

平成29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 | 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) | 根間 健吉 | 専門 | 2 | 選択 | 1年 後期 |

科目の概要

知識編と実践編に分けて学修する。知識編では、ア.食物アレルギーの歴史・病態・疫学、イ.食物アレルゲン、アナフィラキシーとその症状、ウ.食物除去の基本及び原因食物除去の考え方、エ.アレルギー患者の栄養摂取上の問題点、ウ.食品のアレルギー物質表示制度について学ぶ。

実践編では栄養士の役割を病院・保育所・学校(幼稚園)、行政に区分し、それぞれの分野における栄養指導、給食管理、献立作成、調理・配膳のリスク管理、診断書(指示書・学校生活管理指導表)の捉え方について総合的に学修する。なお、献立作成及び除去食や代替食の調理実習は食事療法Ⅱで学ぶ。

| 学修内容 | 到達目標 |
|---|--|
| ① 食物アレルギーの病態、食物アレルギーのタイプと症状の特徴、主な食物アレルゲンと加熱調理、加工などによる変化、交差抗原性及び低アレルゲン化について学ぶ。 | ①食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、鶏卵や牛乳など、主要食品に含まれるアレルゲンと加熱調理、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具体的な例を示して説明できる。 |
| ② 食物除去の基本と考え方、食物アレルギー患者の栄養摂取上の問題、食物アレルギー対応加工食品を活用した栄養指導のポイントを学ぶ。 | ②食物除去の基本や代替食及び負荷試験、発育・成長促進に向けた栄養管理、食物アレルギー対応加工食品の活用について十分な説明できる。 |
| ③ 特定原材料及び特定原材料に準ずるものについて、アレルギー物質表示制度を学ぶ。 | ③表示制度の概要及び代替表記、特定加工食品、対象外食品について具体的にわかりやすく説明ができる。 |
| ④ 専門分野別の栄養士の役割と誤食事故防止について学ぶ。 | ④病院、保育所、幼稚園、行政など、分野別の栄養士の役割とコンタミネーション防止に向けた安全対策について十分説明できる。 |
| ⑤ 保育所・学校における診断書(指示書・学校生活管理指導表)、食物アレルギー患者の受け入れ手順、保護者との連携について学ぶ。 | ⑤食物アレルギーの診断書、食物アレルギーの診療の手引きを理解し、安全で的確に患者を受け入れるための協働について具体的に説明ができる。 |

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 | 加工食品のアレルギー物質表示の現状について、授業時間以外でも市販食品の実態を種類別に調べ、まとめることができる。 |
| | 働きかけ力 | |
| | 実行力 | 三大アレルゲン除去食の献立作成に当たって、与えられた課題を最後までやりきることができる。また、摂取可能な食品を的確に判断できる。 |
| 考え抜く力 | 課題発見力 | 食物アレルギー対応食の栄養摂取上の課題をアレルゲンごとに整理し、課題を見極めて誤食を防ぐための対策をとることができる。 |
| | 計画力 | |
| | 創造力 | 除去食の対応に当たっては、固定概念に捉われないこと、アレルギー対応食品や低アレルゲン化、診断書(指示書・学校生活管理指導表)を活用して考えることができる。 |
| チームで働く力 | 発信力 | 食物除去の取り扱いについては、その基本を的確にまとめ、摂取可能な食品及び低アレルゲン化について周知することができる。 |
| | 傾聴力 | 人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べるができる。 |
| | 柔軟性 | |
| | 状況把握力 | |
| | 規律性 | 無断欠席・遅刻・居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行する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 2,700 円+税
 参考文献1:「これだけでわかる食物アレルギー」宇理須厚雄・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 2012」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(Ⅱ)、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 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・栄養学や食品学に関する基礎知識が十分でないと学びの効果を高まらないので、これらの隣接教科をしっかりと理解しておくこと。また、食物アレルギー患者に関するエビデンスを把握して食生活との関連について予め情報を得て授業に臨むこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・加工食品のアレルギー物質表示や外食産業分野における社会的対応の現状について調べてください。 ・授業中は、私語を慎み、講義内容について積極的に質問してください。 |

