

貸出教材レプリカ NO. 1

番号	題名	内容	貸出数
18-300 全58種類 ※単品貸出し可	食生活改善指導用食品 (磁石なし)	生活習慣病予防のための、食生活状況調査や食生活改善指導に役立つ食材と献立をセットにしました。	1

●18-301炭水化物 全部



- 18-302 ごはん100
- 18-303 ごはん150
- 18-304 ごはん200
- 18-305 食パン(6枚切)60
- 18-306 食パン(5枚切)72
- 18-307 そば(ゆで)180

●18-322たんぱく質全部



- 18-323 木綿豆腐100
- 18-324 鶏卵50
- 18-325 油揚げ20
- 18-326 枝豆72
- 18-327 納豆40
- 18-328 普通牛乳200
- 18-329 ヨーグルト120

●18-349揚げ物 全部



- 18-350 エビフライ(セパレート)
- 18-351 とんかつ(セパレート)

●18-308 パン類 全部



- 18-309 あんぱん
- 18-310 クロワッサン40
- 18-311 ミックスサンド

●18-330 果物類 全部



- 18-331 みかん100
- 18-332 りんご170
- 18-333 パナナ100
- 18-334 キウイフルーツ76
- 18-335 グレープフルーツ200

●18-352 主菜類 全部



- 18-353 野菜炒め
- 18-354 刺身盛合せ
- 18-355 酢豚
- 18-356 鯖塩焼き
- 18-357 いわしフライ
- 18-358 さけムニエル
- 18-359 チャーハン

●18-312 魚介類 全部



- 18-313 イワシ(丸干し)30
- 18-314 しらす干し25
- 18-315 あさり(むき身)30
- 18-316 するめ30
- 18-317 かまぼこ20
- 18-318 かき(貝)30
- 18-319 たらこ80
- 18-320 のり佃煮10

●18-336 お菓子類 全部



- 18-337 まんじゅう60
- 18-338 塩せんべい
- 18-339 板チョコレート55
- 18-340 ポテトチップス15
- 18-341 クッキー
- 18-342 落花生15
- 18-343 カステラ50
- 18-344 ショートケーキ
(セパレート)

●18-360 副菜類 全部



- 18-361 たこ酢
- 18-362 ひじきと大豆の煮物
- 18-363 金平ごぼう
- 18-364 肉じゃが
- 18-365 ほうれん草白和え

●18-345肉類全部



- 18-346 牛肉(セパレート)
- 18-347 豚肉(セパレート)
- 18-348 鶏肉(セパレート)



- 18-366 白菜漬け30
- 18-367 沢庵漬け20
- 18-368 ウインナーソーセージ30



- 18-321 サラダ(キット)25

貸出教材レプリカ NO. 2

登録番号	題名	内容	
18-371 (全20種)	野菜1日350g 指導フードモデル 緑黄・淡色野菜	野菜を1日350g摂取することを指導する際の目安に適した食材のセットです。栄養指導上の分類である、緑黄色野菜と淡色野菜にわかれています。 ※磁石あり	3



18-369
緑黄色野菜のみ



緑黄色野菜

ほうれん草	30
トマト	120
オクラ	30
ブロッコリー	30
にんじん	50
さやいんげん	20
ピーマン	34
春菊	30
グリーンアスパラガス	30
小松菜	30

18-370
淡色野菜のみ



淡色野菜

はくさい	30
レタス	20
なす	65
ごぼう	45
もやし	30
きゅうり	50
だいこん	60
白ねぎ	30
たまねぎ	50
キャベツ	40

貸出教材レプリカ NO. 3

登録番号	題名	内容	貸出数
18-372 (全5種) ※単品貸出し可	生の野菜と加熱後野菜	生の野菜(100g)を加熱すると”かさ”がぐんと減るのがよくわかります。「野菜をたくさんとりましょう!!」ー栄養指導の動機づけに最適です。	1

