開講年	次•時期	2年前期	授業回数	15回	時間数	30時間	必修•選択	選択	授業形態	演習	単位数	2単位	
科目コード			NK230	科目名	子と	きもの食と	栄養	担当者名		成田 摩珥	里子		
授	受業の概	既要	保育士に求められる、子どもの栄養や食生活に関する基礎知識、食育指導の基本について、講義と演習を通して実践的に学ぶ										
科目の到達目標			基礎的な栄養や食品の知識及び、乳・幼児期の発達と食生活について理解する。 現代の子どもを取り巻く食環境についての実情を踏まえながら、より豊かな食生活を送ることができるよう、食に関する発信力を身に着ける。										
[DPの観	点	⑥専門知識・技能(43) ⑦思考力(19) ①聴く力(14) ⑩問題解決力(14) ②表現力(5) ④協調性(5)										
	美時間夕 予習•復		各演習課題ごとに、事前に内容を提示するので、予習として内容に沿った構想を考え、必要な準備を行う										
フィ	ードバ _ン 方法		演習課題について、添削・講評を加えて返却する										
単位	ⅳ認定の)要件	授業終了後に期末試験を実施する。試験及び提出課題レポートの総合評価で60%以上で単位認定する										
評価	の方法 (%)	*割合	期末テスト50% 提出課題50%										
履修	上の注	意事項											
回数	予定	実施			テーマ	• 内容			観点		方法		
1	4/10		子どもの優	建康と食生活	西の意義				16	リアクション	ノペーパー		
2	4/17		栄養の基準						16	リアクション	ノペーパー		
3	4/24		献立作成。	と調理の基	本 日本の	伝統的食	文化		1)6)	リアクション	ノペーパー		
4	5/1		乳児期の	栄養と食生	活の特徴	母乳育児	の留意点		1 6 7	リアクション	ノペーパー		
5	5/8		乳児期の調	雛乳の意義	と食生活(離乳食づく	(IJ)		1 6 7	リアクション	ノペーパー		
6	5/15		栄養素の	種類とはた	らき				6	リアクション	ノペーパー		
7	5/22		演習1 3~5	5歳児のお昼	のお弁当の「	中身を考えて	こみよう(グル-	ープワーク)	4 6	演習課題	1		
8	5/29		保育におり	ける食育の	意義·目的	と基本的表	きえ方		6 7 10	リアクション	ノペーパー		
9	6/5		食育の考え	え方の体系	的な整理				6	リアクション	ノペーパー		
10	6/12		演習2 幼	児期の心身		食生活(幼	児食づくり)		6 7 10	演習課題2			

使用テキスト	中山書店 「子どもの食と栄養 改訂第3版」
参考文献 参考URL	保育所における食育指導に関する指針(厚生労働省) 保育所における食育の計画づくりガイド(財こども未来財団)
備考	進行状況により、授業のテーマ・内容は変更になる場合がある。 (水色の日付が対面授業、その他がライブオンの予定)

食育の内容と計画及び評価 食育のねらい及び内容

演習3 クッキング体験活動の内容を考えよう(おやつづくり)

演習5 保護者への食育の情報提供~食育だよりを作ろう~

特別な配慮を要するこどもの食と栄養・まとめ

期末試験を実施する

演習4「食べ物の行方」の理解を促すための絵と説明を考える

DPの観点 ①聴く力②表現力③柔軟性④協調性⑤社会性⑥専門知識・技能⑦思考力⑧実践力⑨主体性⑩問題解決力

授業の自己評価

6/19

6/26

7/3

7/10

7/24

期末試験

12

13

14

リアクションペーパー

リアクションペーパー

演習課題3

演習課題4

演習課題5

6

4 6

2 6 7 10

2 6 7 10

6