【評価方法】

| 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 | |
|------------------|-------|------|---------------------------------|---|
| 筆記試験 | 70 | ① | ✓ | <p>・食物アレルギーの機序、症状及びアレルゲンごとの特徴を理解し、除去食及び代替食による、安全な栄養管理ができる知識や技術が修得できたかを総合的に確認し評価する。</p> <p>・「正しい診断に基づく必要最小限の食物除去」の観点から、栄養士はどうあらなければならないか、真に理解しているか確認する。</p> |
| | | ② | ✓ | |
| | | ③ | | |
| | | ④ | | |
| | | ⑥ | ✓ | |
| 小テスト | | | | |
| レポート | 15 | ① | ✓ | <p>・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ができるかを重点的に評価する。</p> <p>・レポート3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」を2回、三大アレルゲン除去の献立作成が1回である。(5点×3回:15点)</p> |
| | | ② | ✓ | |
| | | ③ | ✓ | |
| | | ④ | | |
| | | ⑤ | | |
| 成果発表 (口頭・実技) | 5 | ① | | <p>・「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。</p> <p>・個別表示、一括表示、省略規定の適応の区別、注意喚起表記、難解な表記に関する理解度を確認し評価する。</p> |
| | | ② | | |
| | | ③ | ✓ | |
| | | | | |
| 作品 | | | | |
| 社会人基礎力 (学修態度) | 5 | ① | ✓ | <p>(主体性) 加工食品のアレルギー物質表示の現状について、市販食品の実態を種類別に調べ、まとめることができる。</p> <p>(実行力) アレルゲン除去食の献立作成及び与えられた課題を最後までやりきり、摂取可能な食品を正確に識別するための基本ができています。</p> <p>(課題発見力) 栄養摂取上の課題をアレルゲンごとに整理し、課題を見極めることができる。</p> <p>(創造力) 除去食の対応に当たっては、固定概念に捉われないこと、多角的に創意工夫して対応することができる。</p> <p>(発信力) 食物除去の基本を的確に把握し、摂取可能な食品及び低アレルゲン化について周知することができる。</p> <p>(傾聴力) 人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べるることができる。</p> <p>(規律性) 自制心を以って無断欠席・遅刻・居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するルールを守ることができる。</p> |
| | | ② | ✓ | |
| | | ③ | | |
| | | ④ | | |
| | | ⑤ | | |
| その他 | | | | |
| 総合評価割合 | 100 | | | |

【到達目標の基準】

| 到達レベル A(優)の基準 | 到達レベル B(良)の基準 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">★食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、鶏卵や牛乳、小麦など、主要食品に含まれるアレルゲンとそれらの加熱調理、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具体的な例を示して説明できる。★食物除去の基本や代替食及び負荷試験、発育・成長促進に向けた栄養管理、食物アレルギー対応加工食品及びアレルギー用ミルクの活用について十分な説明できる。★表示制度の概要及び代替表記、特定加工食品、拡大表記、表示の範囲、対象外食品について、実物やパッケージを示して十分な説明ができる。★病院、保育所、幼稚園、行政など、分野別の栄養士の役割とコンタミネーション防止に向けた安全対策について十分説明できる。★食物アレルギーの診断書、食物アレルギーの診療の手引きを理解し、安全で的確に患者を受け入れるための連携方法について具体的に説明ができる。 | <ul style="list-style-type: none">★食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴、鶏卵や牛乳、小麦など、主要食品に含まれるアレルゲンとそれらの加熱調理、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一応理解できている。★食物除去の基本や代替食及び負荷試験、発育・成長促進に向けた栄養管理の全体像を理解している。★表示制度の概要及び代替表記、特定加工食品、拡大表記、表示の範囲、対象外食品について、例を示して説明できる。★病院、保育所、幼稚園、行政など、分野別の栄養士の役割と安全な給食の提供についてほぼ理解し、誤食防止対策のポイントを説明できる。★食物アレルギーの診断書、食物アレルギーの診療の手引きに基づき、患者を受け入れるための連携方法が説明できる。 |