001



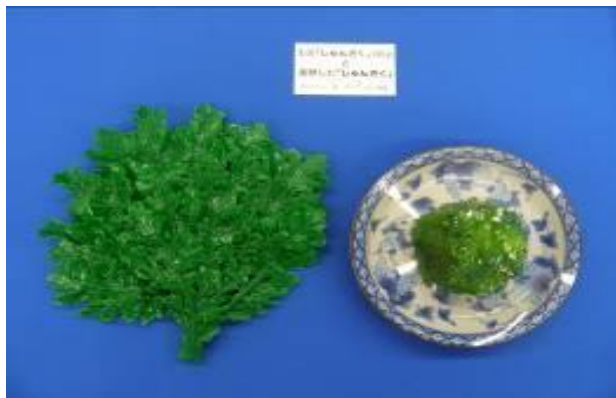
キャベツ 100 生・加熱

002



ほうれん草 100 生・加熱

003



春菊 100 生・加熱

004



小松菜 100 生・加熱

005

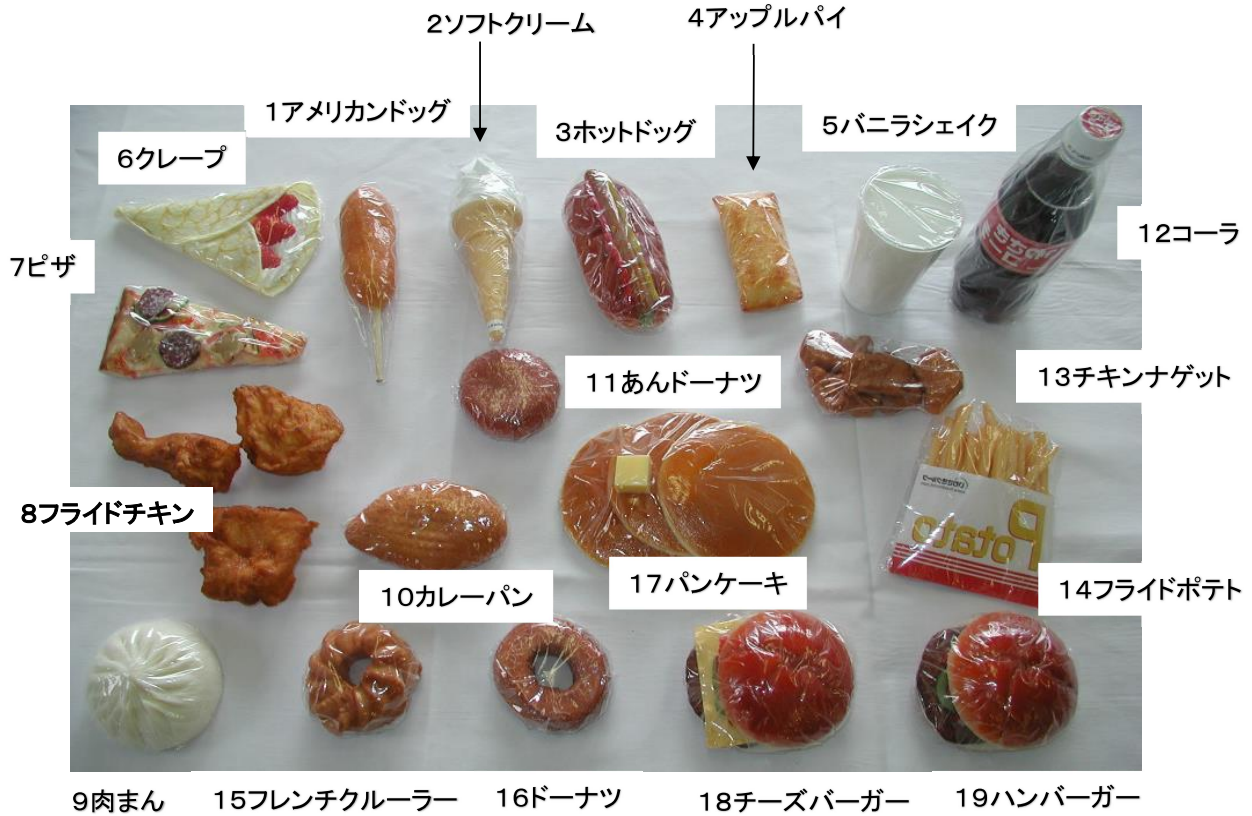


にら 100 生・加熱

◎「ひとくちアドバイス」カード付

貸出教材レプリカ NO. 4

登録番号	題名	内容	貸出数
18-373 (19種類全部) ※単品貸出し可	ファーストフード モデル	日常よくファーストフードを利用する方に対する指導に適したセットです。不足がちな栄養素を考えながらメニューを選択するのに役立ちます。	2



トンカツ弁当	
712 kcal	
たんぱく質	24.8g
脂質	26.9g
鉄	1.0mg
食塩	0.5g
炭水化物	86.7g
カルシウム	45mg
食物繊維	2.3g

唐揚げ弁当	
721 kcal	
たんぱく質	32.4g
脂質	25.3g
鉄	1.2mg
食塩	0.5g
炭水化物	84.5g
カルシウム	44mg
食物繊維	1.8g

和風弁当	
713 kcal	
たんぱく質	29.7g
脂質	18.0g
鉄	2.1mg
食塩	4.4g
炭水化物	106.2g
カルシウム	126mg
食物繊維	2.8g

