



2019年度 和泉短期大学 シラバス

授業科目名	子どもの食と栄養Ⅱ	教員氏名	上田 まなみ
学年	2年	開講学期	後期
授業形態	演習	単位数	1単位
必修・選択	保育士必修	実務経験	管理栄養士 8年
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践を学ぶ		
ディプロマポリシー	1.保育・福祉に関する基礎的な学修を通して、幅広い教養を身に付け、多様な人々を支える社会の理念・仕組みについての原理を理解している。		○
	2.保育・福祉の専門的な知識・技能を修得し、思考力、判断力、表現力、コミュニケーション力を身に付けている。		
	3.保育・福祉の専門職として多世代にわたる人々の権利を護り、愛と奉仕の精神を実践できる。		
カリキュラムポリシー	科目群Ⅰ 教養	キリスト教主義の精神を踏まえて、保育と人権にかかわる人としての価値観を再構築する	○
	科目群Ⅱ 原理	様々な世代を支える社会の理念・仕組みについての学びを通して、愛と奉仕に基づく人間観を養う	
	科目群Ⅲ 知識・技能	子どもの心と体とそれを取り巻く環境を知り、共に成長するための様々な支援の内容と方法に関する専門的な知識と技能を身につける	
	科目群Ⅳ 実践	学んだ知識、技能、価値観を現場に即して臨機応変に実践できる体験を積み、キャリア形成の基礎を培う	
授業の概要	管理栄養士として病院に勤務し、成長障害やアレルギー、代謝疾患、生活習慣病をもつ児や妊産婦の栄養管理計画・栄養相談を行っている。実務経験をもとに、子どもの発育・発達と食生活の関連を保護者の食生活上の悩み等を交えて解説する。学童期・胎児期の食生活のあり方、生涯発達を学ぶ。児童福祉施設や特別な配慮を要する子どもの食生活について学習し、子どもと保護者への支援ができる力を培う。食育について学習し、グループワーク、プレゼンテーションを通じて食育の計画、実践演習を行う。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.学童期、思春期、妊娠・授乳期の食生活のあり方がわかる。 2.食育の基本とその内容及び食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりの中で理解する。 3.食育を計画し、実践できるようになる。 4.家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題について理解する。 5.特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。 		
テキスト	「子どもの食生活《第3版》 ー栄養・食育・保育ー」 上田玲子 編著 ななみ書房		
参考書	なし		
プリント	授業中にプリントを配布する		
ポートフォリオ	なし		
課題の確認と成績評価方法	まとめワーク1回 40% 課題提出(3回) 20% 授業への取り組み 40% 実習時の服装は、エプロン、三角巾、上履きを着用し、ふきんを持参すること。忘れた場合、授業への参加は、衛生・安全上の観点から認めない。		





授業概要と課題

第1回	テーマ 内容	学童期の心身の発達を理解したうえで、生活習慣病を予防する食生活習慣を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.109～120)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第2回	テーマ 内容	生涯発達の視点から、胎児期から生涯にわたる食生活のあり方を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.121～129)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第3回	テーマ 内容	児童福祉施設の特徴を学び、家庭との連携について学習する
	授業外指示	予習 テキスト(p.155～168)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第4回	テーマ 内容	児童福祉施設の食事の調理実習、グループワーク
	授業外指示	課題 グループワーク、調理実習を通じて得られた体験をもとに、幼児の食事献立を作成する
第5回	テーマ 内容	食育の基本と内容及びその環境を学習する
	授業外指示	予習 テキスト(p.169～192)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第6回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の計画、グループワーク
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の計画書を作成する
第7回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の模擬演習、グループワーク
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の計画書を評価する
第8回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の計画、グループワーク
	授業外指示	課題 グループで食育の実践の計画書を作成する
第9回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の準備、グループワーク
	授業外指示	課題 グループで食育の実践を準備する





第10回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験のプレゼンテーション
	授業外指示	課題 食育の実践発表を評価する
第11回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験をふりかえる、ディスカッション
	授業外指示	課題 食育の実践発表から今後の課題についてレポートをまとめる
第12回	テーマ 内容	疾病及び体調不良の子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.131～141)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第13回	テーマ 内容	食物アレルギーのある子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.142～146)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第14回	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.146～154)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第15回	テーマ 内容	まとめワーク
	授業外指示	学童期、児童福祉施設の食生活や特別な配慮を要する子どもの食生活、食育について総括し、子どもと保護者への支援について考える





