

科目区分	専門教育科目	科目名	子どもの食と栄養		科目コード	19Y610	担当者	桑原 倫子			
対象学生	幼児教育学科 2年生		学期区分	通年	単位数	2	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	保育士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
乳幼児期の発育・発達と栄養の関係を理解し、食べ方・食環境及び食育について学ぶ。また、調理実習・食育の模擬授業等を通して、実際の保育に役立つ実践力を身に付け、特別な配慮を要する子どもや、保護者への支援あり方など、個別の課題についても学ぶ。						1. 「尽心」 誠実な人柄と 人間力	2. 「創造」 高度な知性と 創造力	3. 「実践」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・ 真摯性	② 多様性・ 協働性	③ 知識・ 技能	④ 表 現考 ・ 創 造断 力	⑤ 実 主 体 力 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
1.	健康な生活の基本としての食生活、食品の基礎知識を学ぶ。										
2.	子どもの発育・発達段階に応じた栄養や食生活の意義を理解する。										
3.	子どもの献立作成や調理方法及び与え方について理解し、身に付ける。										
4.	子どもの発育・発達と食育の必要性や食育計画について理解する。					○	◎	○	◎	◎	○
5.	保護者及び特別な配慮を要する子どもの食生活支援の実践力を身に付ける。					成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（50%） 提出物（20%） 発表内容（20%） 受講態度（10%）					
前期：スライドや媒体を使つての講義や、調理実習。学習内容に応じての、レポート提出。 後期：講義や調理実習に加え食物アレルギーについての聴講。グループで食育活動等についての研究発表。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出されたレポートは添削後、返却する。						30分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	小児の栄養と食生活の意義					成人期と異なる、小児期の栄養と食生活の特徴について予習（教科書P1～19参照）					
第2回	小児の発達・発育と栄養					小児期の身体や食べる機能の発育、栄養状態の把握の仕方について予習（教科書P21～34参照）					
第3回	栄養に関する基礎知識①					栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能について予習（教科書P35～49参照）					
第4回	栄養に関する基礎知識②					栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能について予習（教科書P35～49参照）					
第5回	「日本人の食事摂取基準」の意義とその活用					「日本人の食事摂取基準」の概要について予習（教科書P50～59参照）					
第6回	献立作成・調理の基本					献立作成の意義・手順や、調理の基本について予習（教科書P60～64参照）					
第7回	調理実習①（基本的な調理技術）					事前配布する資料をよく読み、実習の手順を把握する。					
第8回	乳児期の食生活①※特に乳汁栄養、卒乳					乳児期の食機能の発達・成長や乳汁栄養について予習（教科書P65～79参照）					
第9回	乳児期の食生活②離乳食					離乳の意義や離乳食について予習（教科書P80～94参照）					
第10回	調理実習②（調乳・離乳食）					事前配布する資料をよく読み、実習の手順を把握する					
第11回	幼児期の食生活					幼児期の食機能の発達・成長や幼児食の特徴について予習（教科書P95～108参照）					
第12回	幼児期の食生活・献立作成					献立作成の参考になる資料を持参する					
第13回	学童期・思春期の食生活					学童期・思春期の心身の特徴や食生活について予習（教科書P109～120参照）					
第14回	調理実習③（幼児期の食事）					事前配布する資料をよく読み、実習の手順を把握する					
第15回	今後への課題と提言①					1～14回目までの、この授業への取組みについて振り返る					
第16回	生涯発達と食生活					発育・発達の概念や、ライフサイクルと食生活について予習（教科書P121～129参照）					
第17回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養①					疾病・体調不良の子どもへの対応について予習（教科書P131～141参照）					
第18回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養②					食物アレルギーや障害をもつ子どもの食生活について予習（教科書P142～154参照）					
第19回	家庭や児童福祉施設における食生活					児童福祉施設の特徴と食生活の基本について予習（教科書P155～168参照）					

第20回	食育の基本と内容①	食育の概念について予習（教科書P169～174参照）	
第21回	食育の基本と内容②	保育所等での食育の実践や、保護者・地域との関わりについて予習（教科書P174～192参照）	
第22回	調理実習④（こどもの参加を想定した料理）	事前配布する資料をよく読み、実習の手順を把握する	
第23回	食育実践計画づくり（計画書）	計画書・媒体等の作成に必要な資料を持参する	
第24回	食育実践計画づくり（媒体等）	計画書・媒体等の作成に必要な資料を持参する	
第25回	食育実践計画完成⇒リハーサル	計画書・媒体等を完成させ、リハーサルに臨む	
第26回	食育実践発表（前半）⇒意見交換・小まとめ	食育実践発表できるよう、準備する	
第27回	食育実践発表（後半）⇒意見交換・総括	食育実践発表できるよう、準備する	
第28回	仮題『食物アレルギー対応の体験談』講演会	食物アレルギーのある子どもへの対応について復習（教科書P142～146参照）	
第29回	実践編・実習・講演会後のレポート作成	食育実践発表を行ってみて、また講演を聞いてみての感想をまとめておく	
第30回	今後への課題と提言②	16～29回目までの、この授業への取組みについて振り返る	
試験	定期試験を実施する		
教科書	◎新版 子どもの食生活（ななみ書房） ○食品成分表（とうほう） ○保育所保育指針	受講生へのメッセージ	小児栄養の基本的理論を理解し、実際の保育に役立つような実践力を身につけられるよう、学んでいきましょう。
参考書等	なし		