

ナンバリング	B①15	科目名	こどもの食と栄養Ⅱ
担当形態	単独	担当教員	並河 香代子
ディプロマポリシーとの関連性	①		
テキスト	保育の現場で役立つ子どもの食と栄養、アイ・ケイコーポレーション		
開講時期	後期	単位数・授業形態	1 単位・演習
到達目標	1. 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。 2. 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。子どもの発育・発達と食生活について理解を深めると共に、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、計画及び評価 第 12 回 食品による窒息、誤嚥 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～		
準備学習と必要時間	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。(60 分)		

	・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。（60 分） 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% ・小テスト — 40%				
参考文献	授業中に適宜示す。				
特記事項	・調理実習参加時はネイルアート禁止、守れない場合は欠席扱いとする。				
課題へのフィードバック方法	調理実習後のレポート提出は必須。 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	卒業		幼稚園教諭免許状		
	その他		保育士資格	必修	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					