食品名	食品名
ごはん	
おんかつ(100g)	
揚げ物	

食品名	食品名
ごはん	
唐揚げ(100g)	
サラダ	
揚げ物	

食品名	食品名
ごはん	
焼きそば	
天ぷら	
コロッケ(100g)	
新巻寿司	
白身魚フライ	

◎成分表示カード付
収納ケース付

貸出教材レプリカ NO. 5

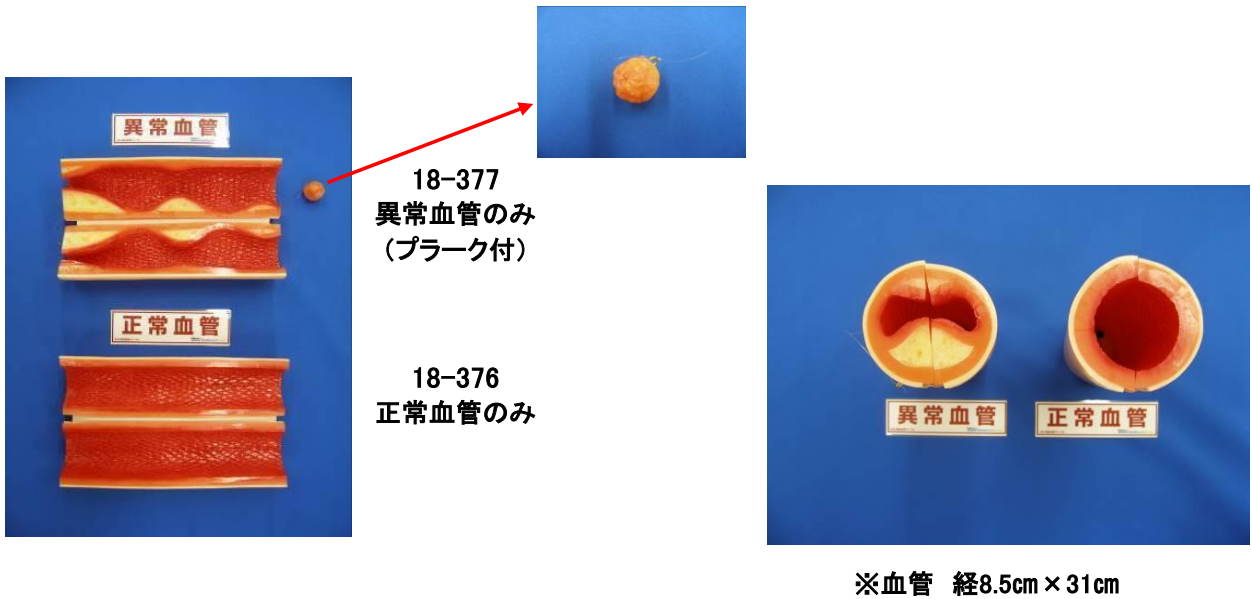
登録番号	題名	内容	貸出数
18-374 (15種類全部) ※単品貸出し可	コンビニ食品セット (15種)	手軽に利用されるコンビニエンスストアのお弁当やスナック、お惣菜のカロリー・脂肪・塩分などの指導に役立つセットです。	2



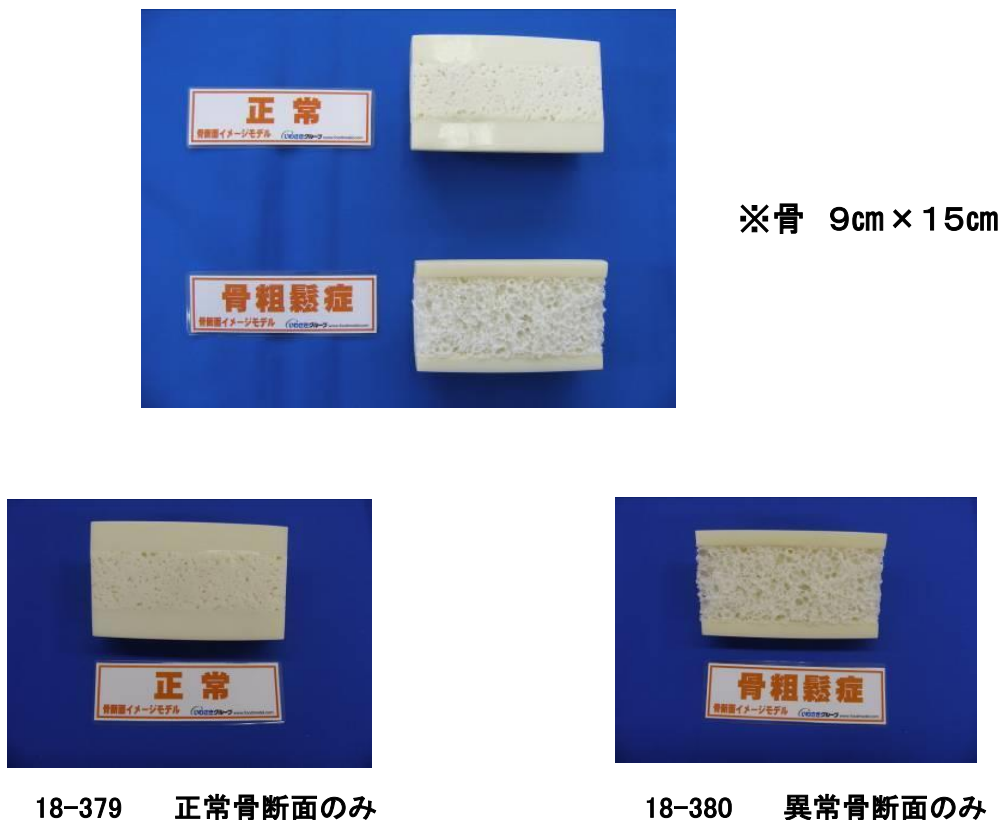
©成分表示カード・スタンド収納ケース付

貸出教材レプリカ NO. 6

登録番号	題名	内容	貸出数
18-375	病変血管サンプル (正常・異常)	血管内の目に見えない変化をイメージモデルであらわすことによって、食習慣との関連の指導をするために役立ちます。 ※血液中のプラーク等が詰まる様子が観察できます。	3



登録番号	題名	内容	貸出数
18-378	骨粗しょう症 サンプル (正常・異常)	骨粗しょう症などの指導に。誰が見てもわかりやすいイメージモデルです。	3



貸出教材レプリカ NO. 7

登録番号	題名	内容	貸出数
18-381	学校給食用 玄米・精米	当センターが扱う兵庫県の学校給食に提供されているお米です。 * レプリカではなくサンプルです	1

どんとこい玄米・精米

コシヒカリ玄米・精米



あきたこまち玄米・精米

※キヌムスメ・ハナエチゼン
のサンプルはありません

キヌヒカリ玄米・精米

ヒノヒカリ玄米・精米

登録番号	題名	内容	貸出数
18-382	体脂肪サンプル 3kg	重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。	3