| 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 / | (食物アレルギーの現状) 病態、有病率、社会的対応、診療の歴史及び栄養士の責務を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 食物アレルギーの現状と傾向が理解でき、栄養士の責務が説明できる。 | (復習)食物アレルギーの実態についてまとめる。 (予習) 主なアレルゲンについて予習する。 | 180 | 主体性 規律性 |
| 2週 / | (主なアレルゲンと症状) 主なアレルゲン、交差抗原性、低アレルゲン化、アレルギーコンポーネント、アナフィラキシー、エピペンについて学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 主なアレルゲンと症状、交差抗原性及び低アレルゲン化について説明できる。 | (復習) 主なアレルゲンが引き起こす症状についてまとめる。 (予習) 卵と牛乳に含まれるアレルゲンを調べ、食べられるものと食べられないものを調べておく。 | 180 | 実行力 課題発見力 |
| 3週 / | (①・牛乳) オボアルブミン(OVA) ムコイド(OM)、カゼインやラクトグロブリン等の特徴及び低アレルゲン化・抗原性と除去食の基本を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 卵と牛乳アレルギーの特徴及び対応の仕方や除去食・代替食の基本が説明できる。 | (復習) 調理法別に全卵中のOVA、OMの量と、カゼインの耐熱性についてまとめる。 (予習) 小麦アレルギーの特徴を調べ、摂取可能な加工食品を調べる。 | 180 | 実行力 課題発見力 |
| 4週 / | (②小麦) アルブミン・グロブリン画分、グリアジン・グルテニン・グルテン、小麦依存性運動誘発アナフィラキシー(WDEIA)、低アレルゲン化・抗原性・交差反応及び除去食の基本を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 小麦アレルギーの特徴と対応の仕方や除去食・代替食の基本が説明できる。 | (復習) アルブミン、グルテンの所在と加熱や調理加工による変化をまとめ、食べられるものをピックアップする。 (予習) そばアレルギー、大豆アレルギーの臨床像について調べる。 | 180 | 実行力 課題発見力 |
| 5週 / | (③そば、大豆) 13Sグロブリン(そば)、β-コングリシン(大豆)及び豆乳アレルギー等の臨床像及び除去食の基本を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 大豆とそばアレルギーの特徴及び対応の仕方や除去食・代替食の基本が説明できる。 | (復習) 13Sグロブリン(そば)、β-コングリシン(大豆)の特徴を整理し、食べられる加工食品をピックアップする。 (予習) ビシリンやグリシニン、トロポミオシン、パルプアルブミンの特徴を調べる。 | 180 | 実行力 課題発見力 |
| 6週 / | (④落花生、甲殻類、OAS 他) ビシリンやグリシニン(落花生)、トロポミオシン(甲殻類)、パルプアルブミン(魚類)、OAS(口腔アレルギー症候群)、花粉・食物アレルギー症候群の特徴及び除去食の基本を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 落花生、甲殻類、魚類、その他のアレルギーの特徴と対応の仕方及び除去食・代替食の基本が説明できる。 | (復習) 落花生、甲殻類アレルギーの特徴と含有される加工食品、OASとPR-10の関係をまとめる。 (予習) 市販されているアレルギー対応の特殊食品をリストアップする。 | 180 | 創造力 発信力 |
| 7週 / | (アレルギー対応の特殊食品) 主食(米粉・米パン・米麺)、調味料(ブイヨン・マヨドレ・ホイップ)、加工食品(ルー・シチュー・ポタージュ・リゾット)、ミルクアレルギー用(ミルフィーHP・MA-mi・ニューMA-1)の特徴や使用方法を学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | アレルギー用に開発されたアレルゲン除去食品の種類や特徴及び使用方法を理解し、献立に取り入れるための使用方法を説明できる。 | (復習) アレルギー用に開発された食品を利用した食事の工夫をまとめる。 (予習) アレルギー対応特殊食品、アレルギー用ミルク、フォーミュラーを調べる。 | 180 | 実行力 課題発見力 |
| 8週 / | (調理法の工夫・提案) アレルギー対応特殊食品(主食・調味料・加工食品)、アレルギー用ミルク、ベビーフード及び低アレルゲン化を利用した献立作成や調理法を学ぶ | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | アレルギー対応特殊食品、アレルギー用ミルクを利用した献立作成及び調理法の提案ができる。 | (復習) アレルギー対応特殊食品の調理性を利用した献立を復習する。 (予習) 食物アレルギーにおける正しい診断とは何か、調べる。 | 180 | 発信力 創造力 |

