

授業コード / Code	科目名 / Course Title	担当者 / Instructor	履修年次 / Semester	授業形態・単位数 / Style・Credits	必修選択の別 / compulsory subjects or optional subjects
j40404	子どもの食と栄養	野中 洋子	2年次・通年	演習・2単位	保育士必修

授業の概要 / Course Outline
<ul style="list-style-type: none"> ・ 5大栄養素を中心とした栄養の基礎知識を身につける。 ・ 乳幼児期の成長を理解するとともに、その成長に応じた乳幼児期の子どもの食生活と栄養について学ぶ。 ・ 学童期の心身の発達と食生活及び生涯発達と食生活について学ぶ。 ・ 調乳、離乳食、幼児食(1～2歳、3～5歳)などの調理実習を行う。 ・ 授業で学んだことを活用してグループで食育計画を立て、幼児向け教材を作成し発表を行う。

到達目標 / Attainment Objectives	ディプロマポリシーとの対応関係 / Relationship with the diploma policy
食生活についての意義や栄養に関する基本的知識がわかる。	A-② B-②
子どもの発育・発達と食生活の関連について理解する。	A-② B-②
食育の基本とその内容及び食育のための環境を理解し、食育を実践する。	A-① D-②
家庭や児童福祉施設の食生活の現状と課題について理解する。	A-① B-②

授業方法 / Method of instruction	対面授業
活用される授業方法 / Teaching methods used	<input type="checkbox"/> プレゼンテーション <input type="checkbox"/> PBL(課題解決型学習) <input type="checkbox"/> グループワーク <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技 <input type="checkbox"/> ディスカッション・ディベート <input type="checkbox"/> 該当なし

成績評価方法 / Grading Criteria and Method of Evaluation		
種別 / Kind	割合 / Percentage	評価基準等 / Grading Criteria etc.
定期試験(筆記) End of Semester Examination (Written)	0%	
レポート試験 Report Examination	0%	
実技試験 Practical skill test	0%	
平常点評価 Continuous Assessment	100%	毎回の課題提出、ミニテスト、食育の発表で総合的に判断する。

教科書 / Textbooks
飯塚美和子/瀬尾弘子『最新 子どもの食と栄養』(第9版)(学建書院・2020年)

参考書 / Reference Books
「日本食品標準成分表」(八訂)(増補2023年)、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

予習・復習 / Preparation・Review
予習: 事前に提示された教科書の関連ページを読む。 復習: 配信された回答例と自分の回答を照合し、内容を確認する。(予習復習各90分程度)

課題に対するフィードバック方法 / How to give feedback on tasks
課題提出後、回答例や解答を配信する。 質問を受け付け、内容を全体で共有する。

特記事項 / Special Note
【実務家教員】高等学校家庭科教諭の経験をもとに、乳幼児期の成長発達に応じた食生活と栄養について講義する。

授業スケジュール / Course Schedule

※履修している学生に対して事前に説明があった上で、変更される場合があります。

授業回数 Lecture	テーマ / Theme
	内容 / Contents
01	I 子どもの健康と食生活の意義(1)
	1 子どもの心身の健康と食生活
02	I 子どもの健康と食生活の意義(2)
	2 子どもの食生活の現状と課題
03	II 栄養に関する基本的知識(1)
	A 栄養の基本的概念と食事摂取基準
04	II 栄養に関する基本的知識(2)
	B 栄養に関する基本的知識と摂り方・・・炭水化物、脂質
05	II 栄養に関する基本的知識(3)
	B 栄養に関する基本的知識と摂り方・・・タンパク質
06	II 栄養に関する基本的知識(4)
	B 栄養に関する基本的知識と摂り方・・・無機質、ビタミン
07	II 栄養に関する基本的知識(5)
	C 食べ物の消化と吸収
08	II 栄養に関する基本的知識(6)
	D 献立作成と調理の基本
09	III 子どもの発育・発達と食生活(1)
	A 子どもの発育発達の基本、 B 胎児期の食生活
10	III 子どもの発育・発達と食生活(2)
	C 乳児期の授乳・離乳の意義
11	III 子どもの発育・発達と食生活(3)
	乳児期の食生活 実習1(調乳)
12	III 子どもの発育・発達と食生活(4)
	離乳期の食生活 実習2(離乳食)
13	III 子どもの発育・発達と食生活(5)
	幼児期の食生活 実習4(3～5歳児の幼児食)
14	III 子どもの発育・発達と食生活(6)
	D 幼児期の心身の発達と食生活(1) 1 幼児期の心身の発達の特徴
15	III 子どもの発育・発達と食生活(7)
	D 幼児期の心身の発達と食生活(2) 2 食生活の特徴と問題点
16	III 子どもの発育・発達と食生活(8)
	E 学童期の心身の発達と食生活
17	III 子どもの発育・発達と食生活(9)
	F 生涯発達と食生活

18	IV 食育の基本と内容(1)
	1 食育基本法の概略 2 保育における食育の意義・目的と基本的考え方
19	IV 食育の基本と内容(2)
	3 食育の内容と計画及び評価、 4 食育のための環境
20	IV 食育の基本と内容(3)
	実習:食育の計画作り その1
21	IV 食育の基本と内容(4)
	実習:食育の計画作り その2
22	IV 食育の基本と内容(5)
	実習:食育の発表
23	IV 食育の基本と内容(6)
	5 食育のための環境及び地域の関係機関や職員間の連携
24	IV 食育の基本と内容(7)
	6 食生活指導及び食を通した保護者への支援
25	V 家庭や児童福祉施設における食事と栄養(1)
	A 家庭における食事と栄養
26	V 家庭や児童福祉施設における食事と栄養(2)
	B 児童福祉施設における食事と栄養
27	VI 特別な配慮を要する子どもの食と栄養(1)
	1 疾病及び体調不良の子どもへの対応
28	VI 特別な配慮を要する子どもの食と栄養(2)
	2 食物アレルギーのある子どもへの対応
29	VI 特別な配慮を要する子どもの食と栄養(3)
	3 障がいのある子どもへの対応
30	子どもの食と栄養のまとめ
	学習内容のふり返し