※体脂肪サンプル 縦21.5cm×横32cm、重量3kg
ポップ・カードスタンド付

貸出教材レプリカ No. 8

登録番号	題名	内容	貸出数
18-383	年代別献立レプリカ ※年別貸出し可	明治から平成までの代表的な給食献立レプリカです。 * A3サイズ写真有り【年代別献立(写真)19-30	6

明治22年



おにぎり 塩鮭
菜の漬物

大正12年



五目ごはん

昭和17年



すいとんのみそ汁

昭和20年



ミルク(脱脂粉乳)
みそ汁

昭和25年



コッペパン ミルク(脱脂粉乳)
ポタージュ コロッケ
せんきゃべつ マーガリン

昭和27年



コッペパン ミルク(脱脂粉乳)
鯨の竜田揚げ
せんきゃべつ ジャム

昭和40年



ソフトめんカレーあんかけ
牛乳 甘酢あえ
果物(黄桃) チーズ

昭和52年



カレーライス 福神漬け
牛乳 ゆで卵 バナナ

平成元年



おにぎり 小型パン
にんじんのグラッセ
ほうれん草のピーナッツあえ
昆布とこんにゃくの煮物
プチトマト 粉ふきいも
さつまいものから揚げ
鶏の香味焼き ゆで卵
えびのから揚げ
くだもの(メロン・パイナップル)
ゼリー 牛乳

平成12年



ごはん
さばの塩焼き
ほうれん草のおひたし
みそ汁
りんご
牛乳

平成12年の献立については、貸出数は2セットのみとなります

貸出教材レプリカ NO. 9

登録番号	題名	内容	貸出数
18-384	魚(全9種) ※単品貸出可	魚の実物大の立体模型です。たこを追加し、全9種類となりました。	2



1 いわし 20cm



2 あじ 30cm



3 さんま 35cm



4 さば 36cm



5 かつお 50cm



6 さけ 72cm



7 あなご 60cm



8 はたはた 16cm



9 たこ 60cm(胴から腕まで)

貸出教材レプリカ NO. 10

登録番号	題名	内容	貸出数
19-300	子供の朝食バイキング 学習モデル（50種）	成長期には朝ごはんでたんぱく質・カルシウム・鉄などをきちんと取る必要があります。主食から1品、主菜から1品、副菜、汁物、飲物・デザートから1～2品を選んで組み合わせると栄養のバランスのとれた献立になります。見て、触って楽しく学習できます。	2



主食	主菜	副菜	汁物
ごはん100g ごはん150g おにぎり100g ロールパン30g トースト60g コッペパン80g クリームパン130g ドーナツ50g いちごジャム10g バター10g ミックスサンド ピザトースト シリアル	目玉焼き ソーセージソテー30g ハムソテー40g ゆで卵 卵焼き オムレツ 焼きさけ60g あじの干物 90g	納豆40g 冷奴100g 野菜ソテー 金平ごぼう かぼちゃの含め煮 酢の物 しらすおろし お浸し ポテトサラダ レタス20g キャベツ30g きゅうり ブロッコリー トマト たくあん30g 梅干し12g 味付けのり	みそ汁 すまし汁 野菜スープ コーンスープ 飲物 オレンジジュース200cc 普通牛乳200cc お茶120cc デザート ヨーグルト100g りんご60g みかん125g バナナ85g キウイフルーツ30g

食器&トレイ・栄養計算一覧表・食に関する授業の進め方の活用例がついています。

貸出教材レプリカ NO. 11

登録番号	題名	内容	
24-300 ※ 単品貸出可	形を変える野菜たち	野菜は切ったり・ゆでたり・炒めたりすると、見た目の量が変わります。野菜10種の変化と、その野菜を使った一品料理の模型です。	1



野菜	形態	一品料理
トマト	1個・くし形切・輪切・プチトマト	トマトカップサラダ
ピーマン	1個・縦切り・輪切	ピーマンとなすのみそ炒め
たまねぎ	1個・みじん切(生・炒める)・スライス・くし形切	オニオンスープ
きゅうり	1本・輪切・ななめ切・拍子切・	酢の物
にんじん	1本・輪切・乱切・シャト一切	にんじんのジュース
キャベツ	生・角切・せん切・茹でたもの	ロールキャベツ
レタス	かたまり・ほぐしたもの	三色炒め
白菜	生・茹でたもの	豚肉と白菜の重ね煮
ほうれんそう	生・茹でたもの	磯辺あえ
ニラ	生・茹でたもの	ニラ玉雑炊

