令和2年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある 教員による授業 科目	基礎・専門 別	単位数	選択・必修 別	開講年次・ 時期
23402	食事療法論 Diet therapy (Food allergy course)	根間 健吉	✓	専門	2	選択	1年後期

科目の概要

食物アレルギーの臨床、アレルゲンの基本と対応及び食物アレルギー児の集団生活における栄養と食育について学ぶ。具体的には医療施設や保育所・認定こども園、学校（幼稚園を含む）等それぞれの分野における栄養食事指導の在り方や誤食事故対策、正しい診療に基づいた必要最小限の原因食物の除去を実践するための技法を修得する。この授業では、物事を科学的に判断する能力を修得することで、高度化する食物アレルギーの栄養食事指導に対応し、患者に寄り添い心の支えとなることができる栄養士の育成を目指す。病院で医師及び看護師等の医療スタッフと連携して、食物アレルギー患者の栄養食事指導に関わった経験を活かし、より具体的に実践的な学修を行う。

学修内容	到達目標
食物アレルギーの定義、経緯、臨床型及び疫学について理解する。 代表的な食物アレルゲンコンポーネントについて理解する。 主な原因食物の除去指導、安全管理、代替食について知る。 食品表示法に基づく加工食品のアレルギー表示について明らかにする。 専門分野別の栄養士の役割と実践事例について知る。	食物アレルギーを臨床型に分類することができ、発症の仕組みや症状、有病率について述べるができる。 代表的なアレルゲンの消化性及び吸収性、交差抗原性、低アレルゲン化について概念を説明することができる。 鶏卵、牛乳、小麦などの原因食品について、必要最小限の除去による代替食を計画することができる。 表示の対象や方法、代替表記と拡大表記、注意喚起表示及び分かりにくい原材料や食品添加物についての確かな説明ができる。 病院、保育所・学校等における栄養士の役割を調理・配膳工程、職員間の連携、活管理指導表の活用の各々について概略を説明することができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	授業時間以外でも、積極的に食物アレルギー対応食品の種類やその特徴、取り扱っている企業及びその入手方法について調べてまとめることができる。
	働きかけ力	
	実行力	
考え抜く力	課題発見力	誤食事故が発生しうる作業環境や他職種連携の障害となっている課題を見つけ出し、解決に向けた行動ができる。
	計画力	
	創造力	
チームで働く力	発信力	
	傾聴力	
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト：「食物アレルギーの栄養指導 ISBN978-4-263-70730-2 C3047」海老澤元宏監修 今井孝成他編集（医歯薬出版） 価格3,000円＋税
参考文献1：「アレルギー大学テキスト 食物アレルギーの基礎と対応 ISBN978-4-86015-449-3 C3077」伊藤浩明監修 /（みらい）
参考文献2：「食物アレルギー診療ガイドライン2016 ISBN978-4-8-7794-185-7 C3047」宇理須厚雄監修（協和企画）

他科目との関連、資格との関連

食事療法実習（ ）、食物アレルギーの医学・基礎と対応が深く関連する。
栄養士資格取得必修科目である。

学修上の助言	受講生とのルール
栄養学や食品学に関する基礎知識が十分でないと学修効果が上がらないので、これらの教科をしっかりと理解しておくこと。また、包装された加工食品のアレルギー物質表示の状況を調べ整理しておくこと。	許可なく板書やスライドの内容をカメラで写すことは厳禁とする。また、20分以上遅刻することは認めない。提出物は決められた期限内に提出すること。授業で配布した資料は、毎週持参すること。

