

食育教材貸出事業実施要項

1 目的

この要項は、京都府内の食育推進及び学校給食の普及啓発を支援するため、公益財団法人京都府学校給食会（以下「府学給」という）が保有する食育教材（以下「教材等」という）の貸出について、必要な事項を定めることを目的とする。

2 貸出対象者

- (1) 各市町(組合)教育委員会
- (2) 各学校給食実施校
- (3) 各市町(組合)立学校給食共同調理場
- (4) 京都府内の給食実施校で組織され、校長がその運営に関与する研究団体
- (5) 栄養教諭、学校栄養職員により公益目的を達成するために組織された団体及びその支部

3 提出書類

教材等の貸出しを希望する者（以下「借用者」）は、府学給に対して事前に電話で申し込み、食育教材貸出申請書（別紙様式）を提出すること。

また、申請書の内容に変更が生じた場合は、速やかに府学給に連絡のうえその指示に従うこと。

4 貸出期間

貸出期間は原則として2週間以内とする。ただし、特別な事情がある場合は、期間延長について府学給と協議のうえ決定する。

5 貸出条件

府学給は借用者に対して次の条件を付して貸出するものとする。

- (1) 教材等の貸出は原則無料とする。
- (2) 教材等の貸出・返却にかかる搬送費用については、府学給の配送便で行うものとする。
ただし、毎月下旬は物資の配送により教材等を配送できないことがある。
- (3) 配送便を利用できない場合の経費は借用者が負担するものとする。
- (4) 借用者は、当該教材等に関しては責任を持って管理し、期日までに返却するものとする。

6 貸出対象教材

貸出しの対象となる教材は、別表のとおりとする

7 紛失・破損等

- (1) 借用者が教材等を汚損、破損または亡失させた場合は、速やかに府学給に連絡し、その指示に従うものとする。
- (2) 前項の場合において、府学給が故意又は重大な過失により教材等を損傷し、又は亡失したと認めるときは、その損失の弁償を求めることができるものとする。

8 その他

この要項に定めのない事項で不測の事象が発生した場合は、府学給と借用者が協議のうえ決定する。

附 則

この要項は、平成 27 年 10 月 15 日から適用する。

食育教材貸出（レプリカ・タペストリー）申請書

平成 年 月 日

公益財団法人京都府学校給食会 理事長 様

所 属
代表者

印

下記の食育教材を借用したく、申請します。

記

1. 貸出教材

「借用」欄に○印をつけて下さい。

教 材		借 用	備 考
京のブランド野菜レプリカ			
魚のレプリカ	鯖(さわら) 2枚おろし		
	鯿(ぶり) 2枚おろし		
	鮭(さけ) 2枚おろし		
	鯖(さば) 2枚おろし		
	秋刀魚(さんま) 2枚おろし		
	甘鯛(あまだい) 2枚おろし		
	とびうお 2枚おろし		
	はたはた 2枚おろし		
タペストリー農林畜水産マップ			

※魚種の切身を希望される場合は、備考欄に記載ください。

2. 貸出期間 平成 年 月 日 () から
平成 年 月 日 () まで

3. 使用目的

食育教材（ビデオ）貸出申請書

平成 年 月 日

公益財団法人京都府学校給食会 理事長 様

所 属
代表者

印

下記のとおり借用したく、申請します。

記

1. 貸出希望ビデオ

No	タイトル

2. 貸出期間 平成 年 月 日 () から
平成 年 月 日 () まで

3. 使用目的

別表

○ 京のブランド野菜レプリカ（1セット）

品名	数量
賀茂なす	2
万願寺とうがらし	3
金時にんじん	1
鹿ヶ谷かぼちゃ	1
堀川ごぼう	1
山科なす	3
伏見とうがらし	3
聖護院大根	1
海老いも	3
くわい	3

○ 魚のレプリカ

魚種	全長	備考
さわら	48cm	2枚おろし、別途切り身5個あり
ぶり	59cm	2枚おろし、別途切り身5個あり
さけ	66cm	2枚おろし、別途切り身5個あり
さば	36cm	2枚おろし、別途切り身5個あり
さんま	36cm	2枚おろし
あまだい	35cm	2枚おろし
とびうお	22cm	2枚おろし
はたはた	16cm	2枚おろし

○ タペストリー農林畜水産マップ

○ 食育及び衛生教材ビデオ (VHS)