トレー・栄養成分カード付き

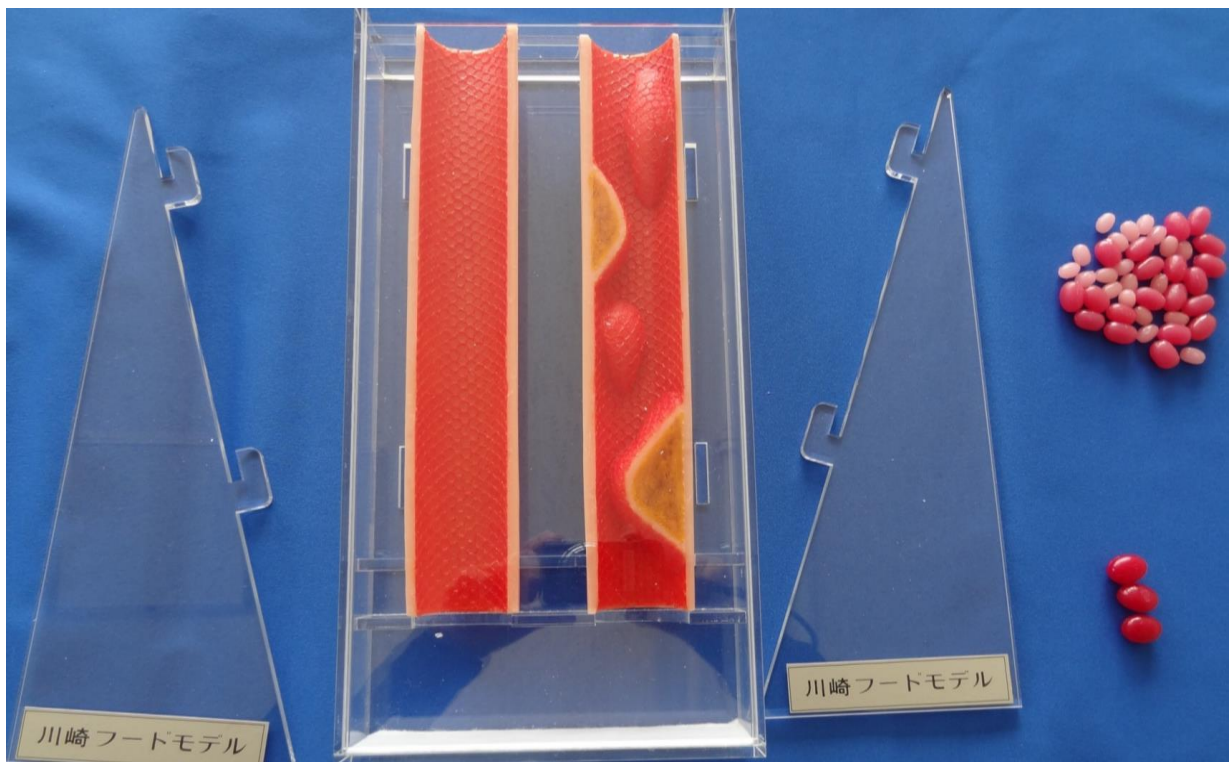
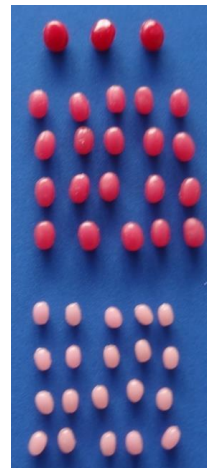
貸出教材レプリカ NO. 12

登録番号	題名	内容	貸出数
25-300	血管モデル NEW	脂質異常症の血管の様子がよくわかります	3



赤い玉を上から入れて
血管の詰まっている様子を
観察できます

- ◎ 組み立てて使います
- ◎ 細かい部品がありますので、
指導者で管理をお願いします。



貸出教材レプリカ NO. 13

登録番号	題名	内容	貸出数
26-300 (全17種)	野菜1日350g指導 バイキングフードモデル カット野菜	野菜を1日に350g以上摂取するために、料理に使う形にカットしました。具体的な分量を理解できる食材セットです。	1



さまざまな組み合わせで、「緑黄色野菜120g、その他の野菜230g」をしめします。



緑黄色野菜	g	その他の野菜	g
ほうれん草(ゆで)	70	キャベツ(短冊切り)	40
トマト(くし形切り)	40	キャベツ(千切り)	30
にんじん(千切り)	20	はくさい(短冊切り)	70
ニンジン(乱切り)	20	ごぼう(千切り)	20
かぼちゃ(角切り)	50	ごぼう(乱切り)	30
かぼちゃ(いちよう切)	20	だいこん(生)	70
ピーマン(千切り)	50	だいこん(いちよう)	10
ピーマン(乱切り)	20	きゅうり(輪切り)	30
		きゅうり(千切り)	40

◎成分表示シール添付済みプレート・チャックパック入り

◎ざる2ヶ・タイトルポップ・収納ケース付

貸出教材レプリカ NO. 14

登録番号	題 名	内 容	貸出数
26-301	野菜は大切フードモデル17種	野菜の大切さを学ぶためのフードモデルと料理カードの指導媒体	1



必要な数だけ印刷！
実物大野菜カードの
写真データ付
 ※写真の野菜カードは
 付属データの加工例です。

色の濃い野菜		その他の野菜	
食品名	可食(g)	食品名	可食(g)
ほうれん草	40	キャベツ	100
にんじん	30	レタス	20
かぼちゃ	90	きゅうり	50
トマト	30	なす	90
ブロッコリー	30	たまねぎ	30
ピーマン	40	だいこん	80
さやえんどう	20	もやし	30
		ごぼう	50
		白ネギ	30
		しめじ	20

©携帯用かばん・データ(指導案・ワークシート・野菜カード)入りCD・指導案シート付

貸出教材レプリカ NO. 15

登録番号	題名	内容	貸出数
26-303 (全種類) ※単品貸出し可	生の野菜とゆで野菜 NEW	生の野菜(100g)を加熱すると”かさ”が、減るのがよくわかります。	1

