

## 2023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
52206	子どもの食と栄養 Food and nutrition of children	武田康代		共通	2	選択	2後期
<b>科目の概要</b>							
<p>保育者を目指す上で、押さえておくべき基本的知識（栄養、栄養バランス）を修得する。また、乳児期、幼児期の食生活、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。さらに離乳食実習、幼児食実習、アレルギー代替食実習を通して、望ましい食事の在り方について理解を深める。食の支援ができる保育者となるため、栄養の知識の修得、活用により、問題解決する力を身につける。また、近年増加している食物アレルギー児に対して適切な対応が出来るように、食物アレルギー対応に強い保育者育成を目標としている。</p>							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
<p>① 栄養素の基礎知識を学ぶ。 ② 乳児期、幼児期の各ステージの栄養特性に応じた食事について理解する。 ③ 食物アレルギーに対応した食事について理解する。 ④ 保育所における食育内容を考え、教材を作成し、考察する。</p>				<p>① 栄養素の基礎知識を理解し、バランスのよい食事を考えることができる。 ② 乳児期、幼児期の各ステージの食生活と栄養について理解し説明できる。 ③ 食物アレルギーに対応した食事と栄養について理解し説明できる。 ④ 食育内容を考え、教材作成の工夫および適切な表現ができる。</p>			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
前に踏み出す力	主体性	次回の授業内容について、テキストの該当箇所を予習し、授業後は復習する。					
	働きかけ力						
	実行力	提出物は期限内までに確実にやり遂げ、提出する。対象年齢に適した食事を考えることができる。					
考え抜く力	課題発見力	毎回の授業での内容を振り返り、理解できなかったところを明確にし、できなかったところは質問をしたり、自分で調べたりして理解しておく。					
	計画力	調理実習は、グループ内で役割分担をし、協力し合って決められた時間内に料理を完成することが出来る。決められた時間内に効果的な食育活動ができる。					
	創造力	授業で修得した内容を、保育の現場で活かせることができるように、色々な方向から考えることができる。					
チームで働く力	発信力	対象年齢に適した食育を、対象者に合わせ、わかりやすく実施することができる。					
	傾聴力	授業内容のポイントをおさえ、必要に応じてメモを取りながら受講することができる。					
	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ルールを守ることができる。					
	ストレスコントロール力						
<b>テキスト及び参考文献</b>							
<p>テキスト：「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる 著、株式会社羊土社  参考文献：「保育所保育指針」厚生労働省 著 149円＋税、「保育所保育指針 解説書」厚生労働省 著 320円＋税  材料費：初回ガイダンスで徴収方法、金額を説明する。</p>							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・他科目との関連：子どもの保健Ⅰ、子どもの保健Ⅱ、子どもの保健Ⅲ</li> <li>・関連する資格：保育士</li> </ul>							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育士として必要な栄養の知識、栄養素に基づいた食品の分類を修得すること。</li> <li>・日々の生活で栄養素や食生活に関する情報に目を向け、関心を持ってほしい。</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・6回以上の欠席は「放棄」判定となる。</li> <li>・欠席時の資料は、次の授業までに研究室に取りにくる。</li> <li>・社会人基礎力の規律性を守ること。</li> </ul>			

【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	50	①	✓	・ 授業で学修した内容の理解度を確認する筆記試験を行う。 (テキスト・プリント等の持ち込みはなし)	
				②	✓		
				③	✓		
				④			
	学修成果	小テスト		15	①	✓	・ 授業の内容が理解できたかどうか、基本的事項について確認テストを行う。 (5点×3回)
					②	✓	
					③	✓	
					④		
		レポート		20	①	✓	・ 乳児期の食生活、幼児期の食生活のレポートを作成する。(5点×2) ・ 毎回の授業での振り返りプリントを配布する。予習、講義、復習を通して完成させ、期限内に提出する。(10点)
					②	✓	
③					✓		
④							
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			5	①	✓	・ 食育媒体の完成度を評価する。 講義で獲得した知識を活用し、幼児の食に関する問題点を見出す。 見出した問題点を解決する糸口となるような食育媒体を作成する。	
