

2019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

この科目では食物アレルギーについて学修する。栄養士は、食物アレルギーに関する疫学的、病態的かつ基本的な正しい知識を身につけた上で、食物アレルギーに特有な栄養学的な問題や課題を把握し、患者とその保護者の救いとなることが求められている。そこで知識編として、食物アレルギーの病態・疫学及び現状、アレルギー患者の栄養摂取上の問題点や生活上の課題について学び、この知識を基に実践編では、栄養士の役割を病院・保育所・学校(幼稚園)等の専門分野別に区分し、それぞれの分野における栄養指導の在り方や調理・配膳のリスク管理の実践事例、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ぶ。この授業では、栄養士として物事を科学的に判断する能力を身につけ、以て「正しい診療に基づいた必要最小限の原因食物の除去」という社会的ニーズに対応することができる。

★病院で管理栄養士として実務経験があり、コメディカルスタッフの立場から、医師及び看護師等の医療スタッフと連携して食物アレルギーの治療に関わった経験があり、除去食や代替食、誤食事故防止対策に向けた給食の運営及び栄養指導について、より実践的な学修を行う。

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し、分かりやすく説明できる。
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を理解し、分かりやすく説明できる。
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 食品表示法に基づくアレルギー物質表示の内容を的確に理解し、的確に説明することができる。
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、安全性を確保するための原則を理解し、正しく説明することができる。
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)の意義、食物アレルギー患者の受け入れ手順、保護者との連携及び組織的対応による安全確保の方法について知る。	⑤ 保育所・学校における指示書・学校生活管理指導表の意義と重要性及び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し、分かりやすく説明できる。

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	授業時間以外でも、積極的に食物アレルギー対応食品の種類やその特徴、取り扱っている企業及びその入手方法について調べてまとめることができること。
	働きかけ力	
	実行力	アレルゲン除去食の献立作成に当たって、摂取可能な食品や食べられる量を的確に判断できるように努力し、与えられた課題や宿題は最後までやりきることができること。
考える力	課題発見力	災害時に備えて長期的に保存可能な食品を調べ、栄養摂取上の課題をアレルゲンごとに整理し、食物アレルギー患者の安全性を確保する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、固定概念に捉われることなく、一般食品はもとよりアレルギー対応食品やアミノ酸乳、加水分解乳等を活用し発育段階に応じた栄養管理ができること。
チームで働く力	発信力	食物除去の原則や方針、市販食品のアレルギー物質表示内容のポイントを的確にまとめ、分かりやすく発表することができること。
	傾聴力	特に離乳期・成長期における食物アレルギーの対応では、人の意見をよく聴き確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の考えをまとめることができること。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	提出物は決められた期限内に完結すること。また、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ためのルールを守ることができること。交通事情など特別な理由がなく、無断で20分以上遅刻することは認めない。
	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 3,000 円+税
参考文献1:「アレルギー大学テキスト 食物アレルギーの基礎と対応」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

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
栄養学や食品学に関する基礎知識が十分でない場合、学修効果が上がらないので、これらの教科をしっかりと理解しておくこと。また、包装された加工食品のアレルギー物質表示に関心を持ち、その実態を把握して日常生活に活かす訓練をしてください。	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、許可なく板書の内容をカメラで写すことは厳禁とします。また 20 分以上遅刻することは認めない。

