

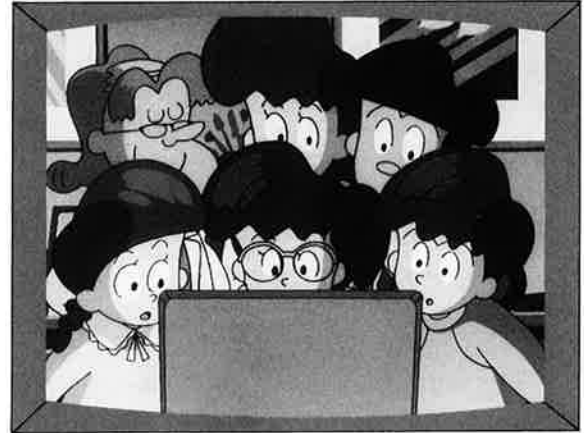
小学校向けビデオ教材

みんなでなくそう食中毒

—たべものの安全と健康づくり—
(アニメーション)

(16分)

利用の手引き



■制作スタッフ

制作 / 吉村雪彦
原案・脚本 / 神田康夫
演出 / 松崎 一
作画 / 青島克己、東道泰
宮本清司、高橋さゆり
撮影 / 岡部真也、大井智晴
音響監督 / 水鳥鐵夫
編集・録音 / 読売スタジオ
制作協力 / アートアニメスタジオ

■出演

ナンデモ博士……宮田浩徳
サユリ……鈴木秀香
平野一郎……佐久間紅美
平野和子……安田未央
お父さん……堀場政輝
お母さん……山木優子

■平成10年制作

制作 株式会社 学習研究社

〒160-0013 東京都新宿区麗ヶ丘町10番地
TEL (03)5410-9159 FAX (03)5410-9161

代表 全国学校給食会連合会

企画 学校給食100周年記念会

■制作編集委員 (順不同)
金田 雅代 / 文部省体育司学校健康教育課学校給食調査官
上田 昌宏 / 全国学校給食研究会会長
前多摩市立蓮光寺小学校校長
田中 信 / (社)全国学校栄養士協議会名誉会長
伊藤 武 / 東京都立衛生研究所微生物部長
宮台 信一 / (社)学校給食物資開発流通研究会専務理事
兒玉 潔夫 / 日本学校視察教育連盟会長
品川区立大井第一小学校校長
増田 和雄 / 全国学校給食会連合会常務理事

制作の意図

最近、子供たちの食生活のあり方が問題となり、“食”についての教育を、どのように進めていくかが一つの課題となってきています。

食に関する指導は、学校給食を中心に、さまざまな形で進められており、そこでは、多様な教材が利用されています。その中で、このビデオは、今、最も注目を浴びている衛生管理や食習慣についての問題を、子供たちに親しみやすいアニメーションによって描き出そうとしているものです。

特に、今回の教材は、具体的な映像にしにくい栄養や食中毒といった内容を、主題としています。そこで、抽象的な説明に陥りがちな内容を、アニメならではの技法を駆使しながら、子供たちに出来るだけ分かりやすく、興味深く展開し、日々の適切な食生活こそが、健康づくりへの道なのだということを、広く訴えたいと考えました。

利用上の留意点

このビデオは、「みんなでなくそう食中毒」という表題からも分かるように、食中毒の適切な予防法を、第一の主題とするものである。

病原大腸菌 O157 が、社会問題となって以来、食品の衛生管理については、数多くの書物や、また、

映像で取り上げられてきた。本編でも、特に、その前半部分で食中毒の原因や予防法に触れ、食中毒を防ぐには、〈付けない〉・〈増やさない〉・〈殺す〉という3原則がポイントであることを、具体的に、詳しく解説している。

しかし、育ち盛りの子供たちの健康づくりを、最終的な目的とする、このビデオは、単に、衛生管理の大切さを訴えるだけのものではないとは言ってもない。指導に当たっては、後半部分で展開されている、第二の主題である、食中毒に、簡単にかからないような、適切な食生活を中心にした、健康な身体づくりの大切さ…についても、十二分に留意していきたい。