001 キャベツ 100 生・加熱



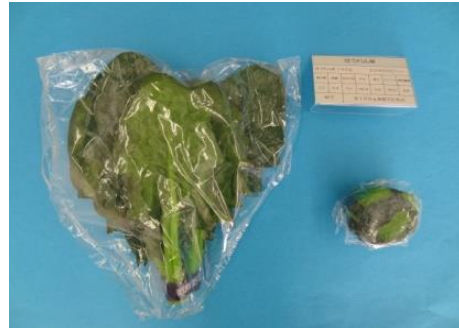
002 小松菜 100 生・加熱



003 はくさい 100 生・加熱



004 ほうれん草 100 生・加熱



005 にら 100 生・加熱



◎栄養成分カード付

登録番号	題名	内容	貸出数
30-301	ほうれんそうの変化 (生・ゆで 30g)	生のほうれんそう30gを加熱すると、“かさ”がぐんと減るのがよくわかります。野菜を加熱すると・・・	1



貸出教材レプリカ NO. 16

登録番号	題名	内容	保有数
30-302	食品サンプル 67種	一般的な食品のサンプルです。炭水化物、脂質、蛋白質を多く含む食品は約80kcalの量、野菜は1人1回分の標準使用量です。	1



No.	食品名	No.	食品名	No.	食品名
1	食パン 30g	24	ごま 15g	47	凍り豆腐 20g
2	うどん(ゆで) 80g	25	落花生(ムキ) 15g	48	がんもどき 40g
3	そば(ゆで) 60g	26	牛肉肩ロース 30g	49	糸引き納豆 40g
4	中華めん 40g	27	鶏ささみ 80g	50	しめじ 30g
5	マカロニ(ゆで) 50g	28	鶏レバー 60g	51	しいたけ(干し) 3g
6	じゃがいも 120g	29	やきぶた 40g	52	板こんにゃく 50g
7	さつまいも 70g	30	ウインナーソーセージ 30g	53	わかめ(干し) 3g
8	バナナ 170g	31	ロースハム 40g	54	マヨネーズ 10g
9	すいか 330g	32	ベーコン 20g	55	植物油 10g
10	りんご 180g	33	あじ 130g	56	バター 10g
11	みかん 270g	34	いわし 80g	57	砂糖 20g
12	柿 170g	35	さば 40g	58	甘味噌 40g
13	ほうれんそう 30g	36	さけ 60g	59	プロセスチーズ 20g
14	西洋かぼちゃ 90g	37	かれい 80g	60	シュークリーム 35g
15	とうもろこし 130g	38	うなぎかば焼き 30g	61	カステラ 25g
16	トマト 30g	39	まだこ(ゆで) 80g	62	ショートケーキ25g
17	にんじん 30g	40	いか(ヤリイカ) 100g	63	いちごジャム 30g
18	ピーマン 20g	41	焼きちくわ 60g	64	あんぱん 30g
19	れんこん 150g	42	かまぼこ 80g	65	チョコレート 15g
20	キャベツ 40g	43	たまご 59g	66	アイスクリーム 40g
21	大根 60g	44	豆腐もめん 100g	67	ポテトチップス 15g
22	たまねぎ 60g	45	生揚げ 60g		
23	そらまめ(生) 90g	46	油揚げ 20g		

貸出教材レプリカ NO. 17

登録番号	題名	内容	
30-303	抗酸化食品 30種	細胞を酸化させ、老化やさまざまな病気を引き起こす悪玉活性酸素の働きを、くい止めるといわれる抗酸化物質を多く含む食品のサンプルです。	1



1	赤ワイン	11	ほうれんそう	21	ごま
2	ビール	12	トマト	22	大豆
3	黒酢	13	じゃがいも	23	落花生（殻付）
4	みそ（八丁みそ）	14	いちご	24	アーモンド
5	茶	15	りんご	25	まぐろ
6	チョコレート	16	みかん	26	さけ
7	にんじん	17	キウイフルーツ	27	さば
8	たまねぎ	18	パパイヤ	28	こんにゃく
9	ブロッコリー	19	プルーン	29	にんにく
10	西洋かぼちゃ	20	ブルーベリー	30	ラード

登録番号	題名	内容	貸出数
30-304	兵庫五国の献立	兵庫県の5つの国 【摂津】【播磨】【但馬】【丹波】【淡路】 それぞれの地域の特色を生かした献立モデル	1

**【摂津】**

ごはん 牛乳 ぼっかけ
小松菜の磯香和え かす汁

**【播磨】**

ごはん 牛乳 さわらの幽庵焼き
親鶏と野菜の甘酢和え
いかなごのくぎ煮 ばち汁 いちご

**【但馬】**

ごはん 牛乳 但馬牛の肉じゃが
ハタハタの唐揚げ
ホタルイカの酢の物

**【丹波】**

黒豆ごはん 牛乳
鶏肉のひかみねぎソース
ブロッコリーの和え物 ぼたん汁

**【淡路】**

たこめし 牛乳 ハモの天ぷら
ちりめんキャベツ
たまねぎとわかめの味噌汁 びわ

貸出教材レプリカ NO. 19

登録番号	題名	内容	貸出数
30-305	兵庫の地産地消給食献立	兵庫県産食材で作った地産地消の給食献立です。令和4年度全国学校給食甲子園で優勝した宍粟市立山崎学校給食センターの献立を追加しました。それぞれ地域の特色を生かした献立モデルとなっています。	2