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	70	①	✓	次の各項目について基礎内容を理解し、基本概念や語句の理解を試す問題を出題し評価する。 ・食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、主要食品に含まれるアレルゲンの加熱調理、加工などによる変化及び交差抗原性、低アレルゲン化について理解できていること。 ・食物除去の基本や代替食及び正しい診断に基づく必要最小限の食物除去という、栄養士の役割について理解できていること。 ・食品表示法におけるアレルギー物質を含む食品に関する表示の概要について理解できていること。 ・病院、保育所、幼稚園など分野別の栄養士の役割と誤食事故防止に向けた安全対策について理解できていること。 ・食物アレルギーの診断書（生活管理指導表）の意義、食物アレルギーの診療の手引きを理解し、安全で患者を受け入れるための方法について理解できていること。	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤	✓		
	平常評価	小テスト		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	10	①		・レポート2回提出する。 ・テーマは「加工食品のアレルギー物質表示に関する実態調査」及び三大アレルゲンを除去した献立作成とする。（5点×2回：10点） ・加工食品のアレルギー物質表示を見て、含有されているアレルゲンを的確に判断できているか、三大アレルゲン除去の献立がアレルゲン毎に作成できる能力を評価する。 ・作成要領については、授業中に指示する。
				②	✓	
				③	✓	
				④		
				⑤		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	10	①		・第9週及び第15週に実施する。1人3分間の発表を行う。 ・加工食品のアレルギー物質表示に関する実態調査の結果を発表する。 ・個別表示、一括表示、省略規定の適応、注意喚起表記、紛らわしい表記を理解し、各々の食物アレルギー患者を想定して摂取可能かどうかを分かりやすく発表できる能力を評価する。 ・発表要領については、授業中に指示する。		
		②	✓			
		③	✓			
		④				
		⑤				
学修行動	社会人基礎力(学修態度)	10	①		「主体性」：授業時間以外でも、積極的に食物アレルギー対応食品の種類やその特性及び取り扱っている企業やその入手方法について調べ、加工食品のアレルギー物質表示の現状について、分かりやすく説明できたか、を重点的に評価する。 「課題発見力」：誤食事故が発生しうる作業環境や他職種連携の障害となっている課題を見つけ出し、解決に向けた行動ができたか、また、栄養摂取上の課題をアレルゲンごとに整理し、課題を見極め、記述又は説明することができたか、を評価する。 「規律性」：無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができたか、欠席した場合は、欠席届を提出し、フォローレポート課題を指定期日までに提出したかを評価する。	
			②			
			③			
			④			
			⑤			
総合評価 割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
食物アレルギーを臨床型に分類することができ、発症の仕組みや症状、有病率が的確に説明できる。 代表的なアレルゲンの消化性及び吸収性、交差抗原性、低アレルゲン化について説明が明確である。 鶏卵、牛乳、小麦などの原因食品について、必要最小限の除去による代替食の実施法を正確に説明できる。 表示の対象や方法、代替表記と拡大表記、注意喚起表示及び分かりにくい原材料や食品添加物について正しく認識できる。 病院、保育所・学校等における栄養士の役割を調理・配膳工程、職員間の連携、活管理指導表の活用の各々について具体的に説明できる。 筆記試験、レポート、成果発表を総合した結果 S(秀) = + + + + が模範的である。 A(優) = + + + 又は + + + が優れている。	食物アレルギーを臨床型に分類することができ、発症の仕組みや有病率が説明できる。 代表的なアレルゲンの消化性及び吸収性、交差抗原性、低アレルゲン化について説明できる。 鶏卵、牛乳、小麦などの原因食品について、必要最小限の除去による代替食の実施法が説明できる。 表示の対象や方法、代替表記と拡大表記、注意喚起表示について一応説明できる。 病院、保育所・学校等における栄養士の役割について、調理・配膳工程、職員間の連携、活管理指導表の意義について説明できる。 筆記試験、レポート、成果発表を総合した結果 B(良) = + + + + が平均的である。 C(可) = + + + 又は + + + がやや劣っている。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	(食物アレルギーとは) 定義、有病率、食物による不利益な反応、食物アレルギーが起こる仕組み、社会的対応の歩みについて学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出	食物アレルギーとは何かを理解し、仮性アレルゲンとの区別ができる。また、原因食物について説明ができる。	(復習)原因食物の内訳や新規発症の原因食物についてまとめる。 (予習)食物アレルギーの4つの臨床型について調べる(テキストp4)。	180	主体性 規律性