				②			
	③			✓			
	④			✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	「主体性」 シラバスを用いて予習と復習ができること。 「実行力」 レポートや食育媒体作成など、手順や方法を考え、目標に向かって進めることができる。 「課題発見力」 授業で理解できなかったところを明確にすることができる。 「計画力」 グループで協力して、対象者に合わせた料理を、安全に、丁寧に仕上げるることができる。 「創造力」 授業で学んだ内容を、保育現場で活用できるに考えることができる。 「発信力」 質問に対して、自分の考えを正しく伝えることができる。 「傾聴力」 講義を聴いて理解を深め、疑問点などは質問することができる。 「規律性」 遅刻、無断欠席などを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。欠席した場合は欠席届を提出し、フォローアップ課題を行う。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
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>S(秀)は栄養の基礎知識を完璧に理解しており、子どもの身体の発育特徴を理解し、年齢に応じた食事の量や食事内容を理解している。さらに対象者に合わせた食育活動を考え、適切な教材で実施することができること。</p> <p>A(優)は栄養の基礎知識を理解しており、子どもの身体の発育特徴を理解し、年齢に応じた食事の量や食事内容を理解している。さらに対象者に合わせた食育活動を考えることができ、実践できる。</p>	<p>B(良)は栄養の基礎知識をおおむね理解しており、子どもの身体の発育特徴を理解し、年齢に応じた食事の量や食事内容を理解している。さらに対象者に合わせた食育活動を考えることができる。</p> <p>C(可)は栄養の基礎知識をおおむね理解しており、年齢に応じた食事の量や食事内容を理解している。目的に合わせた食育活動の教材を作成することができる。</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	●オリエンテーション 講義・実習の進め方について ●子どもの健康と食生活 食にかかわる食習慣の形成、食機能の発達、精神の発達を学ぶ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	子どもの健康な生活と食生活の意義を理解できる。保育者自身が適切な食生活を実践する力を養う。	(復習) 授業内容を振り返りプリントで確認する。次週の栄養の基礎の理解を深めるために、1日分の食事記録をとること。 (予習) テキストP22～P33を読み、要点を5つにまとめておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2	●栄養に関する基礎知識 食事と栄養素について学ぶ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	栄養素がどのように体の中に取り込まれるかを理解できる。	(復習) 授業内容を振り返りプリントで確認する。要点の5つのまとめ方について再考する。 (予習) テキストP48～P61を読む。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3	●妊娠期と授乳期の食生活 妊娠期・授乳期の栄養が母体の健康と胎児や乳児の発達や健康状態に及ぼす影響について学ぶ	小テスト及び答え合わせと解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	妊娠期と女性の身体の特徴と食生活が胎児に及ぼす影響について理解できる。	(復習) 小テストを復習する。授業内容を振り返りプリントで確認する。テキスト60p演習課題を取り組む。 (予習) テキストP48～P68を読む。小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4	●授乳期の食生活 (1) 乳汁栄養と人工乳栄養について学ぶ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	乳汁栄養と人工乳栄養の特徴について理解できる。	(復習) 小テストを復習する。授業内容を振り返りプリントで確認する。 (予習) テキストP62～P67を読み、哺乳瓶などの消毒法や調製粉乳の扱い方を確認しておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
5	●授乳期の食生活 (2) 調乳実習 講義で獲得した知識を活かし、調乳を行い調乳方法を実際に学ぶ	調乳実習(育児用調製粉乳、フォローアップミルク、大豆たんぱく調整乳) 提出したレポートや感想を点検し、フィードバックする。	調乳器具の消毒、調乳方法について理解できる。	(復習) 実習内容を確認する。乳汁栄養についてまとめる。(レポート有り。) (予習) テキストP68～P75を読み離乳食の進め方の目安を4つにまとめること。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
