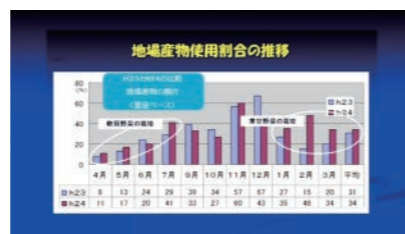
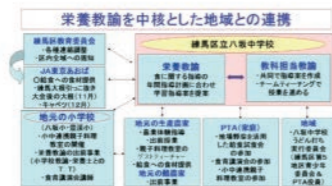


特徴

- 給食管理から食に関する指導まで、学校給食全体を詳解
- 生きた教材「学校給食」の食育への活用法を実践事例で提示
- 大学・専門学校等の管理栄養士・栄養士養成課程での給食実務の教育用に最適
- 栄養教諭、学校栄養職員、管理栄養士・栄養士、調理師等、学校給食に携わるスタッフのガイダンスとして給食管理のすべてを紹介
- 保育園、幼稚園、食育にかかわる関係者のガイダンスとしても有用

品名	規格	特徴
小松菜	M~L 長さ19~28cm	砂や土が根元に入らないようにすること...
大根	2L~3L 1~1.5kg	スライヤや皮が剥きやすいように...
白ねぎ	2L	根と芯は全て取り除き、冬枯れがないこと...
冬豆	M~2L	冬豆は不可。



総監修のことば

子どもたちを取り巻く生活環境の変化は、家庭の食生活にも大きな影響を及ぼし、不規則な食生活や栄養バランスの乱れからくる、肥満・痩身傾向や生活習慣病の低年齢化などの健康問題が指摘されています。一方、日本の平均寿命は今や84歳（2014年版WHO発表）で世界一となり、平均寿命と健康寿命の差の短縮、高齢者の医療福祉の在り方等が国の重要課題となってきています。

このような時代の趨勢から、食育を生きる力の基礎とする食育基本法の制定や食育推進基本計画の決定、さらには学習指導要領や学校給食法の改正などの法的整備が行われました。これら整備の特徴は、子どもに対する食育を重視していることです。学習指導要領総則には、学校における食育の推進が明記され、教育活動全体で取り組むことや、また学校給食法も目的や目標が食育の観点から見直しがなされ、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準、学校給食を活用した食に関する指導の条が新設されるなど、学校給食を活用した食育の推進が明確になりました。さらには、給食管理と食に関する指導を職務とする栄養教諭は、食育推進の中核的な役割を果たす教諭であることも明記されました。

このように学校給食の役割がより重大化する中、学校給食を生きた教材として活用した食に関する指導の実践や、より安全性と衛生面に配慮した給食管理などについて、モデルケースを紹介しながら詳しく解説した視聴覚教材を作製しました。

この視聴覚教材が、今後の給食管理や食に関する指導において、お役に立つことができたら幸いです。



女子栄養大学短期大学部 教授
金田 雅代

※このDVDは、公共図書館、学校、病院等の施設でご利用いただけるよう館外貸出権ならびに無償上映権をクリアしています。

制作・発行

丸善出版株式会社 映像メディア部
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-17
神田神保町ビル6階
電話(03)3512-3252 FAX:(03)3512-3271
http://pub.maruzen.co.jp/

お問合せ・ご注文は下記までどうぞ。



新発売

給食管理から食に関する指導まで、学校給食のすべてが解る

学校給食管理

実践ガイド

DVD
全5巻

総監修

金田 雅代

女子栄養大学短期大学部 食物栄養学科 教授

制作・著作

丸善出版株式会社

価格

DVD全5巻セット 本体価格 150,000円＋税
各巻 本体価格 30,000円＋税



MARUZEN

安全・衛生を重視した給食管理、 生きた教材〈学校給食〉の活用法を実践的に解説!

平成 18(2006)年の「食育基本法」制定後、平成 21(2009)年に「学校給食法」の大改正が行われました。目的、目標を食育の観点から見直し、「学校給食実施基準」「学校給食衛生管理基準」を法に位置づけ、「学校給食を活用した食に関する指導」の条が新設されました。栄養教諭等が食育推進の中核となって学校給食を活用した食に関する指導ならびに安全性と衛生面を重視した給食管理に果たす役割も明確化されました。

学校給食は重要な教育活動であり、生きた教材として学校給食はどうあるべきか、モデルケースを紹介しながら詳しく解説します。

1 学校給食の栄養管理と献立作成

48分

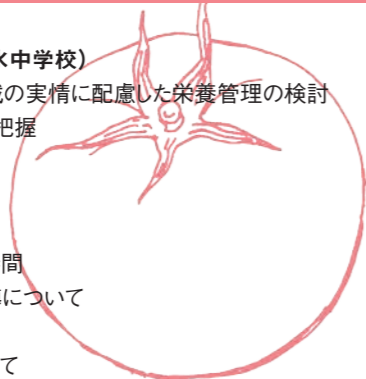
監修・指導

北出 宏予 石川県羽咋郡宝達志水町立押水中学校 栄養教諭

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、「食事摂取基準」を依然とし「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、並びに地域の実情に十分に配慮し、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。

- 弾力的運用とは (解説: 金田雅代)
- 弾力的運用の実際 (事例: 宝達志水町立押水中学校)
 - ① 児童生徒の体格及び活動レベル並びに地域の実情に配慮した栄養管理の検討
 - ・ 食事を提供する対象集団の決定と特性の把握
 - ・ 食事計画の決定
 - ・ 食事計画の見直し
 - ・ 予定献立の作成
 - ② 食に関する指導の展開 総合的な学習の時間
 - ③ 食に関する指導の展開 個別的な相談指導について
 - ④ 食に関する指導の展開 昼学習について
 - ⑤ 食に関する指導の展開 給食の時間について



