

2025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
23405	食物アレルギー概論	伊藤 日奈子			2	選択	1前期
科目の概要							
現在、乳幼児の約5%が食物アレルギーをもつといわれ、栄養士や医療とかかわる仕事を目指す人にとって食物アレルギーについての医学的知識は必須である。そこで、食物アレルギーの起きる仕組みや原因食品及びアレルゲン等の基礎知識を学習する。検査法や診断法並びに薬物治療など臨床的な内容についても総合的に学ぶ。また、適切なアレルゲン除去食提供や健やかな成長をめざした栄養の補充について科学的に判断でき、組織や社会の中で貢献できる力を養う。ディプロマ・ポリシー③社会的に自立して生きていく上で必要な食と健康に関する専門職に必要な専門的知識・技能を身につけることを目指す。 ★地域クリニック、専門病院にて食物アレルギーの臨床、患者教育、研究等を行ってきた経験より、食物アレルギーの方に関わる際に必要とされる基礎から、対応について講義を中心に実際のイメージがわくような授業を行う。							
学修内容				到達目標			
① 食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を知る。 ② アレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴について知る。 ③ 食物アレルギーの視点からの給食対応について知る。				① 食物アレルギーの仕組み、病型、診断、原因食品を理解し、説明することができる。ディプロマ・ポリシー③ ② アレルゲンの除去、栄養の代替、食品の特徴を理解し、説明できる。ディプロマ・ポリシー③ ③ 食物アレルギーの視点からの給食対応について理解し、説明する ことができる。ディプロマ・ポリシー③			
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	授業では教員の質問に積極的に答え能動的に参加できる。授業以外の時間では、課題について自己学習で資料や参考書を利用して知識を深めることができる。					
	働きかけ力						
	実行力	到達目標を確認し、目指す成績目標を設定すること。そのうえで、目標が達成できるよう予習や復習に取り組むことができる。					
考え抜く力	課題発見力	食物アレルギーの正しい知識を学習することで、食物アレルギー患者の日常生活における困難を理解し、栄養士として患者に提供すべき情報や知識を推察することができる。					
	計画力	予習と復習で、能率よく自己学習を進めることができる。					
	創造力	本科目や、食事療法論、食事療法実習、保育の基礎講座で学んだ知識を動員して、それぞれの患者に応じた除去食、栄養指導を自ら考えることができる。					
チームで働く力	発信力	発言の際、相手がどのような情報を求めているかを理解して伝えることができる。					
	傾聴力	講義内容や相手の意見を丁寧に聞き取り、自分の意見を述べることができる。					
	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							
参考文献：「食物アレルギー診療ガイドライン2021」日本小児アレルギー学会、「わかりやすいアレルギーの手引き」（2024版）日本アレルギー学会、「食物アレルギーの診療の手引き2023」食物アレルギー研究会、「食物経口負荷試験の手引き2023」食物アレルギー研究会、「小児のアレルギー疾患 保健指導の手引き 2023改訂版」令和4年度厚生労働科学研究費補助金/アレルギー疾患患者（乳幼児～成人）のアンメットニーズとその解決法の下肢が可視化に関する研究/研究代表者 藤澤隆夫、「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022」食物アレルギー研究会、「2022年度アレルギー疾患に関するアンケート調査結果」令和4年度アレルギー疾患の多様性、生活実態を把握するための疫学研究研究班、アレルギーポータルサイトよりダウンロード可能 「ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2021改訂版」独立行政法人 環境再生保全機構ホームページよりダウンロード可能							
他科目との関連、資格との関連							
他科目との関連：食事療法実習Ⅱ、病理学、生理学、解剖学、栄養学、食品学 資格との関連：なし							
学修上の助言				受講生とのルール			
食物アレルギーに関する理解は現在も進歩の過程にあります。食物アレルギーに関するニュースや新聞記事などには目を通しましょう。実際に自分が食物アレルギーを持つ子どもたちとかかわる際にどう対応すればいいかを想定しながら受講してください。				携帯電話の電源は切り、カバンにしまっておくこと。 私語を慎む。			

【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	0	①				
				②				
				③				
	平常評価	小テスト	30	①	✓			食物アレルギーの機序、検査法と診断法、症状や対処方法、アレルギーの特徴について、基本概念や語句が理解できていること。 適切なアレルギーの除去、栄養の代替、食品の特徴について理解できていること 食物アレルギーの視点からの給食対応について理解できていること 学修内容を理解し、ポイントを押さえ、自ら考え記述しているか評価する。
				②	✓			
				③	✓			
		レポート	40	①				ワークシートの提出 4週：エピペン®の使用方法や必要性、児の気持ちが考えることができること 7週：アレルギー用ミルクを含む粉ミルクの特徴と味の違いについて理解できていること 9週：食品表示制度のルールや見方について理解できていること 13週：学校給食の献立表からアレルギーを把握し、対応について理解できていること
				②	✓			
				③	✓			
