

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	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				
保育士資格取得に必要な科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
子どもの健康と安全、乳児保育Ⅱ				
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	福祉棟研究室	月～金曜日の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、実践することが出来るようにする。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の考案および媒体を作成し、効果的に活用することが出来るようにする。				
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。食教育模擬授業では、班ごとに指導計画考案、指導媒体作成を行う。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する。				
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	ガイダンス・概要説明・評価方法の説明		幼児期の心身の発達と食生活②	
第2回目	【実習①】 幼児食（レポート1）			
第3回目	【実習②】 幼児のおやつ（レポート2）			
第4回目	学童期・思春期・妊娠期の心身の発達と食生活			
第5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6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）（課題2：食物アレルギーへの対応）			

第7回目	小テスト	
第8回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養①	
第9回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養②（課題3：行事食ポスター）	
第10回目	【実習③】クッキング保育（レポート3）	
第11回目	地域や家庭と連携した食育の展開（課題4：食育だより）	
第12回目	食育の内容と計画および評価①（食育における養護と教育）	
第13回目	食育の内容と計画および評価②（食育指導計画、媒体作成 模擬食育指導案作成）	
第14回目	食育の内容と計画および評価③ 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	食育の内容と計画および評価④ 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%	①遅刻・欠席等なく授業に出席し、積極的に授業に取り組む（S=90）。②おしゃべりをせず授業に集中して取り組む（A=80）。③授業中の居眠りや、実習時の身支度や衛生状態が不完全である場合は評価が低い。
レポート	60%	①課題(学習の目的)に対して内容が的確であり学習の成果が見られるような考察が書かれている（S=90）。②所定の様式にそってまとめられている（A=80）。③提出期限に遅れた場合は評価が低い。
調査報告書		
小テスト	20%	1回実施する（S:90%以上、A：80%以上、B：70%以上、C：60%以上、D：60%未満）。
試験		
発表内容（態度含む）	10%	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（S=90）
その他		
教科書と参考図書		
教科書：子どもの食と栄養（中央法規）		
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・頭覆いを着用、室内用靴を用意する事。衛生上マニキュアや長い爪は厳禁。実習費として別途500円を後日徴収する。		