

食育用パネル貸出要項

1 目的

食育関連授業の資料として、また、給食週間等の掲示物として、食育用パネルを貸出す場合の取扱いに関し必要な事項を定める。

2 対象

学校及び学校給食共同調理場等

3 貸出用パネル

別紙一覧表のとおり

4 申込方法

使用日の10日前までに所定の様式（A・B）で当会へ申し込んでください。

TEL 025-267-4126

FAX 025-267-4130（送付文不要）

5 納入・返却方法

（1）一般物資直送地区

- ・納入…当会が届けます。
- ・返却…当会が引き取ります。

（2）その他の地区

- ・納入…当会が届けます。
- ・返却…協力店、若しくは輸送業者でお願いします。

輸送業者を利用した場合、返却に伴う輸送費は学校等様の負担となりますのでご了承ください。

6 その他

- （1）使用後はすみやかに当会まで返却ください。
- （2）同じ時期に希望者が多い場合は、ご希望に添えない場合があります。

(別紙)

貸出用パネル一覧表

(平成19年10月現在)

1 県内郷土料理を生かした給食メニュー集パネル

(1) パネルの内容

平成17年4月発刊の学校給食資料「にいがたパッケン2004」郷土料理をベースにした地場産物活用の学校給食メニュー集をパネル化したものです。

(2) パネルの種類及びサイズ等

・写真パネル (B4サイズ)

表面…メニューの写真、実施時期、実施地域

裏面…料理紹介、給食用にするための視点、工夫・改良した点

・説明パネル (B4サイズ)

上記写真パネルの裏面と同じ内容を明記したものです。

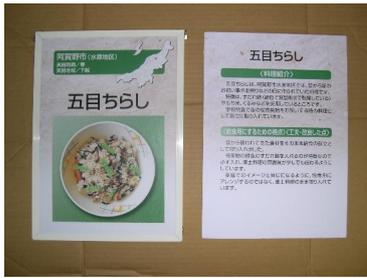
(3) 貸出し単位

上記写真パネル・説明パネルをセットとして、若しくは単独で貸出します。

(4) パネルリスト

シーズン	No.	メニュー (地域名)	シーズン	No.	メニュー (地域名)
春の料理	1	五目ちらし (下越)	冬の料理	1	野沢菜ごはん (上越)
	2	たけのこごはん (下越)		2	小豆ごはん (中越)
	3	山菜煮 (中越)		3	鮭の松風焼き (中越)
	4	つぼぬきいかの生姜煮 (下越)		4	にしんの甘煮 (中越)
	5	じゃがいものしわ煮 (下越)		5	ぶり大根 (佐渡)
	6	城之古青菜のごま酢あえ (中越)		6	いもこみそ (下越)
	7	たくあんのきんぴら (中越)		7	いもみそ (下越)
	8	ふきのきんぴら (下越)		8	せりやき (上越)
	9	姫竹汁 (上越)		9	ずいきのきんぴら (中越)
夏の料理	1	いかめし (いかずし) (佐渡)		10	大根の煮あえ (佐渡)
	2	丸なすと車ふの卵とじ (下越)		11	大根のからあえ (上越)
	3	くじら汁 (中越)		12	あえ混ぜなます (上越)
秋の料理	1	吹き寄せごはん (下越)		13	かきあえなます (下越)
	2	大根煮 (中越)		14	柿なます (佐渡)
	3	鮭の焼き漬け (下越)		15	カラフル紅白なます (中越)
	4	車ふの揚げ煮 (下越)		16	チーズ入りきりざい (中越)
	5	いもだこ (佐渡)		17	れんこんサラダ (中越)
	6	ながいもサラダ (下越)		18	たら汁 (中越・下越)
	7	鮭のかす汁 (上越)		19	のっぺい汁 (中越)
				20	そばどじょう (佐渡)
一年中食べられている料理	1	笹ずし (上越)	5	切り昆布煮 (中越)	
	2	する天 (するめの天ぷら) (上越)	6	大海 (下越)	
	3	飛び魚のスコッチエッグ (佐渡)	7	おおびら (佐渡)	
	4	車ふとぜんまいの煮物 (上越)	8	たぬき汁 (下越)	

(5) パネルの写真…春、夏、秋、冬、一年中 (写真は参考に1組ずつ載せました。)



2 地場産物活用学校給食パネル

(1) パネルの内容

上越・中越・下越・佐渡の各校で実際に調理し、食育の日や給食週間などで実施した特色ある取組を紹介した地場産物実践例のパネルです。

(2) パネルの構成（2枚組）

1 枚目…献立名と献立写真

2 枚目…実施校、作り方、伝えたいことや指導内容、子どもの様子

(3) パネルの種類及びサイズ

種類…15種類（㊦の貸出パネリストのとおり）

サイズ…たて37.5cm・よこ52.5cm

(4) 貸出し単位

15種類セットとして、若しくは単独で貸し出します。

(5) パネルリスト

No.	パネルの献立名
1	麦ごはん、牛乳、夏野菜カレー、まめサラダ、フルーツ白玉
2	ごはん、牛乳、まぐろのアーモンドがらめ、切干大根のナムル、マーボー豆腐
3	ごはん、牛乳、えびシュウマイ、チャプチェ、わかめスープ、冷凍みかん
4	ごはん、牛乳、鉄火味噌（てっかみそ）、夏野菜の卵とじ、風味漬け
5	枝豆ごはん、牛乳、エビフライ、ごまあえ、鯨汁
6	ピラフ、牛乳、白身魚フライ、花野菜サラダ、トマトと卵のスープ
7	わかめごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ、含め煮、卵焼き、ブロッコリー、くだもの
8	枝豆ごはん（麦入り）、牛乳、さばのごま揚げ、即席漬け、みそ汁、冷凍みかん
9	ゆかりごはん、牛乳、鶏肉の甘酢煮、ほうれん草のアーモンド和え、岩船麩のみそ汁
10	ごはん、牛乳、鶏肉となすの南蛮煮、ゴマみそ汁、シューアイス
11	笹寿司、牛乳、星のコロッケ、野菜とハムのあえもの、七夕すまし汁、ヨーグルト
12	ごはん、牛乳、いかの煮物、オータムポエムのおかかあえ、おおびら
13	菜めし、牛乳、ポテトのクリームチーズ焼き、ポパイサラダ、トマトスープ、冷凍みかん
14	ナン&ハーフライス、牛乳、キーマカレー、ひじきのサラダ、フルーツのゼリー和え
15	ごはん、牛乳、なすの肉巻きフライ、じゃがいも変わりきんぴら、みそ汁

(6) パネルの写真（写真は参考に1組だけ載せました。）



3 主食供給経路パネル

(1) パネルの内容

主食のご飯・パン・麺が学校等様に届くまでの経路をわかりやすく説明したパネルです。

(2) パネルの種類及びサイズ

種類… 3種類 (⑤の貸出パネリストのとおり)

サイズ… たて 37.5 cm ・ よこ 52.5 cm

(3) 貸出単位

3種類セットとして、若しくは単独で貸し出します。

(4) パネルリスト

No.	パネルの種類
1	ご飯が学校に届くまで
2	パンが学校に届くまで
3	麺が学校に届くまで

(5) パネルの写真… ご飯・パン・麺の3種類

