

2025年度 和泉短期大学 シラバス					
授業科目名 科目ナンバー	子どもの食と栄養Ⅱ		教員氏名	及川 静	
	Ⅲ-6-1-7-2				
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	32年
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践について知識・技能を習得する				
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、乳幼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する力を身につける。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、実践する力を習得する。 実習時の服装は、マスク、エプロン、三角巾、上履きを着用、爪を切り、指輪、イヤリング、ネイルをとること。忘れた場合は、授業への参加は、衛生・安全上の観点から認めない。				
授業の 到達目標	1.学童期以降の心身の特徴と食生活の関係を学び、食生活上の問題と関連づけることができる。				
	2.児童福祉施設における食生活の現状や、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について学び、食生活上の問題に配慮できる。				
	3.食育の基本とその内容を学び、食育を計画し、実施できる。				
テキスト	「子どもの食生活《第7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				
ポートフォリオ					
往還型授業 (双方向授業)	授業内での疑問や、学びを進める中で生じた不明点を、対話を通じて授業内で明確にする				○
	リアクションペーパーを用いて授業内での疑問等を対話形式にて対応する				○
	リアクションペーパーの内容やテーマをICTを用いて授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理解を深める				
	ICT(グーグルクラスルーム含む)を活用した課題提示・回収、アンケート等を実施する				
	その他:				
成績評価方法	区分	割合(%)	内容		
	定期試験	0	実施しない		
	授業内課題 参加度 出席態度等	100	達成度確認テスト40%、小テスト10%、授業内提出課題20%、プレゼンテーション20%、授業への参加態度10%		
	その他	0			

授業概要と課題			
第1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	
	授業外学習	予習 テキスト(p.141～152)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	55分
第2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	
	授業外学習	予習 テキスト(p.152～157)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	55分
第3回	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ	
	授業外学習	予習 テキスト(p.158～166)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	55分
第4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・小テスト	
	授業外学習	予習 テキスト(p.181～206)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	55分
第5回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として、クッキングの計画、グループワーク	
	授業外学習	課題 食育計画の参考として絵本を調べ、クッキング、食育の実践を計画する	55分
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、クッキングの試作、指導案の作成、グループワーク	
	授業外学習	課題 クッキングの指導案を作成する	55分
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、食にかかわる体験の計画、グループワーク	
	授業外学習	課題 グループで食育の実践を準備する	55分
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準備、プレゼンテーション、グループワーク	
	授業外学習	課題 食育の実践の指導案を作成する	55分
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プレゼンテーション、グループワーク	
	授業外学習	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	55分

第10回	テーマ 内容	児童福祉施設における食事の特徴、家庭との連携について学習する	
	授業外学習	予習 テキスト(p.167～180)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	55分
第11回	テーマ 内容	学齢期・思春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・小テスト	
	授業外学習	予習 テキスト(p.119～130)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	55分
第12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	
	授業外学習	予習 テキスト(p.131～140)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	55分
第13回	テーマ 内容	食に関わる体験のふりかえり、達成度確認テスト、課題・レポート返却	
	授業外学習	児童福祉施設の食生活、食育について総括する	55分

課題に対するフィードバックの方法

- ・提出されたレポートにコメントを記入し、クラスルームを通じて返却する。
- ・プレゼンテーションに対し、次回授業時にプリントにてフィードバックを行う。

2025年度 和泉短期大学 シラバス					
授業科目名 科目ナンバー	子どもの食と栄養Ⅱ		教員氏名	上田まなみ	
	Ⅲ-6-1-7-2				
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	13年
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践について知識・技能を習得する				
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。小児科、産婦人科、精神科、重症心身障害児施設での栄養管理に携わってきた実務経験をもとに、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	1.学童期、思春期、妊娠・授乳期の食生活のあり方が分かり、支援できる。				
	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し、計画・実践できる。				
	3.家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解し、説明できる。				
テキスト	「子どもの食生活《第7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				
ポートフォリオ					
往還型授業 (双方向授業)	授業内での疑問や、学びを進める中で生じた不明点を、対話を通じて授業内で明確にする				○
	リアクションペーパーを用いて授業内での疑問等を対話形式にて対応する				
	リアクションペーパーの内容やテーマをICTを用いて授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理解を深める				
	ICT(グーグルクラスルーム含む)を活用した課題提示・回収、アンケート等を実施する				○
	その他: グーグルフォームを用いて、授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理解を深める				○
成績評価方法	区分	割合(%)	内容		
	定期試験	0	実施しない		
	授業内課題 参加度 出席態度等	60	まとめワーク1回(40%)、授業態度と意欲(20%) (授業態度にはグループワーク、ディスカッションへの参加、発表内容も含む) 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、 確認書を提出すること。忘れた場合は、授業への参加は、衛生・安全上の観点から認めない。		
	その他	40	課題・レポート提出 4回		

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	
	授業外学習	テキスト(p.109～129)を読んで、学童期に起こりやすい食の問題について考えておく	55分
第2回	テーマ 内容	疾病及び体調不良・食物アレルギーの子どもへの対応を学ぶ①	
	授業外学習	テキスト(p.131～146)を読んで、実習や他の授業で経験した体調不良の子どもへの対応を振り返る	55分
第3回	テーマ 内容	疾病及び体調不良・食物アレルギーの子どもへの対応を学ぶ②	
	授業外学習	実際に普段口に入っている食品のアレルギー表示を確認する	55分
第4回	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ	
	授業外学習	テキスト(p.146～154)を読んで、障がいのある子どもへの対応についての考えをまとめる	55分
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	
	授業外学習	子どもとクッキング保育を行う場合の注意点や、クッキング保育で使用する食材に関連する知識をどのように子どもに伝えたら良いか考えておく	55分
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食にかかわる体験の計画・準備、グループワーク	
	授業外学習	課題③ グループで食育の実践の計画書を作成・準備する	55分
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食にかかわる体験のプレゼンテーション	
	授業外学習	食育の実践発表を評価し、次への発展を考える	55分
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をふりかえる、ディスカッション	
	授業外学習	食育の実践発表から今後の課題についてまとめる 課題④ 食育だよりを作成する	55分
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プレゼンテーション	
	授業外学習	食育の実践発表を評価し、次への発展を考える	55分

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をふりかえる、ディスカッション	
	授業外学習	食育の実践発表から今後の課題についてまとめる 課題④ 食育だよりを作成する	55分
第11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	
	授業外学習	テキスト(p.109～129)を読んで、妊産婦に起こりやすい食の問題について考えておく	55分
第12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	
	授業外学習	テキスト(p.155～168)を読んで、児童福祉施設での実習の経験を振り返っておく	55分
第13回	テーマ 内容	まとめワーク	
	授業外学習	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	55分

課題に対するフィードバックの方法

- ・提出されたレポートは、授業時に口頭やプリントにてフィードバックを行う。
- ・プレゼンテーションに対し、授業時に口頭やプリントにてフィードバックを行う。