

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
子どもの食と栄養Ⅱ Children's Nutrilogy II		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	講義・演習	選択	(保育士養成課程必修)	こどもフィールドのみ
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
子どもの食と栄養 I				
同時に履修しておく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				
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
山崎 敬子	授業内で指示します	月・火・水・木曜日 9時～16時(授業時間を除く。)		授業中に指示します
授業の概要				
学童期、思春期、妊娠期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、重要性を学ぶ。また、特別な配慮を要する子どもへの食と栄養の対応についての理解と実践力の習得をはかる。特に幼児期の栄養と食生活の現状と課題、その要因となる食環境や背景を踏まえ、子どもの健康づくりの支援をするために必要な食育の内容、方法、計画作成を実施することにより、保育士として必要とされる食育指導の理解と実践力の習得を図る。				
授業の目標				
①学童期、思春期、妊娠期の心身の発達と食生活の特徴を理解し、保育士として適切な食支援が出来るようにする。 ②家庭や児童福祉施設、特別な配慮を要する子どもに必要な食や栄養における対応について理解し、実践することができるようにする。 ③子どもの健康と食生活の意義を理解し、食育を実践するために必要な指導計画、指導案、媒体を作成し、効果的に活用することができるようにする。				
授業の方法				
講義、演習、調理実習、ディスカッション、食教育模擬授業等を行う。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。食教育模擬授業では、指導計画の作成、指導媒体の研究、作成も行う。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(学習成果)				
①保育所や児童福祉施設における子どもの成長各期の栄養と食生活の意義や重要性、特徴を踏まえた上で、保育士として適切な食支援を実践することが出来る。②疾病・体調不良・食物アレルギーや障害のある子どもなど特別な配慮がある場合の対応を予測し、事故やトラブルを未然に防ぐことができる。③幼児期の食と栄養に関する問題点を発見し、改善に向けた食育計画を具体的に作成し、効果的な指導方法により実践することが出来る。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	子どもの発育・発達と食生活Ⅰ 【実習①】 幼児食 *レポート1 (提出日は授業内で指示)			
第2回目	子どもの発育・発達と食生活Ⅰ 【実習②】 幼児のおやつ *レポート2 (提出日は授業内で指示)			
第3回目	子どもの発育・発達と食生活Ⅱ ①学童期・思春期の心身の発達と食生活 ②妊娠期の心身の発達と食生活			
第4回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養 ①家庭における食事と栄養 *演習課題1 保護者向け作り置き(次回授業日に提出)			
第5回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養 ②児童福祉施設における食事と栄養			
第6回目	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ①疾病・体調不良・障害がある子どもへの対応			

第7回目	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ②食物アレルギーがある子どもへの対応 *演習課題2 食物アレルギーへの対応	
第8回目	子どもの健康と食生活の意義 ①子どもの心身の健康と食生活 ②子どもの食生活の現状と課題 小テスト	
第9回目	子どもの健康と食生活の意義 ③保育所等における「食」に関する指針など *演習課題3 自分の食生活チェック	
第10回目	食育の基本と内容 ①食育における養護と教育の一体性 ②内容と計画、評価 *演習課題4 行事食を調べる(次回授業時提出)	
第11回目	第4章 子どもの発育・発達と食生活I 【実習③】クッキング保育 *レポート3(提出日は授業内で指示)	
第12回目	食育の基本と内容 ③環境 ④関係機関職員間の連携 ⑤保護者への支援 食育指導計画 模擬食育指導案作成(グループワーク)	
第13回目	食育の基本と内容 食育指導計画、媒体作成 模擬食育指導案作成(授業終了後提出)	
第14回目	食育の基本と内容 食教育発表会(模擬食育指導)実施 A班 評価:課題と改善	
第15回目	食育の基本と内容 食教育発表会(模擬食育指導)実施 B班 評価:課題と改善	
事前・事後学習	実習では、事前に内容や準備物を確認しておくこと。授業で不明であったことは次回授業までに調べておくこと。	
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%	遅刻欠席することなく授業に出席し、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、実習時の服装や衛生状態が不完全の場合減点する。
レポート	40%	実習後レポートを課す。実習を振り返り、分かったことや気付いたことが具体的に記述されていること。内容の不備・未提出は減点する。
調査報告書	10%	調査報告課題(食育に生かす行事食)を課す。課題を十分理解し、適切かつ正確な資料で分かりやすく食育に適した内容構成であること。
小テスト	20%	家庭や児童福祉施設における食事と栄養、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について、授業や教科書に書かれている内容を明確に表現し、正確に解答されているものとする。(詳細はガイダンス時に説明する。)
試験		
発表内容(態度含む)	20%	適切かつ正確な資料を準備し、班ごとの役割等も明確に担い、明瞭で生き生きとした態度であるものとする。
その他		
教科書と参考図書		
教科書:「子どもの食と栄養演習」(第4版) 健帛社		
履修上の留意点・ルール		
「授業への参加態度」に準ずる。飲食物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頭覆い、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。		