

佐野短期大学シラバス2013			
科目名 Subject Name	開講年次	開講学期	曜日・時限
子どもの食と栄養 I <i>Children's Nutrition I</i>	1年	前期	火曜日・1~2時限、4~5時限
単位数	授業の形態		
2単位	演習	選択	(保育士養成課程必修)
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目			
子どもの保健、乳児保育、保育内容健康等			
同時に履修しておくことが望まれる科目			
保育士資格取得に必要な科目			
担当者に関する情報			
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
森田悠子	福祉棟2階	月～金の9時から17時(授業時間を除く)	授業中に指示します
授業の概要			
栄養・食生活に関する基礎的知識として、①栄養素の基本的概念と栄養素の働き、②日本人の食事摂取基準、③食品の基礎知識、④献立作成と調理の基本、⑤健全な食生活のための指標についての5つの事項の習得を図る。また、子どもの心身の健全な成長・発達を促すために必要な栄養・食生活の意義、重要性を理解し、小児期、特に授乳期と離乳期の発達段階に応じた食に関する知識と実践力の習得を図る。			
授業の到達目標			
①各栄養素の性質や体内における役割、欠乏や過剰摂取の場合の問題点などについて理解し、健康的で望ましい食生活を実践しようとする態度を身につけることができるようになる。 ②子どもの発育・発達と栄養生理の仕組みについて理解し、子どもたちの生活指導に応用することができるようになる。 ③授乳期および離乳各期の栄養と食生活の特徴を理解し、保育士として子どもたちに対する食支援を適切に行うことができるようになる。			
授業の方法			
講義、演習、調理実習、ディスカッションを行う。毎回の講義の中で演習課題を課し、ディスカッションを行う場合もある。また、調理実習では少人数の班を編成し、講義を通して学んだ内容を実際に調理、試食し、班別にディスカッション、発表を行い確認をする。また、事後にレポート作成を課題とし、個別に内容の復習を行い、理解を深める。			
学習の成果			
①自らの健康的で望ましい食生活の実践していくうとする姿勢を身につけることができる。 ②子どもの発育・発達に応じた食支援を実践するとともに、保護者、保育職員間、他職種の職員間、地域の関係機関と互いに連携・協力しながら、子どもの食育を進めていくうとする姿勢を身につけることができる。 ③授乳期の子どもに対する適切な調乳・授乳を実践することができるようになり、かつ母乳育児を行う保護者への支援しようとする姿勢を身につけることができる。 ④離乳各期の子どもの発育・発達段階に応じた適切な食品の固さや大きさ、調理法を確かめ、選択し、支援することができる。			
授業のスケジュールと内容			
第1回目	ガイダンス・概要説明、子どもの健康と食生活の意義	*演習課題1：自分の食生活をチェックする（提出は今回の授業終了後）	
第2回目	栄養と食品に関する基礎的知識（1）栄養と栄養素 ①炭水化物、脂質、たんぱく質		
第3回目	栄養と食品に関する基礎的知識（2）栄養と栄養素 ②ビタミン、ミネラル		
第4回目	栄養と食品に関する基礎的知識（3）日本人の食事摂取基準、食品の基礎知識	*演習課題2：食品の表示を調査する（提出は今回の授業終了後）	
第5回目	栄養と食品に関する基礎的知識（4）献立作成と調理の基本	*演習課題3：献立作成（提出は今回の授業終了後）	
第6回目	小児の発育・発達と栄養生理 （1）子どもの発育と発達		

第7回目	小児の発育・発達と栄養生理 （2）子どもの栄養と生理	
第8回目	授乳期の意義と食生活（1）母乳栄養	
第9回目	授乳期の意義と食生活（2）人工栄養 【実習①-1】調乳法：無菌操作法による育児用ミルクの調整：育児用ミルクの種類と特徴	
第10回目	授乳期の意義と食生活（3）人工栄養 【実習①-2】授乳法、フォローアップミルク *レポート1（提出は今回の授業終了後）	
第11回目	離乳期の意義と食生活（1）離乳の意義、時期、進め方	
第12回目	離乳期の意義と食生活（2）離乳食の形状、固さ、味の実際 【実習②】市販ベビーフードを用いた離乳食体験：離乳初期、離乳中期、離乳後期、離乳完了期のベビーフード *レポート2（提出は今回の授業終了後）	
第13回目	離乳期の意義と食生活（3）【実習③】離乳食の献立と調理：初期・中期・後期・完了期の離乳食の調理と試食：パン粥、パンミルク浸し煮、フレンチトースト、フルーツサンド *レポート3（提出は今回の授業終了後）	
第14回目	離乳期の意義と食生活（4）食品の選択と進め方、留意点、与え方、授乳期・離乳期の意義と食生活のまとめ	
第15回目	学期末試験、子どもの食と栄養Iのまとめ	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	10%	遅刻欠席等なく授業に出席し、班別の実習や討議に積極的に参加し、自身の意見を述べること。授業中の居眠りや不必要なおしゃべり、携帯電話の使用、実習時の身支度や衛生状態が不完全である場合は減点となる。
レポート	30%	演習課題3回及び実習事後レポート計3回を課す。S(5点)は、詳細に課題を探求し、内容構成もしっかりとおり、課題の要件を十分に満たしている。(詳細はガイダンス時に説明する。)
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	60%	栄養・食生活に関する基礎的事項および授乳期と離乳期の発達段階に応じた食と栄養に関する内容を十分に理解し、正確に解答がなされているものとする。(詳細はガイダンス時に説明する。)
発表内容（態度含む）		
その他		
教科書と参考図書		
教科書：青木菊磨他編 「子どもの食と栄養演習」 建帛社		
履修上の心得・ルール		
「授業への参加態度」に準ずる。飲食物の教室への持ち込みや携帯電話の使用は不可とする。調理実習時はエプロンと三角巾、室内用靴を持参すること。衛生上マニキュアや長い爪は厳禁とする。調理実習用食材費として別途200円を徴収する。		