

科目名	子どもの食と栄養Ⅱ				担当者	春日 とし子		
形態	演習	単位数	1	開講時期	2年前期	実務経験	管理栄養士・栄養教諭として勤務経験有	
必修	保育士：必修				ナンバリング	Y2203	DPとの関連	2
授業概要	栄養に関する基礎知識を習得してもらうとともに、小児期2（成長期）の食事の重要性や特徴を理解して、その食生活指導を適切に行うことができる力を養ってもらうことを目標として講義する。また、講義で得た知識・能力を具体的に活用できるようにするために、事例研究・教材作成・食事指導の実習等を行う。							
到達目標 学習成果	<ul style="list-style-type: none"> それぞれのライフステージにおける食と健康について理解するとともに、養護及び教育の一体性を踏まえた保育における食育の意義・目的・基本的考え方、その内容について理解し、実践できる 家庭や児童養護施設における食生活の現状と課題や、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解し、保育者として子ども・保護者等に支援ができる 							
授業計画	回	内容						
	1	幼児期の心身の発達と食生活	幼児期の身体発育の特徴を説明し、食機能の発達との関わりを解説する 幼児期の食生活の特徴について説明する					
	2	幼児期の栄養上の問題と健康への対応	食事と生活リズムの関係や偏食、遊び食べ、小食、咀嚼等について説明する					
	3	調理実習（間食）	間食の役割と調理実習（実習）					
	4	学童期・思春期の心身の発達と食生活	心身の発達や食生活における問題等について説明する 学校給食について説明する					
	5	家庭や児童福祉施設における食事と栄養及び保育所給食の概要	家庭における食事と栄養、児童福祉施設の食事と栄養、保育所給食の概要について説明する					
	6	調理実習（離乳食）	離乳食の調理実習（実習）					
	7	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ①	子どもの体調不良と食事について説明する					
	8	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ②	子どもの疾病と食事療法について説明する					
	9	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ③	食物アレルギーとは、保育所における食物アレルギーのある子どもへの対応について説明する（アレルギー対応ガイドライン）					
	10	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 ④	障がいのある子どもの特徴と食生活及び支援について説明する					
	11	生涯発達と食生活	生涯発達と加齢変化及び食生活について説明する					
	12	食育の基本と内容①	食育の意義・目的と基本的考え方について説明する					
	13	食育の基本と内容②	食育における養護と教育の一体性と食育の内容、進め方について説明する					
	14	食育・栄養教育の方法と教材	食育計画を作成する（「クッキング保育」の保育時案の作成）					
	15	まとめ	授業で扱った内容の総括・振り返り					
評価基準	小児栄養の基礎を習得し、保育者として子どもの身体状況や健康状態に応じた食生活の支援ができる。保護者に対して食の不安を軽減するための援助ができる							
評価方法	授業態度 20% レポート 20% 期末試験 60%							
フィードバック方法	課題は採点し、講評して返却する							
アクティブラーニング	実習							
教科書	『子どもの食と栄養』堤ちはる・土井正子編著／萌文書林							
参考書	必要に応じて授業内で指示する							
履修条件	「子どもの食と栄養Ⅰ」を受講していること							
授業外学習	教科書や資料に目を通し、授業で学習したことをまとめる（30分程度）							
オフィスアワー	授業終了後							