6	●乳児期の食生活 (1) 離乳食の意義と進め方について学ぶ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	離乳食の意義と離乳食の進め方を理解できる。	(復習) 授業内容をテキストで確認する。離乳食の進め方のめやすの小テストの復習 (予習) テキストP68～P75を読み、咀嚼機能の発達の目安をイメージできるようにしておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
7	●乳児期の食生活 (2) 離乳食の実際、ベビーフードの試食、与え方を学ぶ	調理実習(初期、中期、後期、完了期の離乳食を調理する。) 提出したレポートや感想を点検し、フィードバックする。	離乳食の進め方と与え方を理解できる。	(復習) 実習内容、離乳食についてまとめる。(レポート有り。) (予習) テキストP76～P89を読む。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	●幼児期の食生活 (1) 幼児期の食習慣の形成と栄養の問題について学ぶ	小テスト及び答え合わせと解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	幼児期の食習慣の形成の重要性と栄養の問題とその対応について理解できる。	(復習) 授業内容を振り返りプリントで確認する。 (予習) 実習内容を確認する。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 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	●幼児期の食生活 (2) 幼児のおやつ作り (調理保育のポイント)	調理実習 提出したレポートや感想を点検し、フィードバックする。	子どもが見通しをもって活動できるように、事前材料、調理工程、器具の使い方注意事項などについて説明できる。	(復習) 実習内容、幼児食についてまとめる。(レポート有り。) (予習) テキストP144～P160を熟読する。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	●食物アレルギー (1) 食物アレルギーの基礎知識と食物除去食について学ぶ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	食物アレルギーの除去食を理解できる。	(復習) 実習内容、アレルギーの除去食についてまとめる。(レポート有り。) (予習) テキストP117～131を読み、要点を5つにまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
11	●食物アレルギー (2) 除去食を調理する (講義で得た知識、経験を活かし、食物アレルギーの除去食を調理する。)	調理実習 提出したレポートや感想を点検し、フィードバックする。	食物アレルギーの除去食を理解できる。	(復習) 実習内容、アレルギーの除去食についてまとめる。(レポート有り。) (予習) テキストP117～131を読み、食育の実践方法を調べてくること。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
12	●食育の基本と内容 (1)	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	ねらいを踏まえ、対象の子どもの年齢と発達段階・経験値に応じた計画を立てることができる。	(復習) 小テストを復習する。授業内容を振り返りプリントで確認する。 (予習) テキストP22～33を読み、食品表示の見方を説明できるようにしておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
13	●食育の基本と内容 (2) 食育プログラム『市販のお菓子と栄養成分』食育媒体制作。	講義とグループワーク。 質問や疑問点について口頭でフィードバックする	食育計画に基づいた内容を考え、食育媒体を制作することができる。イラストや飾りなどを使い、親しみやすくやわらかな印象にすることができる。	(復習) 授業内容を振り返りプリントで確認し、食育の取り組みを復習する。 (予習) テキストP122～P143を読み、児童福祉施設について調べてくること。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
14	●家庭や児童福祉施設における食事と栄養 保育所・乳児院・児童福祉施設における給食の役割を学ぶ。	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	給食の提供だけでなく、家庭や地域への支援の役割説明することができる。	(復習) 授業内容を振り返りプリントで確認する。 (予習) テキストP144～P160を読む。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
15	●特別な配慮を要する子どもの食と栄養 体調不良のときの留意点について学ぶ 障害のある子どもへの対応を学ぶ ●まとめ	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容についてまとめプリントを行い、点検し、フィードバックする。	体調不良のときの留意点について理解できる。 保育者として必要な食の基礎知識が修得できている	(復習) 全体を振り返り、理解できていないところを調べ、期末試験の準備をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 計画力 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