

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	子どもの食と栄養	担当者名	成田 摩理子
授業の概要	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つける				
DPの観点	⑥専門知識・技能(45) ⑦思考力(18) ⑩実践力(12) ①聴く力(10) ②表現力(6) ③柔軟性(6) ④協調性(3)				
授業時間外学修(予習・復習)	授業計画に沿って、準備学習2時間と復習2時間行う				
フィードバックの方法	演習課題について、添削・講評を加えて返却する				
単位認定の要件	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			子どもの健康と食生活の意義	① ⑥	フィードバックシート
2			栄養の基本	① ⑥	フィードバックシート
3			献立作成と調理の基本 日本の伝統的食文化	① ⑥	フィードバックシート
4			乳児期の栄養と食生活の特徴 母乳育児の留意点	⑥ ⑦	フィードバックシート
5			乳児期の離乳の意義と食生活(離乳食づくり)	⑥ ⑦	フィードバックシート
6			栄養素の種類とはたらき	⑥	フィードバックシート
7			演習1 幼児期の心身の発達と食生活(幼児食づくり)	⑥ ⑦ ⑧	演習課題1
8			保育における食育の意義・目的と基本的考え方	⑥ ⑦ ⑧	フィードバックシート
9			食育の考え方の体系的な整理	⑥	フィードバックシート
10			演習2 3~5歳児のお昼のお弁当の中身を考えてみよう(グループワーク)	④ ⑥	演習課題2
11			食育の内容と計画及び評価 食育のねらい及び内容	⑥	フィードバックシート
12			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)	③ ⑥	演習課題3
13			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	② ⑥ ⑦ ⑧	演習課題4
14			演習5 保護者への食育の情報提供～食育だよりを作ろう～	② ⑥ ⑦ ⑧	演習課題5
15			特別な配慮を要するこどもの食と栄養・まとめ	③ ⑥	フィードバックシート
期末試験			期末試験を実施する		

使用テキスト	医歯薬出版株式会社 第3版 「子どもの食と栄養」演習書 小川雄二 編著
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)
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。

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	
---------	--