

2026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
23404	保育の基礎講座 Introduction to Nursing	新美 順子	✓		2	選択	1前期

科目の概要

「乳幼児の栄養を考える際に、保育の現場について理解することは重要なことであるため、「保育」の意味を理解すると共に乳幼児の生活の特徴を知ることにより、食育の重要性を幅広く理解する（ディプロマ・ポリシー①、②、③、⑤に相当する）。」「保育所で働く専門職の栄養士として、保育施設や保育者の役割、援助の方法などを学修し、職場や地域の中で活かす力を育成する（ディプロマ・ポリシー④、⑥に相当する）。」
★30年以上の幼稚園・保育所での実務経験があり保育者としての専門的知識や現場での食育経験と技術を活かした教育を行う。

学修内容	到達目標
① 乳幼児の生活、食文化について理解する。 ② 乳幼児の特徴「養護と教育」が一体となった「保育」の意味を理解する。 ③ 保育関連の施設について特徴を理解する。 ④ 保育者の役割、乳幼児への援助の方法を学ぶ。 ⑤ 食育の意味を理解し、重要性を考える。	① 乳幼児の生活、食文化を具体的に説明することができる。（DP②） ② 心身の発達の特徴を踏まえ『養護と教育』が一体となった『保育』を説明することができる。（DP③と⑤） ③ 保育関連施設の特徴を説明することができる。（DP⑥） ④ 保育者の役割、乳幼児への援助方法を説明することができる。（DP①と②） ⑤ 食育の意味・重要性を知り問題解決することができる。（DP③と④）

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	自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組むことができる。
	働きかけ力	疑問等がある際には、積極的に質問をし解決することができる。
	実行力	小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組み続けることができる。
考え抜く力	課題発見力	保育・食育に関する様々な知識を情報収集ツールを活用し習得する。
	計画力	課題提出等は、計画性をもって取り組むことができる。
	創造力	固定観念に捉われることなく、多様な展開について幅広く考えることができる。
チームで働く力	発信力	自分が理解したことを他者にわかりやすく表現できる。
	傾聴力	他者の話を聞く中で、自分なりの意見や考えとを比較して再構築できる。
	柔軟性	他者の考えや意見を受け入れ、異なる価値観を尊重し柔軟に受け入れることができる。
	状況把握力	自分ができることだけでなく相手のことも考え目標に向かって協力し合うことができる。
	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：「保育現場の食育計画」栄養セントラル学院 著 税込2,200円
 参考文献：「保育の学び スタートブック」、「子育て・子育てを支援する 子どもの食と栄養」他
 プリントを適宜配布する。

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連：栄養教育実習、栄養士学外教育実習指導、食物アレルギーの医学・基礎と対応
 資格との関連：栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
・配布プリント、資料、PCで作成した課題は、講義ごとに整理し、まとめておくとよい。 ・学びを実践に結びつけていく為に、栄養士として常に現場を想定し「食育」を構築できるよう努めること。	・乳幼児の成長に関わる大人（人的環境）としての自覚を持ち講義に臨むこと。 ・携帯電話や私物など講義に必要がない物はカバンの中に入れておくこと。 ・テキスト・配布プリントを読み、予習・復習をして講義に臨むこと。 ・講義中の態度、睡眠、私語、飲食等は学ぶ意志がないとみなし、退室となった場合には欠席扱いになります。