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	20	①				10・11週：鶏卵、乳、小麦を除去し、栄養素を考慮した代替方法について理解し、レシピの検討や作成ができていること
				②	✓			
				③				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓			「主体性」自ら知識を深める姿勢・行動がみられること 「実行力」自己の学修目標を設定してその達成に努力すること。 「課題発見力」個々の食物アレルギー患者に有益な情報が何か考えられること。 「計画力」予習・復習で能率的に自己学習ができること。 「創造力」知識を活用し栄養指導を計画しわかりやすく説明できること。 「発信力」聞き手に分かりやすい発表の仕方ができること。 「傾聴力」相手の意見を丁寧に聞き取り自分の意見を述べられること。 「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にルールを守ることができる。	
			②	✓				
			③	✓				
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
★食物アレルギーの機序、検査法と診断法、各アレルギーの特徴を正しく理解し説明できること。（①） ★患児に応じたアレルギーの除去、必要な栄養素、給食の対応を理解し説明できること。（②） S（秀）＝①＋②、A（優）＝①または②	★食物アレルギーの病型、検査法と診断法、主要アレルギーの名称を正しく記述し、簡潔に説明できること。（①） 適切なアレルギーの除去、給食の対応について説明できること。（②） B（良）＝①＋②、C（可）＝①

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	○オリエンテーション ○アレルギーについて考えよう 身近にあるアレルギーについて考え、アレルギーへの興味を深める ○アレルギーの基礎について理解する アレルギーとは何か、アレルギーの機序	講義 ミニットペーパー 質疑応答にてフィードバックする パソコンを使用しアレルギーサイトを閲覧する	授業方法について理解する 身近にあるアレルギーについて考えることができる アレルギーの基礎について理解する	(予習) アレルギーにはどんなものがあるか調べておく (復習) 身近にあるアレルギーについて気にかけてみる プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
2	○食物アレルギーの基礎 食物アレルギーの疫学、定義・分類、病型、食物アレルギーの症状、リスク因子について理解する	前回の振り返り 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンでアレルギー予防について調べる	食物アレルギーの疫学、定義・分類、病型、食物アレルギーの症状、リスク因子について説明することができる	(予習) 食物アレルギーとは何か、について調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
3	○食物アレルギーの症状、症状出現時の対応 食物アレルギーの症状、症状出現時における対応について理解する	小テスト(1週、2週の内容) 前回の振り返り 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンでエピペンの使用方法を探す	食物アレルギーの症状出現時における対応、使用する薬剤について説明することができる	(予習) 食物アレルギーの症状誘発時の対応について調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
4	○食物アレルギーの症状出現時の対応(アナフィラキシーへの対応) アナフィラキシーの対応について理解する、エピペン®の使用方法を理解する	前回の振り返り 講義 レポート: 練習用エピペン®の試打 質疑応答にてフィードバックする	アナフィラキシーの対応、エピペン®の使用方法について説明することができる	(予習) アナフィラキシー、エピペン®について調べておく (復習) アナフィラキシーの対応についてイメージを具体化しておく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
5	○検査と診断 食物アレルギーにおける検査(血液検査、皮膚検査、食物経口負荷試験など)と診断方法について理解する	前回の振り返り 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンでアレルギー専門医、経口負荷試験実施施設を探す	食物アレルギーの検査法と診断手順を説明することができる	(予習) 食物アレルギーの検査、診断について調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
6	○アレルゲンについて(鶏卵、小麦) 鶏卵、小麦のアレルゲン、アレルゲンコンポーネント、食品の特徴、栄養素について理解する 質疑応答にてフィードバックする	小テスト(3週、4週、5週の内容) 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンでアレルゲンの入っている加工品を探す	鶏卵、小麦のアレルゲン、食品の特徴、栄養素について説明することができる	(予習) 食物アレルギーにおける鶏卵、小麦の特徴を調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7	○アレルゲンについて(乳) 乳のアレルゲン、アレルゲンコンポーネント、食品の特徴、栄養素について理解する ○最近の食物アレルギーの傾向 最近増えてきている鶏卵・乳・小麦以外の食物アレルゲンについて理解する	前回の振り返り 講義 レポート: アレルギー用ミルクを含めた粉ミルクの試飲 質疑応答にてフィードバックする パソコンで乳の入っている加工品を探す	乳のアレルゲン、食品の特徴、栄養素、アレルギー用ミルクについて説明することができる(レポート提出を含む) 