【平成18年】
 かにちらし いかなご(ふるせ)の天ぷら
 切り干し大根煮 けんちん汁
 みかん 牛乳



【平成25年】
 ごはん 鹿肉のしぐれ煮
 いとこ煮 はりはり大根
 みかん 牛乳



【平成29年】
 もち麦いりごはん ちりめんレモンふりかけ
 根菜ゴロゴロオムレツ+トマトソース
 もち麦麺のイタリアンソース
 レタスのスープ 牛乳



【平成30年】
 浅黄豆入り古代赤米ごはん
 白身魚のマヨネーズ焼き〜朝倉山椒ソース〜
 れんこんのごま酢あえ
 八鹿豚とやぶ野菜の豚汁
 畑ヶ中の富有柿 牛乳



【令和元年】
 丹波篠山黒豆ごはん
 寒ザワラのデカンショねぎソース
 ふるさと野菜のゆずマヨネーズ和え
 天内(あもち)芋入り根菜ぼたん汁
 温州みかん 牛乳



【令和4年】
 紫黒米ごはん
 さわらのしょうゆこうじソース
 切り干し大根のサラダ
 野菜と豆乳のクリームスープ
 温州みかん 牛乳

貸出教材レプリカ No. 20

登録番号	題名	内容	貸出数
31-300	牛乳と骨 学習指導セット	骨の模型で、平成18年度、日本酪農乳業協会より学校に贈呈されたものです。年数が立ち、見あたらない学校もあるようですので、当センターで保管していたものを貸出します。指導にお役立てください。	3



登録番号	題名	内容	貸出数
2-301	2500kcal バランス献立例	朝・昼・夕食、1日3食で2500kcalのバランス献立例です。	1

【昼食】

ごはん 豚肉のしょうが炒め おろし和え
ひじきの煮物 りんご

【夕食】

ごはん 鮭のムニエル 煮物
あさりのすまし汁



【朝食】

トースト いちごジャム ポテトサラダ
目玉焼き 牛乳 ヨーグルト オレンジ

貸出教材レプリカ NO. 21

登録番号	題名	内容	貸出数
2-302	中学生1日に必要な食品の種類と分量 (例)	食品群別摂取量をもとに、中学生(12~14歳)の1日に必要な食品とその概量の目安をレプリカで作りました。食品を実物大で提示することでよりイメージしやすくなります。	1



1群 魚肉・豆・豆製品

豚肉・・・80g さけ・・・80g
まぐろ(缶詰)・・・20g
卵・・・50g(1個)
豆腐・・・40g 納豆・・・40g
みそ・・・15g

3群 緑黄色野菜

ほうれん草・・・30g
トマト・・・30g
ピーマン・・・20g
にんじん・・・20g

5群 穀類・いも類・砂糖

米飯・・・520g
(130g 4杯)
食パン・・・120g
(6枚切り 2枚)
さつまいも・・・50g
いちごジャム・・・10g

2群 牛乳・乳製品・ 小魚・海そう

牛乳・・・200g
ヨーグルト・・・75g
チーズ・・・10g
しらす干し・・・10g
乾燥わかめ・・・3g

4群 その他の野菜・果物

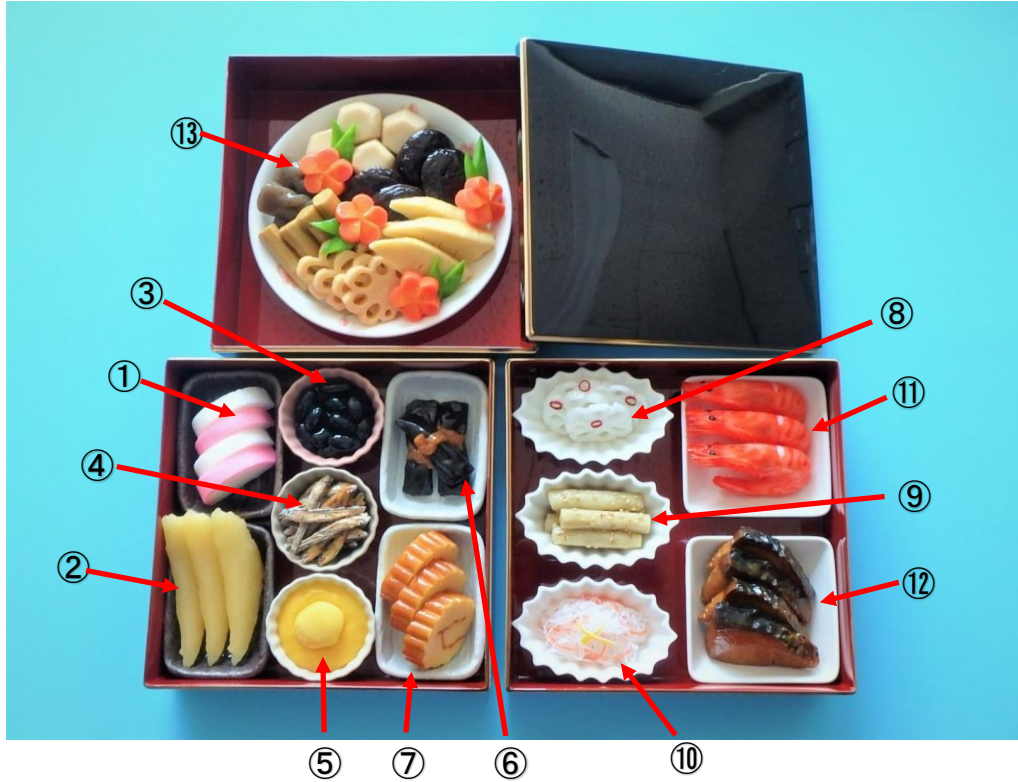
キャベツ・・・40g きゅうり・・・
50g 大根・・・60g 玉ねぎ・・・
50g もやし・・・30g
しめじ・・・30g
キーウイフルーツ・・・30g
りんご・・・60g バナナ・・・50g