このビデオの前半部で、子供たちは、さまざまな病気の原因となる細菌の恐ろしさについて、具体的な映像によって学習することになるが、そのことで、いたずらに細菌への恐怖感を煽るだけでは、逆効果ともなるであろう。子供たちが、衛生管理の基本を、きちんと守るとともに、健康な身体づくりをしよう…という、食中毒防止への前向きで、積極的な姿勢をもてるような、効果的な教材の利用を期待したい。

ビデオの内容

- 都市近郊に住む平野一家のところへ、ある日、ナンデモ博士と、その助手のサユリが訪ねてきた。そして、食中毒を防いで、衛生的で安全な食生活を送るには、どうすればよいか?…を、説明してくれると言う。突然の、見知らぬ人の申し出にびっくりした一家だったが、よく考えてみると、食中毒については、知っているようで、よく理解していないことが少なくない。そこで、両親と、小学5年生の一郎と3年生の和子との平野一家の面々は、ナンデモ博士たちから、食中毒についての講義を受けることにしたのだ。
- なんでも映像として再現することができる、最先端のコンピュータを使いながら、博士たちは、まず、食中毒の原因の90%までを占める、細菌の種類や働きについて話した。そして、食中毒を防ぐには、その細菌を〈付けない〉、〈増やさない〉、〈殺す〉という原則を守ることが大事なのだを教えた。しかし、お母さんは、そんなことなら、前から、いつも実行していることだという。そこで、博士たちは、「では、試してみましょ…」と持ちかけて、ある日のお母さんが、食品を買って調理して後片付けするまでを、コンピュータに写し出してみようということになる。
- お母さんの行動を、改めて振り返ってみると、生鮮食品を持ったまま長話をしたり…冷蔵庫に食品を詰め込み過ぎたり…と、自信満々だったその食中毒対策にも、数々の欠陥があることが分かってきた。もちろん、食事をするのは、家庭だけとは限らないので、このような食中毒への注意は、外で食事をするときにも、行わなければならないことは言うまでもない。そこで、今度は、子供たちが、毎日食べている、学校給食の場合、食中毒の防止対策が、どのように行われているかを、見ていくことにした。
- 学校に、給食の材料が運び込まれ、検収を受けて保管され、さらに、調理室で調理され、検食されて配膳されるまで一のような様子を見ていくと、要所要所で、食中毒防止の3つの原則が、きちんと守られていることが分かってきた。「…わあ、これなら大丈夫だね」と、平野一家の人々は、ひと安心。しかし、そんな彼等にも、博士は「でも、いくら安全に気を付けて作った給食でも、それを配ったり、食べたりする時にいい加減だったら、台なしになってしまう」と、さらに、食事の際の手洗いや、盛り付けや会食の時にも注意が必要であることを強調した。そして、続いて博士は、「食中毒を防ぐには、単に、細菌を身体に入れないだけでなく、多少の細菌が入っても、病気にならない抵抗力を付けることが大切なんだ」と、健康作りの具体的な方法についての説明に移った。
- 細菌に負けない、抵抗力のある、健康な身体を作る一つの方法は、好き嫌いをなく何でも食べるということである。みんなが、毎日食べる食品は、その種類によって、それぞれに働きが違っている。だから、いろいろな食品をバランスよく取ることが大切である。また、健康な身体づくりには、規則正しい生活の中で、よく運動をし、休養・睡眠をとることも、育ち盛りの子供の身体づくりには、欠かすことの出来ない要素となってくる。
- 「なあんだ、これなら簡単!」、「私にも、出来そう!」と、説明を聞いて、一郎も和子も自信ありげである。そんな二人に、博士は、「でも、頭で分かっているけど、なかなか実行出来ないことって、多いから、頑張らない」と励ましながら、さらに、話を続けていくのだった。