！	1巻

No.	タイトル等	内容	貸出形式
546	なぞなぞ めめめ	目のこと知ってる？目のなぞなぞはじめるよ。なぞなぞ めめめ かなしいときにでるよ。うれしいときにもでるよ。なーんだ？	1巻
547	かみしばい からだってすごい！	ほねほね…ほ	1巻
548	人の体はふしぎでいっぱい！大切な体のひみつがわかります。 (各巻12画面)	うんちくん	1巻
549	幼・保・小学校低学年向	ちちちマン	1巻
550		はぶらしちゃんと！	1巻
551	かみしばい	おうちでレストラン	1巻
552	食育かみしばい おいしいね、うれしいね！ (8～12画面)	そらまめ おいしい！	1巻
553	全4巻	まことくんとおかし	1巻
554	幼・保・小学校低学年向	おいしいとびらを とんとんとん	1巻
555	保健衛生かみしばい まいにちげんき！ (各巻12場面)	たべられないよ アレルギー	1巻
556	全3巻 風邪予防のための手洗いや、うがいなど、保健衛生指導に おすすめ！	くまくんの あさごはんとうばん	1巻
557	幼・保・小学校低学年向	かぜヒッキーをやっつけろ！	1巻
558	創作紙芝居(8場面) 幼・保・小学校低学年向	びっくりサラダ 〈文部科学省選定〉	1巻
559		アトピーせいひふえんってうつるの？ 8ページ	1巻
560	アレルギー疾患啓発用紙芝居(3部1組)	ぜんそくってなあに 8ページ	1巻
561		たまごのたまちゃんのしらなかつたこと 16ページ	1巻

No.	タイトル等		内容	貸出形式
562	おせち なるほど ものがたり (8場面)		日本の文化をわかりやすく伝えます 年神さまが、海の神・畑の神・山の神をよんで、1年のはじまりにめでたいものを集めたいと依頼するところから始まります。それぞれの神さまは、どんなめでたい食材をもってくるのでしょうか？おせち料理には、一つ一つの料理に意味があります。日本の大切な行事食を、子どもたちにわかりやすく伝えるお話です。	1巻
563	おはしの かみさま (8場面)		おはし指導の導入にぴったりです！ 主人公の男の子・はじめは、まだおはしをうまく使えません。おはしと格闘していると、おはしの先から「もわ もわん」と、神さまが登場。神さまは、おはしがどのような歴史をたどってきたか、そしておはしがとても便利な食具であることを教えてください。子どもたちが、おはしを使ってみたくなるお話です。	1巻
564	食への好奇心を育てる 食育紙芝居 子どもたちをぐっと引きつける 演出ノート(演出指導)つき！	カレーものがたり (8場面)	食事提供・クッキング活動の前にオススメ お話は、約200年前のインドからはじまります。イギリス人がカレーを食べ、その辛さとおいしさにびっくり！イギリスに持ち帰り、王さまに食べさせたところ、王さまはカレーが大のお気に入りになりました。毎日スパイスをつぶし続け、困ったコックたちは・・・。「カレー食べたい！」。子どもたちのそんな声が聞こえてくるお話です。	1巻
565	ドーナツの あなの ひみつ (8場面)		身近な食べものの秘密が明らかになります ドーナツ屋さんをはじめたうららさんが、看板にドーナツの穴を描き足そうとすると、船長さんが「ぼよよーん！」。船長は、ドーナツに穴が空いている理由を語り始めて……。あたり前だと思っていたことが、実は人のひらめきから生まれたというエピソード。子どもたちだけでなく大人も、知れば思わず人に話したくなるようなお話です。	1巻
566	にぎりずしの はじまり (8場面)		食べものの歴史や成り立ちがわかる！ 江戸の町で「はこずし」を売っていたよへえ。せっかちな町人に、さっと食べてもらえるお寿司を作るため、考えをめぐらせます。ある日、おにぎりからヒントをえて、にぎり寿司が完成！手軽に食べられるようになったにぎり寿司は、瞬間に江戸の町に広がりました。子どもたちに大人気のお寿司のはじまりを伝えます。	1巻