鶏卵・乳・小麦以外の食物アレルゲン、その傾向について説明することができる	(予習) 食物アレルギーにおける乳の特徴を調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8	○食品表示制度について 表示のルール、見方、注意点について理解する	小テスト(6週、7週の内容) 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンでアレルゲン表示について探す	食品表示のルール、見方、注意点について説明できる	(予習) 食物アレルギーの表示にはどんなものがあるか調べてみる (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 創造力 発信力 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	○食品表示を見てみよう 実際の商品から含まれるアレルゲンを正しく読み取れるようにする ○アレルゲンの除去 アレルゲンの適切な除去、対応した商品や食事について理解する	前回の振り返り レポート：実際の商品で表示を見てみる、アレルゲンの適切な除去 質疑応答にてフィードバックする パソコンで外食チェーンのアレルゲン表示について調べる	実際の商品から含まれるアレルゲンを正しく読み取ることができる アレルゲンの適切な除去、対応した商品、食事を理解し、説明することができる (レポート提出を含む)	(予習) 表示義務の食品を含む商品の表示を見てみる 鶏卵、乳、小麦に 対応した商品を探してみる (復習) 食品表示の見方や、アレルゲンを含む食品、対応した食品についてのイメージを具体化しておく	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	○アレルゲン除去のレシピを考える(前半) 鶏卵、牛乳、小麦を除去した場合の代替方法を理解し、栄養素を考慮したレシピを考えることができる	前回の振り返り 講義 グループワーク：栄養素を考慮したレシピを考える パソコンでレシピを検索する	鶏卵、乳、小麦を除去した場合の代替方法について理解し、説明することができる また上記を踏まえたレシピの作成をすることができる	(予習) 鶏卵、乳、小麦の代替方法、栄養素の代替となるものについて調べておく (復習) レシピ作成のために必要な情報の整理、必要があればグループでの話し合いを行う	180	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 規律性
11	○アレルゲン除去のレシピを考える(後半) 鶏卵、牛乳、小麦を除去した場合の代替方法を理解し、栄養素を考慮したレシピを考えることができる	グループワーク：栄養素を考慮したレシピを考える グループごとのプレゼンテーション 質疑応答にてフィードバックする	鶏卵、乳、小麦を除去した場合の代替方法について理解し、説明することができる また上記を踏まえたレシピの作成をすることができる	(予習) 鶏卵、乳、小麦の栄養素の代替となるものについて調べておく (復習) 他のグループの発表も踏まえ、アレルゲンを除去した際の栄養素も考慮したレシピ作成についてイメージを具体化しておく	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性
12	○集団給食について 保育所、学校での食物アレルギーに対する対応の基本指針、対応方法、献立作成のポイント等を理解する	前回の振り返り 講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンで自治体の給食対応について調べる	保育所、学校での食物アレルギーに対する対応の基本指針、対応方法、献立作成のポイント等を説明することができる	(予習) 保育所、学校給食の食物アレルギーの対応について調べておく (復習) プリントを見直しておく(特に穴埋め部分について)	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
13	○給食献立から食物アレルギーの対応を見てみる 学校給食の献立表から、アレルゲンの使用や対応について理解する	小テスト(8週、12週の内容) 講義 グループワーク・レポート：給食献立の対応について 質疑応答にてフィードバックする パソコンで給食対応について調べる	献立表からアレルゲンを把握し、対応について理解し説明することができる (レポートの提出を含む)	(予習) 学校給食での鶏卵、乳、小麦の使用について調べてみる (復習) 給食献立におけるアレルゲンの対応についてのイメージを具体化していく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
15	○食物アレルギーの視点から見た給食(保育所、学校、病院) 実際の例を参考に、食物アレルギーの視点から保育所、学校、病院の給食管理について理解する	講義 質疑応答にてフィードバックする パソコンで給食対応について調べる	食物アレルギーの視点から保育所、学校、病院の給食管理についてイメージを持つことができる	(予習) 保育所、学校、病院での食物アレルギーを考慮した給食管理について調べ、考えてみる (復習) 実際の給食現場のイメージを具体化していく	180	主体性 課題発見力 傾聴力 規律性
14	○食べて治す治療の実際 アレルゲンを食べて治す治療について理解する(食事指導、経口免疫療法) 食物アレルギーを持つ親子のQOLについて理解する	オンデマンド 質疑応答にてフィードバックする パソコンでアレルギーの治療についての情報を検索する	臨床現場で行われている治療について理解し、イメージすることができる 免疫療法、食物アレルギーをもつ親子のQOLを理解しようとする気持ちを理解し、イメージすることができる	(予習) 食べて治す治療、食物アレルギー患者のQOLについて考えてみる (復習) 食物アレルギーの治療をしている人へのイメージを具体化していく	180	主体性 課題発見力 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