2週 /	(食物アレルギーの臨床型分類) 新生児・乳児消化管アレルギー、即時型症状など4つの臨床型について、発症年齢や頻度の高い食物、アナフィラキシーの危険度について学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	食物アレルギーを4つの臨床型に分類し、頻度の多い発症年齢や食物、アナフィラキシーの危険度について説明ができる。	(復習)病態(症状)から臨床型を分類し、発症年齢や頻度の高いアレルゲン、耐性獲得についてまとめる。 (予習)食物アレルギーの特殊型について種類と特徴を調べる(テキストp5-15)。	180	主体性 規律性
3週 /	(食物アレルギーの特殊型) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー(FDEIA) 口腔アレルギー症候群(OAS)、花粉-食物アレルギー症候群(PFAS)等について学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	FDEIA、OAS、PFASについて原因食品、発症機序、臨床的特徴を理解し、対応の基本について説明ができる。	(復習)学校におけるFDEIAへの対応と、OASを引き起こす原因食物の割合をまとめる。 (予習)鶏卵、牛乳、小麦など主要食品の代表的なアレルゲンコンポーネントについて調べる(テキストp23)。	180	主体性 規律性
4週 /	(主な食物アレルゲン) 鶏卵、牛乳、小麦、大豆、魚類・魚卵、甲殻類、ピーナツ、果物、そばの代表的なアレルゲンコンポーネントについて学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	各々のアレルゲンコンポーネントの種類について、具体名を掲げ、調理による変化等の特徴を説明ができる。	(復習)アレルゲン食品の代表的なアレルゲンコンポーネントの特徴をまとめ復習する。 (予習)鶏卵アレルギーについて除去が必要な食品、交差抗原性について調べる(テキストp50-52)。	180	主体性 規律性
5週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導) 【鶏卵】 除去指導、交差抗原性、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養管理の基本を学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	加熱による変化、除去が必要な食品、交差抗原性、安全管理、代替食、摂取可能なアレルゲン量(定量基準)の決定について説明ができる。	(復習)摂取可能量に基づいた指導例についてまとめる(テキストp52)。 (予習)牛乳アレルギー児が利用できる市販のミルクの種類と栄養組成の特徴を調べる(テキストp55)。	180	主体性 規律性
6週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導) 【牛乳・乳製品】 除去指導、交差抗原性、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養食事管理の基本を学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	加熱や消化酵素による変化及びアレルギー児が利用できる大豆乳、加水分解乳、アミノ酸乳、成分栄養剤、ペプチドミルクについて説明ができる。	(復習)摂取可能量に基づいた指導例についてまとめる(テキストp57)。 (予習)小麦のおもな代替食品(テキストp59)について調べる。	180	主体性 規律性
7週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導) 【小麦・大豆】 除去指導、交差抗原性、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養食事管理の基本を学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	除去が必要な食品、交差抗原性、安全管理、代替食について説明ができる。	(復習)米粉製剤の種類と、茹でうどん50gに相当する小麦食品の量をまとめる。 (予習)甲殻類、種実類(p69、p72)が含まれる加工食品について調べる。	180	主体性 規律性