6群 油脂

サラダ油・・・10g
マヨネーズ・・・5g
バター・・・5g

貸出教材レプリカ NO. 22

登録番号	題 名	内 容	
3-301	おせち料理（三段重）	日本の伝統食の1つであるおせち料理には、それぞれ先人の願いやいわれがいろいろつまっています。伝えたい料理を3段の重箱につめました。	1



	一の重		二の重		三の重
①	紅白かまぼこ	⑧	酢れんこん	⑬	煮しめ（筑前煮）
②	数の子	⑨	たたきごぼう		
③	黒豆	⑩	紅白なます		
④	田作り	⑪	海老		
⑤	栗きんとん	⑫	ぶりの照り焼き		
⑥	昆布巻				
⑦	伊達巻				

貸出教材レプリカ NO. 23

登録番号	題名	内容	
3-302	おやつを食べすぎSOS 『砂糖に気をつけよう!』 ※単品貸出可	おやつなどに含まれている砂糖の量を示すフードモデルです。四角い形の大小の数で砂糖の量を示しています。	1
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>001 ロールケーキ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>002 だんご焼き</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>003 缶コーラ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>004 オレンジジュース</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>(砂糖) 大1個・5g、小1個・1g</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>表示カードには、大人向けと子ども向けの2種類が入っています。</p> </div> </div>			

登録番号	題名	内容	
3-303	おやつを食べすぎSOS 『あぶらに気をつけよう!』 ※単品貸出可	おやつなどに含まれている脂質の量を示すフードモデルです。チューブにあぶらが入っています。	1
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>001 ロールケーキ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>002 アイスクリーム</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>003 チョコレート</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>004 ポテトチップス</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>※ グレーの部分は、脂質の割合を表しています。 (重量比)</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>表示カードには、大人向けと子ども向けの2種類が入っています。</p> </div> </div>			

登録番号	題名	内容	
3-304	おやつを食べすぎSOS 『塩に気をつけよう!』 ※単品貸出可	おやつなどに含まれている食塩の量を示すフードモデルです。チューブに塩が入っています。	1
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>001 インスタントヌードル</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>002 ハンバーガー</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>003 フライドポテト</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>004 ポテトチップス</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>※ 塩分の量がよく分かります</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: 45%;"> <p>表示カードには、大人向けと子ども向けの2種類が入っています。</p> </div> </div>			

貸出教材レプリカ NO. 24

登録番号	題名	内容	貸出数
4-301	アスリート向け 3500kcal献立例	日々トレーニングを必要とする スポーツ選手向けの食事モデルです。 食事指導等でご活用ください。	1

【夕食】

ごはん さばの塩焼き 小松菜と厚揚げの煮物
たこ酢 根菜のみそ汁 フルーツヨーグルト



【補食】

野菜サンド 牛乳

【昼食】

ごはん
豚肉のしょうが焼き
温野菜添え
さつまいものサラダ
クラムチャウダー

【朝食】

トースト (バター付) ハムエッグ
野菜サラダ グレープフルーツ 牛乳

貸出教材レプリカ

NO. 25

登録番号	題名	内容	貸出数
6-301	赤・黄・緑の3色食品群 (34種)	普段の食生活でよく目にする食材の立体模型です。食育の基礎となる『赤黄緑の3色食品群』の指導の教材としてご利用ください。	1



赤	さけ80g たこ80g 豚肉40g ハム20g 卵50g 大豆40g 豆腐100g 普通牛乳200g チーズ20g しらす干し40g わかめ20g
緑	にんじん120g ほうれん草30g かぼちゃ90g ピーマン34g ブロッコリー30g トマト120g きゅうり100g 大根70g キャベツ40g たまねぎ30g しめじ20g みかん100g りんご150g
黄	おにぎり100g パン60g うどん200g さつまいも125g じゃがいも110g 砂糖9g バター10g 植物油12g マヨネーズ15g フレンチドレッシング15g

貸出教材レプリカ NO. 26

登録番号	題名	内容	貸出数
6-302	6つの基礎食品 (35種)	学校での栄養指導に使用されている6つの分類で、常用量での食品モデルです。	1

1群: 肉・豆・豆製品

牛肉30g 豚肉60g あじ60g
 えび20g 木綿豆腐100g
 納豆40g 鶏卵50g

2群: 牛乳・乳製品・小魚・海そう

普通牛乳200g ヨーグルト100g
 プロセスチーズ20g いわし(丸干し)20g
 ひじき(乾)10g

3群: 緑黄色野菜

かぼちゃ90g ピーマン20g
 にんじん120g ほうれん草30g
 オクラ30g

4群: その他の野菜・果物

キャベツ40g きゅうり50g
 たまねぎ50g だいこん60g
 いちご100g みかん100g



5群: 穀類・いも類・砂糖

おにぎり100g 食パン60g うどん80g
 じゃがいも130g さつまいも200g
 砂糖10g キャラメル20g

6群: 油脂

植物油10g バター10g マヨネーズ10g
 落花生15g ごま9g