備前焼・レプリカ・かるた・ゲーム等

種類	No.	品名	貸出形態	貸出内容詳細	保有数
焼物		備前焼食器 (Aセット)	1セット(4箱)	向付・6寸皿・小鉢・箸置き(各40個)	1セット
		備前焼食器 (Bセット)	1セット(4箱)	小皿・平皿・小鉢・箸置き(各40個)	4セット
		備前焼食器 (ごはん茶碗)	1セット(1箱)	ごはん茶碗(40個)	2セット
		備前焼食器 (小鉢)	1セット(1箱)	小鉢(40個)	1セット
		備前焼食器 (平皿)	1セット(1箱)	平皿(40個)	1セット
		備前焼食器 (尺皿)	1セット(1箱)	尺皿(10枚入り)	2セット
		「日本六古窯」湯呑セット	1箱 (6個入/1セット)	日本の中世期に陶器生産を開始し、現代まで継続している陶器産地で、瀬戸・常滑・越前・信楽・丹波・備前の六窯を指します。備前焼食器とセットでの貸出となります。	2箱
レプリカ	701		岡山の春 1セット	ちらしずし・さわらの塩焼・黄にらの赤だし・いちご	1セット
	702	岡山県学校給食モデル献立郷土料理	倉敷の秋 1セット	たこめし・ままかりの三杯酢・れんこんのきんぴら・すまし汁・マスカット	1セット
	703		美作の冬 1セット	ご飯・やまめの甘露煮・煮あいざい・たかきび粉のだんご汁・あたご梨	1セット
	704	赤・黄・緑の3色食品群(34種)	1セット	34種類の食品模型(磁石付)、3色のマット、 〈赤色〉たんぱく質 血や肉をつくる食品 〈黄色〉糖質・脂質 働く力や熱となる食品 〈緑色〉ビタミン・無機質 身体の生理機能をととのえる食品	1セット
	705	学校給食用教材魚介類レプリカ さば(半身物)	1体	半身物 体長:39cm 高さ:10cm 幅:6cm	1体
	706	レプリカ チヌ(半身物)	1体	半身物 体長:45cm 高さ:17cm 幅:8cm	1体
	707	レプリカ すずき	1体	全面 体長:48cm 高さ:11cm 幅:8cm	1体
	708	レプリカ あなご	1体	全面J字型 長さ:22cm 幅:6cm 厚み:2cm	1体
	709	レプリカ さわら	1体	全面 体長:78cm 高さ:17cm 幅:8cm	1体
	710	レプリカ ままかり	1尾	全面 体長:14cm 高さ:4cm 幅:1cm	5尾

種類	No.	品名	貸出形態	貸出内容詳細	保有数
レプリカ	711	レプリカ いしもちじゃこ	1尾	全面 体長:8cm 高さ:3cm 幅:1.5cm	5尾
	712	レプリカ ハモ	1体	全面 体長:約87cm 直径35cmに丸めた形状	1体
ぬいぐるみ	713	お米くん	1個	<モミ殻1枚:玄米皮1枚:胚芽1個:精白米本体1個>(高:21cm、幅:14cm、厚(最大):8cm) 米粒をモミ殻付の状態から精白米までの過程をぬいぐるみで表現。	1個
	714	おいしのだしのぬいぐるみ(かつお)	1個	全長:65cm 9パーツ(使い方指導書付)かつお節を作る際のさばき方を体験できる。また、料理について欠かせない「だし」について興味を引き付ける。	1体
マグネットシアター	715	かんたん!ぺったん! 食育マグネットシアター	ボックスタイプ 1箱	台紙6枚 食材、料理のパーツ(磁石付)162種類 6つのテーマがあり、6枚の台紙に162種類の食材、料理(磁石付)を張付けて食育を展開して行く。 ①3つの色の食べ物なあに?②どんな食事にしようかな?③どこで育つ野菜かな?④野菜やくだもの切ってみたら・⑤魚ってどうやって食べるの?⑥だいたいは何になるのかな?	1箱
かるた	716	(新)食育かるた(食材編)	1組 (箱入り)	遊びながら、食べ物のいろいろを見つけよう。 絵札・読み札各44枚	1組
	717	食育なぞなぞかるた	1組 (箱入り)	解説書付 遊び方はいろいろあり、段階を追って難しくなり、それぞれ段階ごとでの説明は有ります。 (難しいといっても、楽しく遊べるカルタです。)	2組
	718	遊んでおぼえる たべものかるた	1組 (箱入り)	食品の持つ働きにより、赤色(たんぱく質)・黄色(糖質、脂質)・緑色(ビタミン、無機質)の三色に分類した取りカードの裏面の豆知識を利用しながら遊ぶカルタです。	2組
	719	ランランランチ (食物アレルギーを考える)	1組 (箱入り)	70枚入、説明書付 ランチメニューを自分で選択することの疑似体験を通して、食物アレルギーについて理解していく。	2組
ゲーム	720	まめっ子くん (まめつかみゲーム)	お椀、まめ乗せ 用中皿、ふたの 1セットを4個	シート・時間計測用BGM専用CD付 決められた時間内に大豆をいくつ移動できるか?また、正しい箸の持ち方も覚えることのできる。といったゲーム感覚のものです。	4個を 1セット
	721		お椀、まめ乗せ 用中皿、ふたの 1セットを6個		6個を 1セット

