

ナンバリング	B①15	科目名	こどもの食と栄養Ⅱ		担当教員	島本和恵	
ディプロマポリシーとの関連性	①	担当形態	単独				
テキスト	「子どもの食と栄養」保育出版社 「基本マスター フード&クッキング」実教出版社 「ちゃんと食べとる？」中本忠子 小鳥書房			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 ・養護及び教育の一体性を踏まえた保育における食育の意義・目的、基本的考え方、その内容等について理解する。 ・関連するガイドライン（※）や近年のデータ等を踏まえ、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。 ※「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成23年3月、厚生労働省）、「保育所における食事の提供ガイドライン」（平成24年3月、厚生労働省）等 ■授業の概要 幼児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。併せて、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保育における食育の意義と目的を考える。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のガイドラインを踏まえ、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。特に調理実習は、衛生管理の基礎を踏まえて行う。 ■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 離乳食実習 第5回 幼児期の心身の発達と食生活 第6回 実習② 幼児の食事 第7回 幼児期の栄養上の問題と、食生活指導・保護者支援 第8回 実習③ 幼児のおやつ 第9回 学童期・思春期の心身の発達と食生活 第10回 保育における食育の意義・目的と基本的考え方 第11回 食育の内容と環境作り 第12回 食育の計画及び評価 第13回 実習④ 食育を踏まえた実習 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～課題レポートの確認を通して～ ■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 — 80%							
参考文献	特になし。			特記事項	【課題等へのフィードバック方法】 レポートには、適宜コメントをつけて返却する。		
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		
実務経験のある教員等による授業内容							