

科目区分	専門教育科目	授業科目名	子どもの食と栄養			科目コード	23Y307	担当者	太田 智子			担当形態	単独		
対象学科・コース	幼児教育学科	配当年次	2年次	開講学期	前期	単位数	2	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	保育士必修				
授業形態	演習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分			
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連											科目に含まれることが必要な事項	

授業の主題	栄養に関する基礎知識、子ども発育・発達と食生活との関連を理解し、その現状と問題点を学ぶ。食育や配慮を要する子ども・保護者への対応を学び、実践力を身につける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	試験結果の確認には、個別に対応する。
授業の方法	パワーポイントを用いた講義を中心とし、関連資料を適宜配布する。調理実習、食物アレルギーについての聴講を行う。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	子どもの健康と食生活の意義 子どもの発育・発達の基本	子どもの食生活、発育・発達の基本について予習する(教科書P1~10、68~77参照)	第9回	食育の基本と内容①(食育基本法ほか)	食育の概念について要点をまとめる(教科書P169~174参照)	
第2回	栄養に関する基礎知識①(栄養の基本的知識)	栄養の基本的概念、栄養素の種類と機能について予習する(教科書P12~13、16~43参照)	第10回	食育の基本と内容②(食育の実践例)	食育の概念について要点をまとめる(教科書P169~174参照)	
第3回	栄養に関する基礎知識②(食事摂取基準、献立作成)	食事摂取基準と献立作成の基礎について予習する(教科書P14~15、49~55参照)	第11回	家庭や児童福祉施設における食事と栄養	家庭と児童福祉施設における食事と栄養の特徴と配慮事項について予習する(P166~187)	
第4回	栄養に関する基礎知識③(調理の基本)	調理・調味操作、衛生管理について予習する(教科書P56~65参照)	第12回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養①(食物アレルギーほか)	食物アレルギーのある子ども、疾病のある子どもへの対応について要点をまとめる(教科書P200~207、142~146参照)	
第5回	乳児期の食生活①(乳汁栄養)	乳児期の食機能の発達・成長や乳汁栄養について予習する(教科書P91~113参照)	第13回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養②(体調不良ほか)	体調不良、障害のある子どもへの対応について要点をまとめる(P190~200、208~218)	
第6回	乳児期の食生活②(離乳)	離乳の意義や離乳食について予習する(教科書P114~121参照)	第14回	仮題『食物アレルギー対応の体験談』講演会 課題プリント	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する(教科書P122~146参照)	第15回	子どもの食と栄養における現状と課題	子どもの食と栄養における現状と課題について要点をまとめる	
第8回	調理実習(離乳食ほか) 課題プリント	事前に配布する資料をよく読み、実習の手順を把握する。 実習後、課題プリントに取り組む。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	最新 子どもの食と栄養 食生活の基礎を築くために/飯塚美和子ほか/学建書院	受講生へのメッセージ	子どもの栄養や食生活は、心身の成長に深く関わっています。小児栄養の基本的理論を理解し、保育現場で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 [書名/著者名/出版社]	なし		

