

科目名	こどもの食と栄養Ⅱ		担当教員	島 本 和 恵		
			担当形態	単独		
テキスト	「子どもの食と栄養」アイ・ケイ・コーポレーション 「基本マスター フード&クッキング」実教出版社	単位数 授業形態	1 単位	演習	開講時期	後期
講義概要 ■到達目標 ・子どもの発育・発達と食生活の関連について理解を深め、他者に説明できる。 ・食育について理解し、地域の関係機関や職員間と連携して実施することの必要性を学び、説明できる。 ・家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題について学び、意見を持てる。 ・特別な配慮を要する子どもの食と栄養について学び、対応ができる。 ■授業の概要 離乳期以降の子どもの発育・発達と食生活について理解を深める。さらに、食育の基本とその内容を知り、地域・文化や現代社会との関連という視点から食育を考える。また、家庭や保育現場における食生活の実態、疾病やアレルギーなど、特別な配慮を要する子どもへの対応を学ぶ。保育との関連の中で保育者として対応できる知識と技術を身に付けることを目標とする。 ■授業計画 第1回 離乳の意義と必要性 第2回 離乳食の進め方・与え方 第3回 離乳食に適した食品と調理 第4回 実習① 離乳食の基礎 第5回 実習② 離乳食実習 第6回 幼児期の心身の発達と食生活 第7回 実習③ 幼児の食事 第8回 幼児期の栄養上の問題 第9回 実習④ 幼児のおやつ 第10回 家庭や児童福祉施設の食事・栄養 第11回 実習⑤ 弁当実習 第12回 食育のための環境 第13回 実習⑥ 行事食 第14回 特別な配慮が必要な子どもへの対応 第15回 まとめ ■準備学習 授業で指定された課題について、以下のことを踏まえて、授業に出席すること。 ・次回授業で取り扱う指定課題について、熟読し理解を深めておく。 ・実習を通じて理解を深めた内容については、理論的に考察を行うこと。 その他、必要に応じて課題等を提示するので、指示に従ってレポート等を作成すること。 ■評価方法 ・授業時間内の取り組み（グループワークおよび実習参加状況） — 20% ・レポート — 40% ・試験 — 40%						
参考文献	特になし。	特記事項	特になし。			
卒業・免許状・資格との関連	保育士資格必修	幼				
		保	保育の対象の理解に関する科目			