2019年度 和泉短期大学 シラバス

授業科目名	子どもの食と栄養Ⅱ	教員氏名	及川 静
学年	2年	開講学期	後期
授業形態	演習	単位数	1単位
必修・選択	保育士必修	実務経験	管理栄養士 25年
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践を学ぶ		
ディプロマポリシー	1.保育・福祉に関する基礎的な学修を通して、幅広い教養を身に付け、多様な人々を支える社会の理念・仕組みについての原理を理解している。		
	2.保育・福祉の専門的な知識・技能を修得し、思考力、判断力、表現力、コミュニケーション力を身に付けている。		○
	3.保育・福祉の専門職として多世代にわたる人々の権利を護り、愛と奉仕の精神を実践できる。		
カリキュラムポリシー	科目群Ⅰ 教養	キリスト教主義の精神を踏まえて、保育と人権にかかわる人としての価値観を再構築する	
	科目群Ⅱ 原理	様々な世代を支える社会の理念・仕組みについての学びを通して、愛と奉仕に基づく人間観を養う	
	科目群Ⅲ 知識・技能	子どもの心と体とそれを取り巻く環境を知り、共に成長するための様々な支援の内容と方法に関する専門的な知識と技能を身につける	○
	科目群Ⅳ 実践	学んだ知識、技能、価値観を現場に即して臨機応変に実践できる体験を積み、キャリア形成の基礎を培う	
授業の概要	管理栄養士として病院、保健センターに勤務し、乳児健診等において栄養相談を行っている。実務経験をもとに、子どもの発育・発達と食生活の関連を保護者の食生活上の悩み等を交えて解説する。学童期・胎児期の食生活のあり方、生涯発達を学ぶ。児童福祉施設や特別な配慮を要する子どもの食生活について学習し、子どもと保護者への支援ができる力を培う。食育について学習し、グループワーク、プレゼンテーションを通じて食育の計画、実践演習を行う。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.学童期、思春期、妊娠・授乳期の食生活のあり方がわかる。 2.食育の基本とその内容及び食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりの中で理解する。 3.食育を計画し、実践できるようになる。 4.家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題について理解する。 5.特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。 		
テキスト	「子どもの食生活《第3版》 ー栄養・食育・保育ー」 上田玲子 編著 ななみ書房		
参考書	なし		
プリント	授業中にプリントを配布する		
ポートフォリオ	なし		
課題の確認と成績評価方法	まとめワーク1回 40% 課題提出 10% 授業への取り組み 50% 実習時の服装は、エプロン、三角巾、上履きを着用し、ふきんを持参すること。忘れた場合、授業への参加は、衛生・安全上の観点から認めない。		





授業概要と課題

第1回	テーマ 内容	学童期の心身の発達を理解したうえで、生活習慣病を予防する食生活習慣を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.109～120)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第2回	テーマ 内容	生涯発達の視点から、胎児期から生涯にわたる食生活のあり方を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.121～129)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第3回	テーマ 内容	児童福祉施設の特徴を学び、家庭との連携について学習する
	授業外指示	予習 テキスト(p.155～168)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第4回	テーマ 内容	児童福祉施設の食事の調理実習、グループワーク
	授業外指示	課題 グループワーク、調理実習を通じて得られた体験をもとに、幼児の食事献立を作成する
第5回	テーマ 内容	食育の基本と内容及びその環境を学習する
	授業外指示	予習 テキスト(p.169～192)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第6回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の計画、グループワーク
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の計画書を作成する
第7回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の模擬演習、グループワーク
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の計画書を評価する
第8回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の計画、グループワーク
	授業外指示	課題 グループで食育の実践を計画する
第9回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の準備、グループワーク
	授業外指示	課題 グループで食育の実践を準備する





第10回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験のプレゼンテーション
	授業外指示	課題 食育の実践発表を評価する
第11回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験をふりかえる、ディスカッション
	授業外指示	課題 食育の実践発表から今後の課題についてレポートをまとめる
第12回	テーマ 内容	疾病及び体調不良の子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.131～141)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第13回	テーマ 内容	食物アレルギーのある子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.142～146)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第14回	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ
	授業外指示	予習 テキスト(p.146～154)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する
第15回	テーマ 内容	まとめワーク
	授業外指示	学童期、児童福祉施設の食生活や特別な配慮を要する子どもの食生活、食育について総括し、子どもと保護者への支援について考える

