

平成30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、オ.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。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づいて科学的に判断する能力を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 食物アレルギーの種類と特徴、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知る。	①食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、主要食品に含まれるアレルゲンの加熱調理、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理解することができる。
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方法を知る。	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理解することができる。
③ 特定原材料(7品目)及び特定原材料に準ずるもの(20品目)について知る。	③アレルギー物質を含む食品に関する表示(制度の概要及び代替表記等)を理解することができる。
④ 専門分野別の栄養士の役割と誤食事故防止について知る。	④病院、保育所、幼稚園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理解することができる。
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知る。	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方法について理解することができる。

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	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こと。
	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こと。
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こと。
	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こと。
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こと。
	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こと。
	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こと。
	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 2016」宇理須厚雄監修 (協和企画)

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)、食物アレルギーの医学・基礎と対応
 資格との関連: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
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、食物アレルギーに関するエビデンスや加工食品のアレルギー物質表示、外食産業における社会的対応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すること。携帯電話は電源を切りバッグ等に入れておくこと。また、許可なく板書をカメラで撮影することは厳禁とします。

【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	✓	食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、主要食品に含まれるアレルゲンの加熱調理、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理解できていること 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理解できている。 アレルギー物質を含む食品に関する表示(制度の概要及び代替表記等)について理解できている。 病院、保育所、幼稚園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理解できている。 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方法について理解できている。 「正しい診断に基づく必要最小限の食物除去」について理解できている。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
小テスト				
レポート	15	①		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できること。 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)
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
成果発表 (口頭・実技)	5	①		「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。 個別表示、一括表示、省略規定の適応、注意喚起表記、難解な表記を理解し分かりやすく説明できること。
		②	✓	
		③	✓	
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①		「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こと。 「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ること。 「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こと。 「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こと。 「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こと。 「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こと。 「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こと。
		②		
		③		
		④		
		⑤		
その他				
総合評価 割合	100		✓	筆記試験、毎週のワークシート、発表及び授業態度の成績を総合的に評価する。

【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
★食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を理解し、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こと。(①) ★食物除去の基本や代替食及び除去食の原則を理解し、患者の発育・成長促進を考慮した栄養管理について記述し、口頭でも的確に説明できること。(②) ★アレルギー物質を含む食品に関する表示制度を理解し、特定原材料等27品目及びその他のアレルゲンを的確に見極めることができること。(③) ★保育所、幼稚園等における給食管理の特徴を理解し、コンタミネーション防止等の安全対策について十分説明できること。(④) S(秀)=①+②+③+④ A(優)=①+②+③又は①+③+④	★食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴、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について理解し説明できること。(①) ★食物除去の基本や代替食及び除去食の原則を理解し、患者の発育・成長促進を考慮した栄養管理について記述し、また口頭でも的確に説明できること。(②) ★アレルギー物質を含む食品に関する表示制度を理解し、特定原材料等27品目についての的確に見極めることができること。(③) B(良)=①+②+③ C(可)=①+③

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	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	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)食物アレルギーの現状と対応について復習する。 (予習)食物アレルギーを引き起こす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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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) 主要なアレルゲンが引き起こす症状について復習する。 (予習)卵と牛乳に含まれるアレルゲンとその特徴を予習する。	180	主体性 実行力 課題発見力
3週 /	(①卵・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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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)加熱調理による全卵中のOVA、OMの変化及びカゼインの耐熱性について復習する。 (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	主体性 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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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	主体性 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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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	主体性 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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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しておく。	180	主体性 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(ルウ・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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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の種類と食事への応用について復習する。 (予習)アレルギー用ミルク、フォアミューラを調べておく。	180	主体性 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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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及び献立への導入について復習する。 (予習)病院における栄養指導と食物正しい診断に基づく必要最小限の食物除去について予習する。	180	主体性 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	授業の実施方法及び フィードバック方法	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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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) 経口負荷試験の実施方法と医師や患者及び家族からの情報収集の仕方について復習する。 (予習) テキストや文献から、ヒヤリハットの例を調べておく。	180	主体性 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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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	主体性 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、食材料の保管、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 授業の開始時に前週のワークシートの結果を基に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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 /	(加工食品のアレルギー物質表示制度①) 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、拡大表記について学ぶ。	発表 発表後に発表の結果について質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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) 食品衛生法及び食品表示法に基づく加工食品のアレルギー物質表示制度について復習する。 (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しておく。	180	主体性 課題発見力
13週 /	(加工食品のアレルギー物質表示制度②) 表示の範囲、個別表示、一括表示、表示対象外食品、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 発表後に発表の結果について質疑応答を実施した後、フィードバックする。	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して復習する。 (予習) FIA n/FDEIA の発症要因を調べる。	180	主体性 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(FEIA n/FDEIA)の注意点やエピソード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 授業の終了時に質疑応答を実施した後フィードバックする。	食物依存性運動誘発アナフィラキシーの予防、緊急時のエピソード自己注射、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FEIA n/FDEIA、アドレナリン自己注射薬、医師・保護者等との情報の共有化について復習する。 (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	主体性 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」、「食物アレルギー経口負荷試験ガイドライン」、「食物アレルギー診療ガイドライン」について学ぶ。	講義	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) 食物アレルギー経口負荷試験ガイドライン、食物アレルギー診療ガイドラインについて関連付けて復習する。	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