

授業科目名	子どもの食と栄養	教員名	木村 倫子	卒業及び 免許・資格 との関係	卒業	選択
					小学校教諭	選択
					幼稚園教諭	選択
					保育士	必修
科目番号	TAI101	配当年次	2年後期		こども音楽療育士	
授業形態	演習				情報処理士	
単位数	2単位					
科目						
施行規則に定める 科目区分						
一般目標	子どもの発育・発達に応じた栄養と食生活を実践的に学び、保育者として食事支援や食育を行うための知識・技術・応用力を身につける。					
到達目標	<p>(1)子どもの食生活の現状を把握し、課題に対する対策について考えることができる。</p> <p>(2)子どもの発育・発達と食（栄養）の関わりが深いことを理解できる。</p> <p>(3)栄養素の種類とはたらき、食品群ごとの栄養特性について説明できる。</p> <p>(4)献立作成や調理の基本について理解できる。</p> <p>(5)食品衛生と食中毒の発生要因について知り、予防する方法について説明できる。</p> <p>(6)乳幼児の発育・発達には栄養が重要であることを理解できる。また学童期・思春期の栄養上の問題と健康への対応について理解できる。</p> <p>(7)胎児期（妊娠期）からの食生活のあり方が成人後の生活の質（QOL）に大きく影響することが理解できる。</p> <p>(8)食育における養護的側面と教育的側面について理解でき、食育の計画から評価までの流れを理解できる。また保護者への食支援について理解できる。</p> <p>(9)家庭・児童福祉施設における食事と栄養の現状と課題を理解する。</p> <p>(10)特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解し、対応方法を説明できる。</p> <p>(11)食物アレルギーの種類や症状、原因物質を含む食品や食事における注意点について説明できる。また食物アレルギーに対する保育所での取り組みや、アナフィラキシー発症時の対応について説明できる。</p>					
ディプロマ・ポリシーとの関係	本演習は、教育学部のディプロマ・ポリシーに掲げる「5.教育実践力を身につけている。」「6.教科・教職に関する基礎的・応用的知識を身につけている。」を育成する科目として配置している。					
授業の概要	<p>「食の科学」や「子どもと食育」で学んだ基礎を踏まえ、より実践的・応用的に子どもの食生活支援について学ぶ。</p> <p>食育の実践、発達段階に応じた食事支援、食物アレルギー対応、食の安全、児童福祉施設での食事など、保育現場で必要となる知識と技術を深める。</p> <p>授業形態は主に演習形式とする。一部、衛生実験・調乳実習等を組み込む。アクティブラーニングとして、「振り返り、個別の質疑応答、グループディスカッション」などを積極的に取り入れる。</p>					
履修条件・注意事項	「食の科学」や「子どもと食育」を履修していることが望ましい。					
授業計画	<p>第1回：子どもの健康と食生活の意義（目標(1)-(2)） 子どもの心身の健康と食生活および子どもの食生活の現状と課題について説明する。</p> <p>第2回：栄養に関する基本的知識（目標(3)） 食品成分と栄養素、各栄養素のはたらきについての概略を説明する。</p> <p>第3回：栄養に関する基本的知識（目標(3)-(4)） 栄養素の消化吸収および献立作成と調理の基本について説明する。</p> <p>第4回：食の衛生と安全（目標(5)） 食中毒の原因とその予防、食品表示について、機能性食品や特別用途食品について説明する。</p> <p>第5回：妊娠期・乳児期・幼児期の栄養と食生活（目標(6)-(7)） 各ライフステージの食生活の特徴について説明し、調乳方法について実践する。</p> <p>第6回：学童期・思春期、生涯発達と食生活（目標(6)-(7)） 心身の特徴と食生活および栄養上の問題と健康への対応について説明する。</p> <p>第7回：食育の基本と内容（目標(8)） 食育の内容と計画および評価について説明し、食を通じた保護者への食支援についてレポートする。</p>					

	<p>第8回：家庭における食事と栄養（目標(9)）  家庭における食事の役割について説明し、現状と課題について話し合い発表する。</p> <p>第9回：児童福祉施設における食事と栄養（目標(9)）  児童福祉施設の種類と特徴について触れ、食事の役割や給食の概要について説明する。</p> <p>第10回：特別な配慮を要する子どもの食と栄養（目標(10)）</p> <p>第11回：食物アレルギーの基本的知識（目標(11)）</p> <p>第12回：離乳食の献立作成（目標(3)-(6), (9)）</p> <p>第13～14回：基本的な離乳食実習（目標(3)-(6), (9)）</p> <p>第15回：まとめ</p>
授業外学修時間の確保について	<p>（事前・事後学習として週4時間以上行うこと。）</p> <p>事前学習：毎回授業の内容について事前にテキストで予習し、不明な点等を明確にしておく。</p> <p>事後指導：演習内容について、講義後自分の言葉で整理し直しノートにまとめるなど理解に努める。</p> <p>その他：毎週土日に振り返りを行う。</p>
学生に対する評価	<p>期末試験60%、レポート30%、その他（小テスト、授業態度）10%で評価・判定する。</p> <p>なお、レポート・答案等の提出物へのフィードバックについては、以下の方法等による。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コメントを記載・添削して返却する。</li> <li>・授業等に口頭で説明する。</li> <li>・答案例を配布する。</li> </ul>
テキスト	『イラスト 子どもの食と栄養』森脇千夏他 著 東京教学社 ISBN：978-4-8082-6060-6
参考書・参考資料等	『新 保育ライブラリ 子どもを知る 子どもの食と栄養 [新版]』 二見大介・齋藤麗子 編著 北大路書房
担当者からのメッセージ	グループディスカッションを主として進め、一部実験や基本的な調理実習を行います。学生の皆さんには、自ら学ぶ姿勢で臨んでほしいと思います。一緒に学びましょう！
オフィスアワー	メール等で対応する。
備考	