【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</p> <p>食物除去の基本や代替食及び負荷試験、発育・成長期の栄養管理、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こと。</p> <p>食品表示法におけるアレルギー物質を含む食品に関する表示の概要について理解できていること。</p> <p>病院、保育所、幼稚園など分野別の栄養士の役割と誤食事故防止に向けた安全対策について理解できていること。</p> <p>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こと。</p> <p>「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こと。</p>
		②	
		③	
		④	
		⑤	
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でること。</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、三大アレルゲンを除去した献立作成が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、注意喚起表記、紛らわしい表記を理解し分かりやすく説明できること。</p>
		②	
		③	
		④	
		⑤	
作品			
社会人基礎力 (学修態度)	10	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こと。</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ること。</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こと。</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こと。</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わかりやすく説明することができること。</p> <p>「傾聴力」人の意見を確認し、また、相手が発言しやすいように配慮すること。その意見から新たなことに気づき、さらに自分の考えを加えて述べるができること。</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こと。</p>
		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、発表及び学修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
<p>★食物アレルギー発症の仕組みや症状の特徴を十分に理解し、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、消化酵素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)</p> <p>★食物除去の基本や代替食及び除去食の原則を十分理解し、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)</p> <p>★アレルギー物質を含む食品に関する表示制度を的確にとらえ、代替表記や拡大表記及び注意喚起表示を基に特定原材料等 27 品目について判別することができること。(③)</p> <p>★保育所、幼稚園等における給食管理の特徴を的確に理解し、誤食事故防止や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)</p>	<p>★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及びそれらの加熱調理、加工、消化酵素による変化について理解し説明できること。(①)</p> <p>★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)</p> <p>★アレルギー物質を含む食品に関する表示制度を理解し、代替表記や拡大表記及び注意喚起表示を基に特定原材料等 27 品目について判別することができること。(③)</p> <p>★保育所、幼稚園等における給食管理の特徴をある程度理解し、コンタミネーション防止等の安全対策について説明できること。(④)</p>
<p>S(秀) = ① + ② + ③ + ④</p> <p>A(優) = ① + ② + ③ 又は ① + ③ + ④</p>	<p>B(良) = ① + ② + ③ + ④</p> <p>C(可) = ① + ② + ③</p>