No.	タイトル	内 容	時間
1	学校給食 食中毒防止ビデオ シリーズ1 「調理室の一日」	調理従事員の衛生管理とその基本	30分
2	学校給食 食中毒防止ビデオ シリーズ2 「ここがポイント！」	調理過程と食中毒菌について	27分
3	学校給食 食中毒防止 ビデオシリーズ3 「まさか？の二次汚染」	食中毒事故の中で最も多い食中毒 菌カンピロバクターを主に取り上 げ、衛生管理についての解説	20分
4	学校給食 食中毒防止ビデオ シリーズ4 「ショック！検査結果」	食品を汚染している食中毒菌の検 査結果を実際に見てもらふこと により、それぞれの衛生管理方法を説 明	24分
5	学校給食 食中毒防止ビデオ シリーズ5 「子供たちのために基本に帰る」	食中毒事故をおこさないための、 調理施設での作業の開始から終了 までの衛生管理の問題点やポイン を解説	22分
6	これで安心、学校給食	学校給食の調理施設における衛生状 態を簡単にチェックできる「簡易検 査法」を解説	18分
7	食中毒を根絶する	食中毒をなくすための衛生管理に ついての説明	20分
8	汚染を広げない	二次感染を防止するための衛生管 理について	20分
9	水を制御する	食中毒防止のためのドライシステム 化について	20分
10	常温放置を追放する	食中毒防止のための温度管理につ いて	20分
11	安全への第一ステップ	安全な給食を子どもたちに提供す るための第一関門ともいえる、食材 の「検収」について	18分
12	ドライ運用のカギは人	食中毒の要因の一つである二時汚 染を防ぐためのドライ運用を実現す る過程についての説明	27分
13	みんなでなくそう食中毒	食べ物の安全と健康づくりについて	16分
14	ノロウイルス食中毒への対策	現在最も多くの食中毒患者を発生さ せているノロウイルスの感染経路や 防止対策、食中毒発生時の対処の仕 方などをわかりやすく説明	約23分
15	大腸とビフィズス菌とオリゴ糖	第1部・・・善玉菌いっぱい作戦 第2部・・・オー157予防 第3部・・・赤ちゃんのビフィズス 菌とオリゴ糖 第4部・・・食事とビフィズス菌	70分

No.	タイトル	内 容	時間
16	0-157から腸を守る	0-157から腸を守るヤクルト菌・ビフィズス菌についての説明	15分
17	パンの出来るまで	パンが出来るまでの工程について	約20分
18	DHAパンニュース	DHAパンについて	約120分
19	郷土食を生かした学校給食 第七編	郷土食を取り入れた学校給食のありかたについて（福島県・群馬県・東京都・静岡県・大阪府・徳島県・福岡県）	33分
20	やっぱり冷凍食品	冷凍食品の優れた特性を業務用冷凍食品の製造から調理までを通して紹介	22分
21	ごはんのちょっといい話	栄養バランスから無駄を減らした調理や保存についてまで普段の食生活への指針	14分
22	給食大好き	学校給食のもつ教育的意義、役割について	約25分
23	ハツラツ一家・植物油大研究	食生活の中でおいしさと健康づくりに欠かすことの出来ない植物油について使い方や栄養との関わりを解説	24分
24	わが家の食卓 くもりのち快晴	みんなの健康を守るための食生活指針をドラマ形式でわかりやすく解説 (出演：飯星景子、吉村明宏ほか)	18分
25	食&ユア フューチャー	近未来からタイムスリップして過去の食生活を振り返るといった設定のドラマを通し、健康のため食生活指針を解説 (出演：ベンガル)	19分
26	隣の人の叫び	世界の飢えた人々に対し、私達にできることとは？	約20分
27	共に生きる	世界の飢えた人々に食糧と愛を！	約20分
28	「海・川の汚染 ヘドロの原因は米のとぎ汁 99改訂版」 「スーパーニュース」 「ニュースプラスワン」 「はなまるマーケット」		約120分
29	安心して食べられる食肉製品を目指して	ニッシン・グルメビーフ(株)の品質管理システムについて	10分
30	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	オーストラリア産牛肉の品質管理について	約20分
31	牛肉の信頼回復にむけて	牛肉の信頼回復にむけての近畿2府4県の取り組みについて	約20分
32	京都肉を食べる	京都肉の生産・流通の現場から	約20分
33	学校給食情報ネットワーク化事業	・事業のあらまし ・データ通信の手順	約20分
34	学校給食食中毒防止ビデオ 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	約20分

No.	タイトル	内 容	時間
35	平成17年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」 平成18年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」 平成19年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」	肥満傾向児童への対応	30分 (DVD)
36	学校管理下における食物アレルギーへの対応 H23.12.22	21・22年度の研究成果を実践的な形で普及を目的	約45分
37	ボクらの牛乳体験記	牧場を体験しよう！ 牛乳工場を見学しよう！ 牛乳の栄養を研究しよう！ 牛乳料理に挑戦しよう！	約28分 (DVD)
38	学校給食のパン・ごはんができるまで	パン編 ごはん編 給食会の仕事	約35分 (DVD)