8週 /	食物アレルギーの栄養食事指導) 【魚類、甲殻類、ごま、ピーナツ、果物、そば】 除去指導、交差抗原性、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養食事管理の基本を学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	除去が必要な食品、交差抗原性、安全管理、代替食について説明ができる。	(復習)ピーナツを含む加工食品についてまとめる。 (予習)食品表示法で定められたアレルギー表示対象品目(p78)について調べる。	180	主体性 課題発見力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	(加工食品のアレルギー物質表示) 表示の対象、表示の範囲、表示の方法、代替表記と拡大表記、注意喚起表示、わかりにくい表示について学び発表する。	講義と質疑応答・発表ペアワーク レポート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	包装された市販加工食品の表示内容からアレルゲンの存在を的確に識別でき、分かりやすく発表することができる。	(復習) わかりにくい原材料及び食品添加物についてまとめ、的確に判断できるようにする。 (予習) 食物経口負荷試験の目的と方法について調べる。(テキストp35~37)。	180	主体性 課題発見力 規律性
10週 /	(専門分野別の栄養士の役割) 【病院栄養士】 食物除去の指示と確認、献立作成、調理・配膳管理、食物経口負荷試験、医師からの栄養食事指導依頼及び確認事項、看護部門との連携について学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	病院給食での食物アレルギーの対応、除去食・代替食など食事提供の流れ、食物経口負荷試験へのかかわり、クリニックでの栄養食事指導について説明ができる。	(復習) 治療食への関わり、献立・調理・配膳時の工夫についてまとめる。 (予習) 食物アレルギー児の離乳食の進め方について「授乳・離乳の支援ガイド」を参考に調べる。	180	主体性 規律性
11週 /	(専門分野別の栄養士の役割) 【保育所・認定子ども園栄養士】 保育所・認定子ども園での取り組みの基本と食事提供の特徴、アレルギー食対応の具体的な方法、調理・配膳体制とインシデント事例について学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	保育所・認定子ども園における具体的な対応、給食時の注意点、調理・配膳及び後片付けなどのポイントを理解し安全な食事の提供方法について説明ができる。	(復習) 食物アレルギー児の把握、生活管理指導表に基づく栄養食事管理、保護者や内部職員による共通理解と連携についてポイントをまとめる。 (予習) 学校、幼稚園等におけるインシデントの事例を調べる(テキストp123~125)。	180	主体性 規律性
12週 /	(専門分野別の栄養士の役割) 【学校・幼稚園栄養士】 学校給食における食物アレルギー対応指針、自校式、センター方式の対応と給食管理、緊急対応の仕組み、小学校でのインシデント事例を学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施する。	食物アレルギー対応指針を理解し代替食、除去食、弁当持参、詳細な献立表対応及び誤食事故防止の基本と留意点、食物アレルギー児の食育について説明ができる。	(復習) 学校給食における食物アレルギー対応指針の要点をまとめる。 (予習) テキストp119~121)を参考に1日分(朝間食・昼食・昼間食)の献立を作成する。	180	主体性 規律性
13週 /	(アレルギー対応食の献立) 鶏卵、牛乳・乳製品、小麦の三大アレルゲンに対応した献立作成の方法を学ぶ。	講義と質疑応答 ペアワーク レポート提出	三大アレルゲンに対応した保育園、認定こども園、幼稚園給食の3日分の献立が作成でき、その内容について説明ができる。	(復習) テキストp146~147を参考に、三大アレルゲンに対応した献立を3日分完成させる。 (予習) 災害時における食物アレルギー児の支援(テキストp155~161)を読みポイントをまとめる。	180	主体性 課題発見力 規律性
14週 /	(災害時における食物アレルギー児の支援) 災害時の環境、災害時の栄養支援、食物アレルギー児の状況、アレルギー対応食品の備蓄について学ぶ。	講義と質疑応答 ワークシート提出 授業の最初に前週の学修内容について質疑応答を実施する。	非常時における水の確保、食糧の確保と栄養、食中毒防止及び平常時の備えについて説明ができる。	(復習) 長期保存可能なアレルギー対応食品について主食、副食、おやつ、ベビーフード等に分類してまとめる。 (予習) これまでの学修を通して気づいた栄養士の責務や役割についてまとめる。	180	主体性 規律性
15週 /	(食物アレルギー患者に対する栄養士の役割・まとめ) 必要最小限の食物除去、安全性の確保、栄養面への配慮、エビデンスに基づく栄養食事指導、患者家族のQOL維持についてまとめ発表する。	講義と質疑応答 グループワーク 発表 授業の総まとめ	エビデンスに基づく栄養食事指導について理解し、患者家族への寄り添いなど、栄養士の基本的な役割についてまとめ、発表ができる。	(復習) これまでの学修やグループワーク、発表などによって得られた知識や経験を活かし、栄養士の役割について総まとめを行い、理想とする栄養士像をイメージする。	180	主体性 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力