

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	22Y312	担当者	桑原 倫子			
対象学生	幼児教育学科 2年生		学期区分	前期	単位数	2	担当形態	単独			
			授業形態	演習							
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つけ、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. 「 良心 」 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 表現力・創造断力	⑤ 実行力・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、身につける。										
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つける。										
授業方法						成績評価の方法と割合					
スライドや媒体を使つての講義や、調理実習。 食物アレルギーについての聴講。						定期試験（85%） 受講態度（15%）					
課題等への対応						授業外学修時間					
試験結果の確認には、個別に対応する。						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、小児の発達・発育と栄養					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P1～34参照）					
第2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3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4回	栄養に関する基礎知識③					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	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6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7回	幼児期、思春期の食生活					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8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9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	特別な配慮を要する子どもの食と栄養					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12回	食育の基本と内容					食育の概念について予習（教科書P169～174参照）					
第13回	調理実習③（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14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15回	今後への課題と提言					1～14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	最新 子どもの食と栄養 食生活の基礎を築くために [著者]飯塚美和子ほか [出版社]学建書院				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										