種類	No.	品名	貸出形態	貸出内容詳細	保有数
ゲーム	722	食育クイズカード	1箱	カード80枚、指導解説書 食品の知識・健康・食文化・環境など80のクイズがカードに！	1箱
タペストリー	723	野菜はどこになるのかな？ —実物大の布製やさいを使って 楽しくやさいのことを学べる。—	Aセット	野菜パーツ :たまねぎ、だいこん、トマト タペストリー 1370mm×1020mm 1枚	1セット
	724		Bセット	野菜パーツ :さつまいも、レタス、なす タペストリー 1370mm×1020mm 1枚	1セット
	725		Cセット	野菜パーツ :にんじん、キャベツ、かぼちゃ タペストリー 1370mm×1020mm 1枚	1セット
	726		Dセット	野菜パーツ :きゅうり、じゃがいも、はくさい タペストリー 1370mm×1020mm 1枚	1セット
	727	食育マット えいよう3兄弟	1セット	マット1枚:食品パーツ50種類:文字パーツ3つ:指人形3つ 栄養三要素を色の違う3兄弟のキャラクターで表現。食べ物の栄養素を色で分け、わかりやすく、楽しく学べます。	1セット
食育エプロン	728	なんでも食べる 元気なまあちゃん	1セット: エプロン 指導書(脚本)	エプロン(消化器官の食道・胃・小腸・大腸・肝臓・膵臓がはじめからついていて)、まあちゃんの洋服、ごはん、おちゃわん、4人のげんきッズ(あか・みどり・きいろ・しろ)、4種類のうんち(バナナうんち・ころころうんち・もこもこうんち・びちびちうんち)、指導書(脚本) 食べた食品がからだの中をどう通っていくか、どう吸収されるのか、どういう働きをするのかを、わかりやすいストーリーのおはなしエプロンにしました。	1セット
実物大カード	729	そのまんま料理カード 第1集 手軽な食事編	実物大カード 104ピース	カード内容:主食、主菜、副菜、もう一品 裏面の掲載情報:調理時間、エネルギー量、つ(SV)、塩分、主材料・分量(1人分)、作り方、料理特性、配膳図(料理群区分) カードの特長:一般家庭でよく作られる料理写真が満載。家庭はもちろん、学校や病院、地域の幅広く使える。 付録:料理の成分値一覧、料理区分別「つ(SV)」サイズ早見表	8セット
	730	実物大・ そのまんま料理カード きほんの食事編(第2版)	実物大カード 150ピース ランチョンマット1枚	実物大料理カード:主食33枚、主菜54枚、副菜41枚、その他18枚 カトラリーカード4枚 ランチョンマット1枚・活用の手引&料理の栄養成分値一覧(A4判、8ページ)※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に対応 ※本教材は「実物大・そのまんま料理カード 第1集 手軽な食事編」(1994年10月発行)から66点、「実物大・そのまんま料理カード 第2集 ちょっぴりごちそう編」(同年発行)から26点を抜粋し、新規料理54点を追加して、再編集したものです。	8セット