2 食に関する指導と献立作成

81分

監修・指導

宮武千津子 香川県高松市立国分寺南部小学校 栄養教諭
村井 栄子 香川県丸亀市立綾歌中学校(丸亀市中央学校給食センター)栄養教諭
吉原 朋子 秋田県南秋田郡五城目町立五城目第一中学校 主任学校栄養士

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。

- 食に関する指導の全体計画について (解説: 金田雅代)
- 食に関する指導の全体計画 ~小学校の場合~ (事例: 高松市立国分寺南部小学校)
- 食に関する指導の全体計画 ~中学校の場合~ (事例: 丸亀市立綾歌中学校)
- 地場産物を活用した献立作成 (事例: 五城目町立五城目第一中学校)
 - ① 学校経営と学校給食
 - ② 地域との連携 (五城目町食育推進会議)
 - ③ 生徒を中心とした活動 (活発な給食活動について)
 - ④ 地場産物を活用した献立作成の具体
 - ⑤ 五城目エコ・ファーマーズとは
 - ⑥ 給食を教材とした授業の実際

●資料 CD-ROM [2013-2014年 おらほの給食日本一! 給食レシピ集]
五城目第一中学校 吉原朋子先生が作成された1年間の献立とレシピを収録した CD-ROM が付属しています。



3 学校での食物アレルギー対応

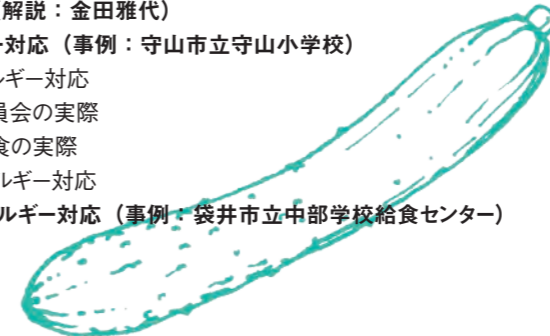
54分

監修・指導

廣田美佐子 滋賀県守山市立守山小学校 栄養教諭
原田 康子 静岡県袋井市立浅羽東小学校(袋井市立中部学校給食センター)栄養教諭
溝口 真美 静岡県袋井市立中部学校給食センター 管理栄養士

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が送れるように、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。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、

- 食物アレルギーについて (解説: 金田雅代)
- 単独校での食物アレルギー対応 (事例: 守山市立守山小学校)
 - ① 学校における食物アレルギー対応
 - ② 食物アレルギー対応委員会の実際
 - ③ 食物アレルギー対応給食の実際
 - ④ 宿泊行事での食物アレルギー対応
- 給食センターでの食物アレルギー対応 (事例: 袋井市立中部学校給食センター)



4 食に関する指導の実際と評価

46分

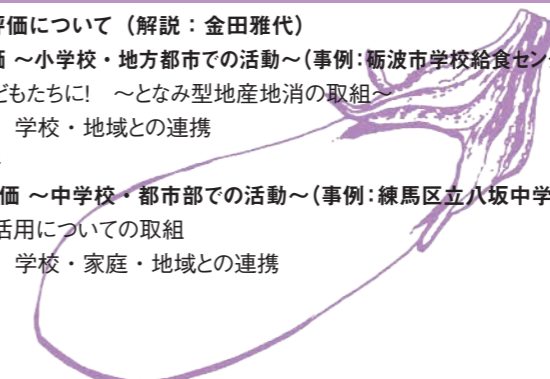
監修・指導

亀ヶ谷昭子 富山県高岡市立下関小学校 栄養教諭
飯島 敬子 東京都練馬区立八坂中学校 栄養教諭

児童生徒が食について理解を深め、日常の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施が必要です。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)の活動事例で紹介しています。

- 食に関する指導の実際と評価について (解説: 金田雅代)
- 食に関する指導の実際と評価 ~小学校・地方都市での活動~ (事例: 砺波市学校給食センター)
 - ① 地元の新鮮な野菜を子どもたちに! ~となみ型地産地消の取組~
 - ② 食に関する指導の展開 学校・地域との連携
 - ③ 地場産物使用量の推移
- 食に関する指導の実際と評価 ~中学校・都市部での活動~ (事例: 練馬区立八坂中学校)
 - ① 学校における地場産物活用についての取組
 - ② 食に関する指導の展開 学校・家庭・地域との連携



5 衛生管理と調理

46分

監修・指導

原田 康子 静岡県袋井市立浅羽東小学校(袋井市立中部学校給食センター)栄養教諭
青島 知美 静岡県袋井市立袋井南小学校(袋井市立中部学校給食センター)栄養教諭

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科学省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給食センターを紹介し、衛生管理の実際とそれに基づいた調理を見ていきます。

- 学校給食衛生管理基準について (解説: 金田雅代)
- 作業環境の実際 (事例: 袋井市立中部学校給食センター)
 - ① 入室準備~朝礼
 - ② 荷受室、検収室
 - ③ 野菜前処理室
野菜下処理室
野菜上処理室
果物・生野菜上処理室
 - ④ 煮炊室
 - ⑤ サラダ・和え物室
 - ⑥ 炊飯室
 - ⑦ 手作り準備室
魚肉下処理室
 - ⑧ 揚物・焼物・蒸物室
 - ⑨ アレルギー対応室
 - ⑩ コンテナ室
 - ⑪ 食育の推進
 - ⑫ 洗浄室
 - ⑬ 汚染食器洗浄室

