

《ビデオテープ》

番号	タイトル	時間
1	郷土食を生かした学校給食(2~7編)	各35分
2	給食大好き(学校給食に学ぶ子供たち)	20分
3	調理室の一日(調理従事員の衛生管理、管理と基本)	30分
4	おはしのはなし	17分
5	学校給食と牛乳(1~5巻)	各20分
6	欠番(ぱくぱくごっくん)	
7	私たちの食事(小高学年向け)	20分
8	くらしと牛乳(中学校向け)	20分
9	骨折の謎・大追跡!(中学校向け)	30分
10	ケンちゃんのけんこうパトロール アニメーション(小低学年向け)	20分
11	スプーンおばさんの料理教室(小高学年向け)	20分
12	正しい箸の使いかた	20分
13	カンちゃんの缶詰めものがたり -缶みかん編-	25分
14	一粒の小麦から	20分
15	小麦粉のふしぎ	20分
16	私が見つけた小麦粉	20分
17	私たちとパン	60分
18	みんなのきゅうしょく(小低学年向け)	15分
19	ここがポイント -調理過程と食中毒菌-	27分
20	街のちょっぴり先生-高齢者の生きがいと健康づくり推進事業シニアリーダー編-	30分
21	やる気全開ごはんパワー(中学校給食指導用)	17分
22	こどものすこやかな成長を願って(栄養指導実践発表)	50分
23	みんなでおいしくたべましょう(低学年)・私たちとお米(中・高学年)	
24	楽しい給食(高学年向け)	20分
25	たのしい元気給食 -ダイエタリーファイバーの話-	20分
26	みんなの健康づくり(中学校向け)	20分
27	行こう! 栄養の国へ アニメーションで学ぶ栄養の知識	20分
28	楽しくつくる祭ずし(1巻花・2巻動物・3巻文字を1巻に編集)	90分
29	まさか?の二次汚染 -調理室の衛生管理-	20分
30	元気になろうよ -食事と運動で健康な体づくり-	15分
31	中学生・高校生の健康と栄養	95分
32	2,400時間の食事理論(指導者向け)	110分
33	米飯給食と子供の成長を考える ①成人病予防と子供の食事	30分
34	〃 ②学校給食の意義と米飯給食	24分
35	〃 ③米飯学校給食最前線	22分

番号	タイトル	時間
36	ショック！検査結果－食品の特性と衛生管理－	24分
37	食事の科学－沖縄編－	57分
38	お弁当を考える「横須賀手づくりフェア」から	39分
39	牛乳のはなし	17分
40	やさいのはなし	13分
41	さかなのはなし	15分
42	ごはんのはなし	16分
43	おいものはなし	16分
44	おまめのはなし	15分
45	荘 明義の家庭でできる中国料理 ①～③	120分
46	こどもたちのために基本に帰る	20分
47	今、子供たちが危ない！－子供の体と食生活の危機－	22分
48	子供の食生活と健康	26分
49	野菜大好き元気な子	19分
50	味覚のしつけは大丈夫	17分
51	心と体と食生活(中学校向け)	23分
52	これで安心学校給食－簡易検査法による安全衛生管理－	18分
53	「O157」予防のために－衛生管理のチェックポイント－	21分
54	お米の「なぜ？」を考える	15分
55	家庭の食事マナー－美しい箸使い－	18分
56	完璧な安全を保証する(オーストラリア産牛肉の品質管理体制)	
57	安全への第一ステップ－学校給食用食材の検収－	18分
58	みんなでなくそう食中毒－たべものの安全と健康づくり－	16分
59	汚染を広げない！－衛生管理は二次汚染防止から－	17分
60	水を制御する－ドライシステム化への挑戦－	21分
61	食に関する指導充実のための自主研修 特別活動① 演習	92分
62	” 特別活動② 講評	46分
63	” 家庭・技術家庭① 演習	102分
64	” 家庭・技術家庭② 講評	27分
65	” 体育・保健体育① 演習	100分
66	” 体育・保健体育② 講評	27分
67	水と健康－子供の水分補給－	
68	みずみずしさをいつまでも－加齢と水分補給－	
69	ごはんのちょっといい話	14分
70	常温放置を追放する－温度管理で食中毒防止－	21分

番号	タイトル	時間
71	食中毒を根絶する－衛生管理の基本は守られていますか？－	20分
72	食物繊維の働きと健康－成人病予防に役立つ大麦の効果－	19分
73	野菜のチカラ	15分
74	ドライの運用のカギは人－食の安全を守るプロたち－	27分
75	健康って何？－元気な体と食事－（小高学年向け）	
76	健康づくりを生かした学校給食－地場産物を生かして－①	30分
77	健康づくりを生かした学校給食－地場産物を生かして－②	31分
78	骨は生まれ変わる・骨を丈夫にするMBP	
79	栄養探検隊－栄養の迷宮へようこそ！－	
80	やっぱり冷凍食品	22分
81	ノロウイルス食中毒への対策	22分
82	安全でより豊かな学校給食のために－生きた教材をつくる調理場－	20分
83	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
84	食・からだ・くらしの探検 第2巻 どんな食べ物がいいのかな	18分
85	食・からだ・くらしの探検 第3巻 地域に伝わる料理を大切にしよう	18分
86	「食に関する個別指導」～肥満傾向児童への対応～	30分
87	「食に関する個別指導」～肥満傾向生徒への対応～	33分
88	子ども料理教室のすすめ方① ～なぜ料理を体験させるの？～	25分
89	子ども料理教室のすすめ方② ～子どもが主役の料理の基本～	25分
90	子ども料理教室のすすめ方③ ～五感を使った本物料理体験～	25分
91	食事バランスガイドで健やかに① ～食事バランスガイドって何？～	18分
92	食事バランスガイドで健やかに② ～私たちの食事バランスガイド～	18分
93	食事バランスガイドで健やかに③ ～メタボリックシンドロームを防ぐ食事バランスガイド～	18分
94	「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

《DVD》

番号	タイトル	時間
1	栄養教諭を目指して行う授業の実際 第1巻「板書の使い方理解していますか!?!」	50分
2	〃 第2巻「食の授業、地域性をいかしていますか!?!」	53分
3	〃 第3巻「子どもの心をつかむ授業をしていますか!?!」	58分
4	〃 第4巻「授業の時間配分はできていますか!?!」	54分
5	〃 第5巻「学活と家庭科の区分はできていますか!?!」	53分
6	〃 第6巻「人権に注意した授業をしていますか!?!」	55分
7	〃 特別巻 第7巻「問いかけてー考えさせてー答えさせる授業」	27分
8	「食に関する個別指導」～肥満傾向児童への対応～	30分
9	「食に関する個別指導」～肥満傾向生徒への対応～	33分
10	子ども料理教室のすすめ方	75分
11	食事バランスガイドで健やかに	54分
12	感謝をこめていただきます！ ～牛から学ぶいのちの恵み～	15分
13	「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
14	絶品！青森県むつ湾特産 蒸しホタテ 料理編	
15	みんなで語ろう！青森県の食と農	28分
16	食料の未来を確かなものにするために	10分
17	郷土料理を生かした学校給食	
18	学校の管理下における食物アレルギーへの対応	45分

《CD-R》

番号	タイトル	
1	小児外科病棟 ー医療現場におけるプロバイオティクスー	
2	スゴネタ★フォトパック 食材	
3	あおもり食ing	
4	かつお節が出来るまで(付属資料) 掲示・配布用	
5	見て触れて学んで 【食農学習用資料・パワーポイント用】	