種類	No.	品名	貸出形態	貸出内容詳細	保有数
実物大カード	731	そのまんま食材カード	実物大カード 165ピース	カード内容:主食、主菜、副菜、もう一品 裏面の掲載情報:重量、エネルギー量、主な栄養素と働き、代表的な料理、80kcal分の重量(空欄)、食品群(空欄) カードの特長:日常よく使う分量の食材写真をそのまま切り抜いたカード。幅広く使えます。 付録:分類カード、とれたて!丸ごと食材ポスター、活用マニュアル	8セット
	732	そのまんま3皿でバイキングカード	実物大カード 90ピース	カード内容:主食、主菜、副菜、もう一品 裏面の掲載情報:エネルギー量、料理群区分、つ(SV)、主材料、食事・調理手順(簡易) カードの特長:料理を選ぶ「選択型」の食育教材。学校(小学校高学年~中学生向き)の食育教材として。 付録:オリジナル・マイカード、ランチョンマット(両面カラー・厚紙)、分類収納ケース、活用マニュアル	8セット
箸使い	733	箸の選び方キット	1セット 箸9膳 (23~13cm 総うるし)	13cmから23cmまでの長さの違う箸がセットになっています。大人から子どもまでの手の大きさにあった箸を選ぶことが上手な箸使いの基本です。箸は老舗の箸メーカー兵左衛門の総うるし仕上げの箸を使用。 ケース・箸のサイズ選び解説付き	1セット
咀嚼計	734	かみかみセンサー	S 小学校 低学年用 (6組)	ツルの長さ:7.5cm~11.5cm かみかみセンサー本体、表示カウンター、センサー、スペーサー(大)、スペーサー(小)、接続コード、単4電池(3個)	2セット
	735	食事のときに装着することで噛む回数と時間をカウント、1回の食事ですぐに噛んだかがひと目でわかります。よく噛む習慣をつけるのに役立ちます。	M 小学校 高学年以上 (6組)	ツルの長さ:11.5cm~14.5cm かみかみセンサー本体、表示カウンター、センサー、スペーサー(大)、スペーサー(小)、接続コード、単4電池(3個)	1セット
機材	736	スタンド型 手洗いチェッカーセット	1セット	チェッカーローション付き 手洗いの洗い残しを専用のライトをあてる事で洗い残しを見つけることができる。	4セット
	737	塩分濃度計 (計測補助スプーン、 センサー保護キャップ付き)	1セット	測定範囲:塩分濃度/0.01~5.0%、温度/0~60℃ 分解能(塩分):0.01~0.09%/0.01%、0.1~5.0%/0.1% 電源:LR44電池×3個	1セット