【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				
			④				
			⑤				
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
		レポート	50	①		✓	①幼稚園・保育所・こども園、それぞれの機能について記述する。
				②		✓	②幼稚園・保育所・こども園における子どもの成長発達、生活や遊びの意味を記述する。
				③		✓	③幼稚園・保育所・こども園における家庭と園の連携について記述する。
				④		✓	④幼稚園・保育所・こども園における食育のねらいを記述する。
				⑤		✓	⑤幼稚園・保育所・こども園において求められる栄養士としての専門性について自分の考えを記述する。 10点満点X5
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	40	①	✓	①幼稚園・保育所・こども園の特徴を表にしてまとめる。5点満点			
		②	✓	②五大栄養素・三色食品群表を作成する。10点満点			
		③	✓	③子ども達に伝える栄養素のお話内容を作成し発表する。10点満点			
		④	✓	④食物アレルギー対応のクッキングレシピを作成する。5点満点			
		⑤	✓	⑤食育だよりを作成する。10点満点			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）積極的に授業に取り組むことができる。		
			②	✓	（実行力）決めたことは最後までやり切ることができたか評価する。		
			③	✓	（課題発見力）現代の子育て状況の理解から課題を見極められたか評価する。		
			④	✓	（創造力）固定概念に捉われないこと、多様な展開について幅広く考えることができる。		
			⑤	✓	（発信力）課題発表では、発表の仕方を工夫し、クラス全体にわかりやすく発表することができる。		
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>・到達目標・課題について、主体的に取り組むことができ、保育の基礎・食育について自身の見解を栄養士として論理的な文章で論じることができる。</p> <p>①「保育」の意味をよく理解し、説明ができる。</p> <p>②乳幼児の心身の発達及び保育方法が説明できる。</p> <p>③食育で育てたい力（幼児期の食育の目標）を理解し、説明ができる。</p> <p>総合評価：90点以上 S(秀) 89点～80点 A(優)</p>	<p>・レポートにおいて、保育の基礎・食育について理解し栄養士を意識した文章で論じることができる。</p> <p>①「保育」の意味が理解できている。</p> <p>②乳幼児の心身の発達及び保育方法を理解しようと努力する姿勢がある。</p> <p>③幼児期の食育の目標が理解できている。</p> <p>総合評価：79点～70点 B(良) 69点～60点 C(可)</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	オリエンテーション 授業の目的・進め方 (シラバス)の説明 PC活用方法について 保育の基礎・保育と子どもについて	自己紹介 質疑応答 講義	保育の基礎講座では、 何を学ぶのかを理解することが出来る。 保育の意味、「子ども」の別称、用語と定義を理解することが出来る。	(復習) 保育と子どもについて理解した内容をまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 発信力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
2	幼稚園、保育所、認定子ども園について 乳幼児との接し方・援助の仕方について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。	幼稚園と保育所の違いを記述することができる。 乳幼児との関わり方を理解する。	(予習) 事前に配布するプリントを読んでおく。 (復習) 幼稚園と保育所の異なる点を表にしまとめておく。 乳幼児への援助方法をまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
3	幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 課題① 幼稚園・保育所・こども園の特徴を表にしてまとめる	幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領の三法を理解する。	(予習) 事前に配布するプリントを読んでおく。 (復習) 幼稚園・保育所・こども園、それぞれの特徴を表にしてまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 計画力 傾聴力 規律性
4	保育所以外の児童福祉施設について 子育て支援について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。	保育所以外のいろいろな児童福祉施設について、子育て支援について理解する。	(予習) 事前に配布するプリントを読んでおく。 (復習) 保育関連の施設についてまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
5	幼稚園・保育所の一日の流れと保育者の役割について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。	幼稚園・保育所の一日の流れと保育者の役割を理解する。	(予習) 事前に配布するプリントを読んでおく。 (復習) 幼稚園・保育所の一日の流れと保育者の役割をまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
6	幼稚園・保育所などで行われる年間行事・伝統文化について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 グループワーク： 乳幼児期に経験した行事、活動、伝統文化などについて振り返る。	園の年間行事・活動を知り、伝統文化が子どもにとってどのような影響があるのか自己の考えを述べる事が出来る。	(予習) 事前に配布するプリントを読んでおく。 各自、乳幼児期に経験した行事・伝統文化などを振り返りまとめる。 (復習) ・グループで話した内容をまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 発信力 傾聴力 柔軟性 規律性 ストレスコントロール力
7	食育について 食育の取り組み・ねらいについて	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。	食育の取り組みの視点が多様であることを理解する。	(予習) 保育所における食育について、テキストP6～P17を読んでおく。 (復習) 保育所における食育のねらいを学んだことに加え自分なりに調べて記述する。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 計画力 発信力 規律性
8	子ども達に伝える栄養素のお話 五大栄養素・三色食品群について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 課題② 五大栄養素・三色食品群表を作成する レポート①提出 「保育所における食育のねらい」	保育所などで栄養素について、子どもたちに説明するさまざまな方法があることを理解する。	(予習) 食育の基本について、テキストP18～P21を読んでおく。 パワーポイントで五大栄養素・三色食品群表を作成する。 (復習) 子ども達に栄養素の話をわかりやすく伝える方法をまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 計画力 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	食育内容と計画および評価について 食育のPDCAサイクル	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 課題③ 三色食品群表を使用し子ども達に伝える栄養素のお話内容を発表をする。	食育の計画、実施、評価、改善、PDCAサイクルで食育に取り組むことを理解する。	(予習) 食育計画の立て方について、テキストP24～P27を読んでおく。 (復習) 食育の考え方を体系的に整理しまとめておく。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 傾聴力 規律性
10	幼児期の心身の発達と食生活について 栄養バランスの良い食事・お弁当について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 グループワーク；三色食品群を使用しクッキングの体験活動内容を作成し発表する。	幼児期の心身の発達を知り、保育所における乳幼児とその保護者への支援の仕方を理解する。	(予習) 食を通して保護者への支援について、テキストP82～P91を読んでおく。 (復習) クッキングの体験活動を考え、保育者の一人として具体的な活動を記述する。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性
11	食を通して保護者への支援について 特別な配慮が必要な子どもへの対応の仕方について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする 課題④ 食物アレルギー対応のクッキングレシピ作成	食を通して保護者への支援・特別な配慮が必要な子どもへの対応の仕方について理解する。	(予習) 保育所給食における食物アレルギーの対応について、テキストP90～P94を読んでおく。 (復習) 保護者支援の必要性をまとめ記述しておく。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
12	保育所給食における食物アレルギーの対応について 園での食における衛生管理について	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする 課題④ 食物アレルギー対応のクッキングレシピ作成	保育所給食における食物アレルギーの対応について理解する。 食中毒予防の3原則を説明することができる。	(予習) 園での食に関する衛生管理について、テキストP95～P100を読んでおく。 (復習) 保育所給食における食物アレルギーの対応についてまとめる。	120	主体性 働きかけ力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性 ストレスコントロール力
13	諸外国と日本の食文化の違いについて	講義 レポート②提出 「諸外国の食文化を知り日本の食文化の特徴は何か」	諸外国の食文化を知ること、日本の食文化の特徴は何かを考えることができる。	(予習) 諸外国の食文化を調べておく (復習) 諸外国の食文化を知り日本の食文化の特徴をまとめておく。	120	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 規律性 ストレスコントロール力
14	保育所における食育についてのまとめ	講義 前回の学修について質疑応答しフィードバックする。 小テスト 課題⑤ 食育日より作成	保育の基礎講座で何を学んだかを自分なりに記述することができる。	(予習) 小テスト範囲を復習しまとめておく。 (復習) 幼稚園・保育所における食育についてまとめておく。	120	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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
15	保育の基礎内容まとめ	講義 レポート③提出 「求められる栄養士としての専門性について」	授業で学んだ内容を理解し、求められる栄養士としての専門性を自分なりに記述する。	(予習) 保育の基礎講座で何を学んだかを配布プリント等を見直しまとめておく。 (復習) 15回の授業を振り返りまとめておく。	120	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 規律性 ストレスコントロール力

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