

ナンバリング	B①14	科目名	こどもの食と栄養 I
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, ②, ③		
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	前期	単位数・ 授業形態	1単位・演習
到達目標	<p>1. 健康な生活の基本としての食生活の意義や栄養に関する基本的知識を習得し、活用できる。</p> <p>2. 子どもの発育・発達と食生活の関連について理解し、説明できる。</p> <p>3. 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理解し、説明できる。</p>		
授業の概要	<p>子どもの栄養と食生活は、単に栄養素を摂取するだけでなく、心身の順調な発育・発達を促し、健康な生活を営むための基礎となる。本授業では、養護及び教育が一体となった保育における生活の基本でもある食生活の現状と意義、栄養に関する基礎的な知識を修得する。また、子どもの発達段階における栄養や食生活の特性・重要性を認識し、調乳や保育者として知っておくべき調理の基本について具体的に学ぶ。特に調理実習は、衛生管理の基礎を踏まえて行う。</p>		
授業計画	<p>第1回 子どもにとっての栄養とは～子どもの心身の健康と食生活～</p> <p>第2回 子どもの食生活の現状と課題</p> <p>第3回 栄養の基本的概念</p> <p>第4回 栄養の種類と機能</p> <p>第5回 日本人の食事摂取基準</p> <p>第6回 家庭や児童福祉施設における食事・栄養</p> <p>第7回 食事バランスガイド</p> <p>第8回 食事バランスガイドと献立作成・調理の基本</p> <p>第9回 実習① 調理の基礎</p> <p>第10回 保育現場における防災と備蓄品</p> <p>第11回 妊娠期の栄養</p> <p>第12回 日本の伝統的な食文化、外国の食文化</p> <p>第13回 乳汁栄養</p> <p>第14回 実習② 調乳</p> <p>第15回 まとめ～課題レポートの確認を通して～</p>		

準備学習と必要時間	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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)。 <p>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。</p>				
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業内のワークシート等課題 — 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	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習後レポート提出は必須。 ・レポートには、適宜コメント等をつけて返却する。 				
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
教員の実務経験	教員の実務経験				