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

| 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 / | (医療施設での栄養士の役割) 病院における栄養指導と除去食の提供、医師や患者及び家族からの情報収集、経口負荷試験への対応について学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 適正な診断に基づき、必要最小限の食物除去、食物経口負荷試験の意義について説明できる。 | (復習) 除去食の意義と経口負荷試験の実施方法をまとめる。 (予習) テキストや文献から、ヒヤリハットの例を調べる。 | 180 | 発信力 創造力 |
| 10週 / | (保育所等での栄養士の役割) 事故予防チェックリスト例を参考に保育士、調理員、保護者と連携した安全な給食の運営について学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 保育士、調理員、保護者と連携した安全な給食の運営に関する説明ができる。 | (復習) 他職種や家族との協働によるリスク管理の方法をまとめる。 (予習) 誤食防止のための食環境の整理・整頓、周囲の配慮とは何か、調べておく。 | 180 | 傾聴力 規律性 |
| 11週 / | (誤食事故防止への取り組み) 誤食(事故)を避ける注意点についてヒヤリハット事例を基に学ぶ。食卓など食環境の整理・整頓、同席者や周囲の配慮、食材の保管、調理の順序及び保管・運搬、後片付けなどのポイントを学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 誤食事故防止対策の基本を理解し関係者との連携による安全な食事の提供方法について説明できる。 | (復習) ヤリハット事例に目を通し誤食事故防止対策を復習する。 (予習) アレルギー物質表示制度の目的や概要を調べる。 | 180 | 主体性 実行力 |
| 12週 / | (アレルギー物質の表示制度) 制度の概要、対象となる食品の範囲、原材料と表示の方法、代替表記、特定加工食品、コンタミネーションと注意喚起表示について学ぶ。 | 発表・質疑応答 レポート提出 | 食品表示制度の概要を理解し、課題を見つけてまとめ社会的対応の重要性を説明できる。 | (復習) 市販されている加工食品のアレルギー物質表示の実態をレポートにまとめる。 (予習) アレルギー物質表示でわかりにくい表示についてピックアップする。 | 180 | 課題発見力 |
| 13週 / | (アレルギー物質の表示制度) 表示の範囲や表示方法(個別表示など)、わかりにくい表記(乳糖、乳化剤、乳酸、グルテン、卵殻カルシウムなど)について学ぶ。 | 発表、質疑応答 レポート提出 成果発表 | アレルギー物質表示に関する実態調査の結果から、わかりにくい表記の実態や問題点を整理して説明できる。 | (復習) 個別表示、一括表示、省略規定、注意喚起表示の実態及び難解表示を整理する。 (予習) FEIAn/FDEIA の発症要因を調べる。 | 180 | 発信力 傾聴力 |
| 14週 / | (緊急時の対応) 食物依存性運動誘発アナフィラキシー(FEIAn/FDEIA)の注意点やエピペン自己注射に関する基礎知識を得る。また、医師・保護者等との情報の共有化、調理員や関係者との連携について学ぶ。 | 講義・質疑応答 ワークシート提出 | 食物依存性運動誘発アナフィラキシーの予防、緊急時のエピペン自己注射、医師・保護者等との情報の共有化、給食の運営上の連携について説明できる。 | (復習) 特殊型 FEIAn/FDEIA について調べ、アドレナリン自己注射薬の使用上の注意について整理する。 (予習) 食物アレルギーに関するガイドラインの制定経緯とその意義を調べる。 | 180 | 創造力 傾聴力 |
| 15週 / | (誤食事故防止ガイドライン) 「保育所における対応ガイドライン」、「経口負荷試験ガイドライン」、「診療ガイドライン」、「診療の手引き」、「栄養指導の手引き」について概要を学ぶ。 | 講義・質疑応答 グループワーク | 適正な診断に基づく必要最小限の食物除去という栄養士の責務と、安全を確保しながら成長・発育を促進するための栄養指導の要点が説明できる。 | (復習) 経口負荷試験ガイドライン、「診療ガイドライン」、「診療の手引き」、「栄養指導の手引き」について、それぞれ体系的にまとめる。 | 180 | 規律性 主体性 |

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

