

## 2021年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	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Ⅱ Diet therapy ii (Food allergy course)	鈴木 幸男	○	専門	2	選択	1後期

## 科目の概要

食物アレルギーの機序、食物アレルギーの食事療法と食育について学ぶ。保育所・学校等における栄養食事指導の在り方や誤食防止対策や正しい診療に基づいた必要最小限の食物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、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力も発揮して、高度化する食物アレルギーの栄養食事指導に対応し、食物アレルギーを持つ園児や保護者等に寄り添い心の支えとなることのできる栄養士の育成を目指す。★保健所・病院で医師・保健師・看護師等の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、より具体的で実践的な学修を行う。

学修内容	到達目標
① 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ことを目的とする。 ② 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ことを目的とする。 ③ 主な原因食物の除去指導、安全管理、代替食について理解することを目的とする。 ④ 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理解することを目的とする。 ⑤ 専門分野別の栄養士の役割と実践事例について理解することを目的とする。	① 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。 ② 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。 ③ 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。 ④ 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的確な説明ができる。 ⑤ 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、生活管理指導表の活用の方々に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、まとめることができる。
	働きかけ力	
	実行力	到達目標等を再確認し、困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	誤食事故が発生しうる環境等については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	
	創造力	食物アレルギーの誤食防止等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方面から考えることができる。
チームで働く力	発信力	食物アレルギー対策等について整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	グループワークで、人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見が述べるができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するように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」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  
「アレルギー大学テキスト 食物アレルギーの基礎と対応」伊藤浩明監修／（みらい）

## 他科目との関連、資格との関連

食事療法実習Ⅱ、食物アレルギーの医学・基礎と対応が深く関連する。

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と良い。また、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いてください。	授業中は、授業内容について積極的に質問してください。授業で配布する資料の予備は保管しません。出席者からコピーさせてもらってください。不明な点は文献、インターネット等で調べ、習得の向上に努めてください。

【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	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	60	①	✓	食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、食品に含まれるアレルゲンの加熱調理、加工等による変化及び交差抗原性、低アレルゲン化、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、食品表示等の理解度を確保する問題で問いかけ、正答割合で評価する。また、保育所等における給食の対応策についても理解度を把握する。五択問題、穴埋め問題、記述問題等で出題する。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
				⑤	✓		
	平常評価	小テスト		20	①	✓	①小テストは後半期で2回行う。（10点×2回） ②食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴、アレルゲン源となる物質、低アレルゲン化、表示基準等が理解できているか確認して評価する。 ③穴埋め問題、五択方式等で出題し、正答の割合で評価する。
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
					⑤		
		レポート		10	①	✓	①レポートは、後半期に1回実施する。 ②テーマについては、「食物アレルギーの原因食材の除去方法について」（5点）と「加工食品のアレルギー物質表示方法について」（5点）で、授業で学修した内容をそれぞれ800字程度でまとめる。重要ポイントを押さえているか、自分の意見を主張できているか、表現の仕方や説明内容の明確度で評価する。
					②	✓	
					③	✓	
					④		
					⑤		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	主体性：食物アレルギーの食事療法の達成に向け、指示が無くても、自己学習ができていたかで評価する。 実行力：困難があっても目標を変更せずに到達したかで評価する。 課題発見力：食物アレルギー対策については、思い込みや憶測でなく、事実に基づき情報を整理し、課題を見極めたかどうかで評価する。 創造力：食物アレルギー対策等、物事を考える時に固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えられたかどうかで評価する。 発信力：食物アレルギー対策については、整理した内容を的確な文章で表現し、さらに発表の仕方に工夫があったかどうかで評価する。 傾聴力：人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べたかどうかで評価する。 「規律性」：遅刻、無断欠席など学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。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行う。		
			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)及びC(可)の基準
<p>① 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。</p> <p>② 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。</p> <p>③ 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。</p> <p>④ 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。</p> <p>⑤ 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、生活管理指導表の活用について具体的に説明できる。</p> <p>★筆記試験、レポート、成果発表を総合した結果 S（秀）＝①＋②＋③＋④＋⑤が模範的である。 A（優）＝①＋②＋③＋④又は①＋③＋④＋⑤が優れている。</p>	<p>① 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。</p> <p>② 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。</p> <p>③ 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。</p> <p>④ 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。</p> <p>⑤ 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、生活管理指導表の意義について説明できる。</p> <p>★筆記試験、レポート、成果発表を総合した結果 B（良）＝①＋②＋③＋④＋⑤が平均的である。 C（可）＝①＋②＋③＋④ 又は①＋③＋④＋⑤がやや劣っている。</p>

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	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	食物アレルギーとは何かを理解し、仮性アレルギーとの区別ができる。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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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ギー、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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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ギーコンポーネントについて調べる(テキストp23)。	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4	(主な食物アレルギー) 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ギーコンポーネントについて学ぶ。	講義(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	各々のアレルギー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) アレルギー食品の代表的なアレルギー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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
5	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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、摂取可能なアレルギー量(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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
6	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 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) 米粉製品の種類と、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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8	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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 創造力 傾聴力 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	(加工食品のアレルギ物質表示) 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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 創造力 傾聴力 規律性
10	(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。	小テスト 講義(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。さらに、小テストの正答と解説を行って、フィードバックする。	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 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
12	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13	(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。	小テスト 講義(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。さらに、小テストの正答と解説を行って、フィードバックする。	三大アレルゲンに対応した保育園、認定子ども園、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 実行力 課題発見力 創造力 発信力 規律性
14	(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。	レポート作成 講義(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 実行力 課題発見力 創造力 発信力 規律性
15	(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(教科書・資料) グループディスカッションと発表 先週の学習内容を質疑応答方式で実施し、フィードバックする。	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 課題発見力 創造力 傾聴力 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