種類	No.	品名	貸出形態	貸出内容詳細	保有数
栄養指導 フードモデル	738	カルシウム摂取指導用食品	30種 磁石付	カルシウムの多い食品とカルシウムの吸収を助けるビタミンDの多い食品のセットです。 普通牛乳・脱脂粉乳・プロセスチーズ・あじ・あゆ・いわし・わかさぎ・あさり(むき身)・かき(貝)・しらす干し・いわし(丸干し)・木綿豆腐・凍り豆腐・生揚げ・納豆・がんもどき・みそ・昆布佃煮・ひじき(乾)・小松菜・チンゲン菜・さつまいも・黒砂糖・ごま・ヨーグルト(全脂無糖)・きくらげ(乾)・しいたけ(干)・うなぎ蒲焼き・卵黄・さけ	1セット
	739	鉄分の多い食品	20種 磁石付	日常不足しがちな鉄分の多い食品のセットです。 鶏肉(レバー)・牛肉(レバー)・ごま・凍り豆腐・しじみ・大豆(乾)・ひじき(乾)・ほうれん草・わかさぎ・納豆・小松菜・あさり佃煮・かつお(フレーク)・昆布佃煮・わかめ(生)・かき(貝)・いわし(丸干し)・あずき(乾)・もずく・切り干し大根(乾)	1セット
	740	砂糖に気をつけようシリーズ	食品6種類	おやつに含まれている砂糖量を示せるフードモデル。砂糖大1ヶ=5g分、砂糖小1ヶ=1g分をフードモデルで表現しています。 市販ジャムパン・どらやき・ロールケーキ・缶コーラ・缶コーヒー(加糖)・オレンジジュース	1セット
	741	油に気をつけようシリーズ	食品6種類	おやつに含まれている脂質量を示せるフードモデル。樹脂製のチューブに実物の植物油が入っています。脂質の割合(重量比)をフードモデルにグレーで色付けしています。「見えない油」を「見える」化。 ロールケーキ・チョコレート・アイスクリーム・ポテトチップス・シュークリーム・クロワッサン	1セット
	742	塩に気をつけようシリーズ	食品6種類	おやつに含まれている食塩量を示せるフードモデル。樹脂製のチューブに実物の精製塩が入っています。 みたらしだんご・しょうゆせんべい・ポテトチップス・フライドポテト(S)・ハンバーガー・インスタントヌードル	1セット
	743	体脂肪サンプル しぼやん	100g・500g・2kgの3規格で1セット	重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。100gは手のひらサイズで、カバンなどに忍ばせて持ち運びできるミニ体脂肪モデルです。 体脂肪100g=約700kcal	1セット
	744	ごはん量比較フードモデル	100g・120g・150g・200g・250g・300gの6規格で1セット	100g:おにぎり 120g・150g・200g・250g:ごはん茶碗(12.3×6.1cm,320ml) 300g:茶碗大(13.2×6.4cm,400ml) の6種類の重量のフードモデルです。	1セット

検査器具・機器

No.	検査名	検査器具	保有数
1	微生物簡易検査器具	卓上用ミニふらん器・培地セット	3セット
2	〃	携帯用簡易ふらん器・培地セット	2セット
3	調理器具、容器等の洗浄残留物試験 (脂肪の検査)用紫外線ランプ	ハンディ型紫外線ランプ(クルクミン溶液付)	3セット
4	調理室、倉庫、コンテナ、冷凍冷蔵庫等の温湿度測定	自動温湿度計	1セット
5	ATP拭き取り検査器具	ATP拭き取り検査器具	4セット

年 月 日

公益財団法人岡山県学校給食会 へ

所 属

職・氏名

貸出品使用報告書

このことについて、次のとおり報告します。

1 借用品及び借用期間

借用品

期 間 年 月 日 から 年 月 日

2 使用方法等

3 使用した感想や児童生徒の感想等

※公開可能な画像があれば、添付していただければありがたいです。

年 月 日

公益財団法人岡山県学校給食会

理事長 向井重明 殿

所 属

借用責任者
職氏名

学校給食用食器借用申込書

このことについて、次のとおり申し込みます。

記

1 借用期間

年 月 日 から 年 月 日 まで

2 借用する食器の種類(借用希望欄に○印を御記入ください。)

借用希望	食器のセット内容	備 考
	Aセット : 向付・小鉢・6寸皿・箸置き (各40個)	
	Bセット : 小皿・小鉢・平皿・箸置き (各40個)	
	ごはん茶碗 (40個)	
	小 鉢 (40個)	
	平 皿 (40個)	

※40個以上使用する場合は、必要数を備考欄に御記入ください。

借用希望	食器の種類	希望セット数	備 考
	尺皿(10枚入り)		

別紙様式2

年 月 日

公益財団法人岡山県学校給食会

理事長 向井重明 殿

所 属

使用責任者

職氏名

学校給食用食器使用実績報告書

このことについて、次のとおり報告します。

1 借用期間

年 月 日 から 年 月 日

2 食器の利用方法

3 利用した感想（児童生徒の感想等を記入して下さい。）

※公開可能な画像があれば、添付していただければありがたいです。