

科目区分	専門教育科目	科目名	子どもの食と栄養		科目コード	50314	担当者	神林光子	
対象学生	幼児教育学科2年生		学期区分	通年	単位数	2	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	保育士資格必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
乳幼児期の発育・発達段階に応じた適切な栄養・食事・食べ方・食環境や食育について学びます。また、献立作成・調理実習・食育の模擬授業を通して、乳幼児期の望ましい食生活を体系的に理解し、実際の保育に役立つ実践力を身につけます。特別な配慮を要する子どもや、食を通じた保護者への支援あり方など、個別の課題についても学びます。							定期試験（50%） 提出物（30%） 発表内容（10%） 受講態度（10%）		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力（尽心）	高度な知性と創造力（創造）	明確な意志と実践力（実践）
1.	小児の発育・発達段階に応じた栄養や食生活の意義を理解する。						○	○	○
2.	食品の基礎知識を学び、子どもに適切な食事について理解する。						○	○	○
3.	乳幼児期の献立作成や調理の方法や発達に応じた与え方を理解する						○	○	○
4.	子どもの発育・発達と食育の必要性や食育計画について理解する。						○	○	○
5.	特別な配慮を要する子どもの食と栄養について、支援への実践力を身につける						○	○	○
授業方法									
前期：子どもの食を学ぶ上で効果的な媒体や実際の量を提示したり、食品成分表やその他の資料を調べたりするなどの形式で講義中心の授業を進めます。毎回授業内容のレジメを配布します。献立作成などはグループで検討しながら進めていただきます。学習内容に応じて、課題を提出していただきます。 後期：食物アレルギーの講演、離乳食・食物アレルギー・幼児食などの演習や調理実習、グループで食に関する問題解決の事例研究や支援についての演習など、演習が中心になります。また、食育内容については実際の活動をビデオで見たりして進めます。									
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）									
前期の献立作成では、自分が実際に食べた食事調査をします。 後期の調理実習では、事前に献立表を配布しますので、必ず読んで予習をしてください。また、講演・実習・事例研究実施後は知識や理解についてのレポートを提出していただきます。冬季休業中には課題レポートがあります。 エプロン・三角巾・マスク・手拭き・シューズが必要です。									
授業計画									
第1回	小児の栄養と食生活の意義				第16回	乳汁期の栄養と食生活			
第2回	小児の発育・発達と栄養				第17回	乳汁期の調理実習（調乳）			
第3回	乳児期の食生活				第18回	離乳期の栄養と食生活			
第4回	幼児期の食生活、学童期・思春期の食生活①				第19回	離乳期の調理実習（離乳食）			
第5回	幼児期の食生活、学童期・思春期の食生活②				第20回	食物アレルギー講演			
第6回	生涯発達と食生活、特別な配慮を要する子どもへの対応①				第21回	幼児期の栄養と食生活			
第7回	生涯発達と食生活、特別な配慮を要する子どもへの対応②				第22回	幼児期の栄養と食生活の問題と対策			
第8回	栄養に関する基礎知識①				第23回	幼児期の調理実習（幼児食）			
第9回	栄養に関する基礎知識②				第24回	幼児期の栄養と食生活（食物アレルギー）			
第10回	栄養に関する基礎知識③				第25回	幼児期の調理実習（食物アレルギー）			
第11回	食事摂取基準、食品の基礎知識				第26回	幼児期の調理実習（間食）			
第12回	食品表示、食品の分類、食事バランスガイド				第27回	食に関する指導と栄養教育①			
第13回	献立作成①				第28回	食に関する指導と栄養教育②			
第14回	献立作成②				第29回	食に関する指導と栄養教育③			
第15回	食育の必要性、食育の実践、食育計画				第30回	食に関する指導と栄養教育の発表・まとめ			
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
新版 子どもの食生活（ななみ書房） 食品成分表（とうほう）					食べ物に興味を持っていますか？小児期は食生活の基礎が形成される大切な時期です。身につけた食習慣は、その後に影響を及ぼします。 あなたの食べ方はどうでしょうか？この授業で健康になる食べ方を学んでください。そして、子どもたちが食に興味を持てるように、導ける人になってください。				