

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	18Y510	担当者	桑原 倫子			
対象学生	幼児教育学科 2年生		学期区分	通年	単位数	2	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件		選択			
						免許・資格要件		保育士必修			
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中◎、小△）					
乳幼児期の発育・発達と栄養の関係を理解し、食べ方・食環境及び食育について学ぶ。また、調理実習・食育の模擬授業等を通して、実際の保育に役立つ実践力を身につけ、特別な配慮を要する子どもや、保護者への支援あり方など、個別の課題についても学ぶ。						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力		2. 「 創造 」 高度な知性と創造力		3. 「 実践 」 明確な意思と実践力	
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	健康な生活の基本としての食生活、食品の基礎知識を学ぶ。										
2.	子どもの発育・発達段階に応じた栄養や食生活の意義を理解する。										
3.	子どもの献立作成や調理方法及び与え方について理解し、身につける。										
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.	保護者及び特別な配慮を要する子どもの食生活支援の実践力を身につける。					成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（50%） 提出物（20%） 発表内容（20%） 受講態度（10%）					
”前期：スライドや媒体を使っの講義や、調理実習。学習内容に応じての、レポート提出。後期：講義や調理実習に加え食物アレルギーについての聴講。グループで食育活動等についての研究発表。”											
準備学修						課題等への対応					
30分程度						提出されたレポートは添削後、返却する。					
授業計画											
第1回	小児の栄養と食生活の意義				第16回	生涯発達と食生活					
第2回	小児の発達・発育と栄養				第17回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養①					
第3回	栄養に関する基礎知識①				第18回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養②					
第4回	栄養に関する基礎知識②				第19回	家庭や児童福祉施設における食生活					
第5回	「日本人の食事摂取基準」の意義とその活用				第20回	食育の基本と内容①					
第6回	献立作成・調理の基本				第21回	食育の基本と内容②					
第7回	調理実習①（基本的な調理技術）				第22回	調理実習④（こどもの参加を想定した料理）					
第8回	乳児期の食生活①※特に乳汁栄養、卒乳				第23回	食育実践計画づくり（計画書）					
第9回	乳児期の食生活②離乳食				第24回	食育実践計画づくり（媒体等）					
第10回	調理実習②（調乳・離乳食）				第25回	食育実践計画完成⇒リハーサル					
第11回	幼児期の食生活				第26回	食育実践発表（前半）⇒意見交換・小まとめ					
第12回	幼児期の食生活・献立作成				第27回	食育実践発表（後半）⇒意見交換・総括					
第13回	学齢期・思春期の食生活				第28回	仮題『食物アレルギー対応の体験談』講演会					
第14回	調理実習③（幼児期の食事）				第29回	実践編・実習・講演会後のレポート作成					
第15回	今後への課題と提言①				第30回	今後への課題と提言②					
試験	定期試験を実施する										
教科書	◎新版 子どもの食生活（ななみ書房） ○食品成分表（とうほう） ○保育所保育指針				受講生へのメッセージ	小児栄養の基本的理論を理解し、実際の保育に役立つような実践力を身につけられるよう、学んでいきましょう。					
参考書等	なし										