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 /	(食物アレルギーとは) 定義、有病率、社会的対応の歩み及び栄養士の責務を学ぶ。	講義 ワークシート提出	食物アレルギーの現状と傾向及び臨床型について理解し、栄養士の責務を自覚できる。	(復習)食物アレルギーの定義、経緯、病態についてまとめること(テキストP1~3)。(予習)新規発症の原因食物について調べておくこと(テキストp18)。	180	主体性 規律性
2週 /	(臨床型) 食物アレルギーの病態と分類、主なアレルギーと交差抗原性について学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	病態(症状)から臨床型を分類でき、発症年齢の分布及びアレルギーと交差抗原性について理解し説明できる。	(復習)病態(症状)から臨床型を分類し、発症年齢や頻度の高いアレルギー、耐性獲得についてまとめる。(予習)食物アレルギーの特殊型について種類と特徴を調べておくこと(テキストp5~12)。	180	主体性 課題発見力
3週 /	(特殊型) LFT、FDEIA、即時型食物アレルギーについて学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	特殊型食物アレルギーの臨床的特徴について理解し、それぞれの発症機序、臨床像及び対応の基本が説明できる。	(復習)食物による不利益な反応について免疫学的機序と非免疫学的機序に区別して理解しておく。(予習)鶏卵、牛乳、小麦など主要食品の代表的なアレルギーコンポーネントについて調べること(テキストp23)。	180	実行力 課題発見力
4週 /	(食物アレルギー) 主要なアレルギー食品及び代表的なアレルギーコンポーネントについて学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	鶏卵、牛乳、小麦、大豆、魚類、甲殻類、ピーナツ、果物・野菜、そば等に含まれるアレルギーが加熱、調理によってどのように変化するかを理解し、献立作成に応用できる。	(復習)アレルギー食品の代表的なアレルギーコンポーネントについて復習すること。(予習)鶏卵アレルギーについて除去が必要な食品、交差抗原性について調べておくこと(テキストp50~52)。	180	主体性 実行力 課題発見力
5週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導)①鶏卵 除去指導、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養管理の基本及び方針を学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	過剰な食物除去をなくし、安全性を確保しながら的確な食事管理を実践するためのポイントを理解し説明できる。	(復習)鶏卵の交差抗原性や摂取可能なアレルギー量に基づいた栄養指導についてまとめる(p52)。(予習)牛乳アレルギー児が利用できる市販のミルクの種類と栄養組成の特徴を調べておくこと(テキストp55)。	180	主体性 課題発見力
6週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導)②牛乳・乳製品 除去指導、代替食、安全管理、摂取可能量に基づいた栄養管理の基本及び方針を学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	加熱や消化酵素による変化、アミノ酸乳、ペプチドミルクについて理解し説明できる。また、過剰な食物除去をなくし、安全性を確保しながら的確な食事管理のポイントが説明できる。	(復習)摂取可能なアレルギー量の決定方法やカゼインの特性についてまとめる。(予習)市販されているアレルギー対応食品(調理済み食品、調味料、ベビーフード、豆乳製品及びケーキ製菓材料をリストアップしておくこと(テキストp62~63)。	180	主体性 創造力
7週 /	(食物アレルギーの栄養食事指導)③ 小麦、大豆、魚、甲殻類、ごま、ピーナツ、野菜、果物、そばについて学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	それぞれの食品について除去が必要な食品、代替食品、交差抗原性について理解し食事管理の基本方針が説明できる。	(復習)食べられないもの、食べられる範囲の広げ方、代替栄養についてまとめること。(予習)加工食品とアレルギー表示について調べておくこと(テキストp77~81)	180	主体性 実行力 課題発見力
8週 /	(加工食品のアレルギー表示) アレルギー表示の対象と表示方法を学ぶ。	講義 ペアワーク ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	表示の対象や範囲、表示の方法及び分かりにくい表示について十分理解し説明できる。	(復習)特定原材料等のアレルギー表示の方法、表示の対象及び表示の範囲についてまとめる。(予習)加工助剤、キャリアオーバー、複合原料などの専門用語の意味を調べておくこと(テキストp77)。	180	主体性 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 /	(加工食品のアレルギー表示) アレルギー表示の対象、表示の範囲、表示の方法について学ぶ。	発表 ペアワーク レポート提出① 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	食品表示法で定められたアレルギー表示対象品目を理解し、包装された市販加工食品の表示内容を的確に識別してわかりやすく発表することができる。	(復習) 代替表記と拡大表記、注意喚起表示、分かりにくい表示について復習する。 (予習) 食物経口負荷試験を行うための体制の整備について調べておくこと(テキストp38～42)。	180	主体性 発信力 傾聴力
10週 /	(病院栄養士の役割)治療食への関わりや医師及びコメディカルスタッフ等との連携による誤食事故防止について学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	経口負荷試験への関わり、給食提供の流れ、安全確保に向けた給食の運営及び栄養指導のポイントを理解し説明できる。	(復習) 栄養士の治療食への関わり、食材管理、献立作成及び調理・盛り付け・配膳の工夫、栄養指導のポイントをまとめる。 (予習) 食物アレルギー児の離乳食の進め方について「授乳・離乳の支援ガイド(厚生労働省2007年3月)」を参考に調べておく。	180	主体性 実行力 規律性
11週 /	(保育所・子ども園栄養士の役割)離乳食、幼児食の誤食事故防止に向けた給食の運営について学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の開始時に前週の授業内容に関する質疑応答を実施した後、フィードバックする。	受け入れ対応の具体的な方法、食卓など食環境の整理・整頓、調理の順序、配膳及び後片付けなどのポイントを理解し安全な食事の提供方法について説明できる。	(復習) 食物アレルギー児の離乳食の進め方について、発達段階ごとに献立作成のポイントをまとめる。 (予習) 幼稚園、学校における調理・配膳体制とインシデントの事例を調べておく(テキストp123～125)。	180	主体性 実行力 規律性
12週 /	(幼稚園・学校栄養士の役割と実践例)発達段階に応じた一般食、除去食、代替食の基本方針及び安全確保の原則を学ぶ。	発表 ペアワーク レポート提出② 発表後に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	誤食事故防止のための給食提供の原則を理解の上で、発達段階に応じた栄養管理を実践するための基本について、わかりやすく発表することができる。	(復習) 保育所給食と幼稚園及び学校給食の運営上の相違点をまとめる。 (予習) 1週間のアレルギー対応食(テキストp119～121)を参考に1日分(朝間食・昼食・昼間食)の献立を作成しておくこと。	180	発信力 傾聴力 課題発見力
13週 /	(アレルギー対応食の献立)鶏卵、牛乳・乳製品、小麦の三大アレルゲンに対応した献立作成の方法を学ぶ。	発表 ペアワーク レポート提出③ 発表後に質疑応答を実施した後、フィードバックする。	三大アレルゲンに対応した保育園、子ども園、学校給食について、1週間分の献立が作成でき、除去食や代替食へ展開し、その内容をわかりやすく発表することができる。	(復習) p146を参考に、三大アレルゲンに対応した献立を5日分完成させること。 (予習) 災害時における食物アレルギー児の支援(テキストp155～161)を読みポイントまとめておくこと。	180	発信力 傾聴力 課題発見力
14週 /	(緊急時の対応)災害時における食物アレルギー児の対応と支援、ショック等症状発症時の対応について学ぶ。	講義 ワークシート提出 授業の最初に前週の学修内容について質疑応答を実施した後、フィードバックする。	災害避難所等における食事の対応、緊急時のエビペン使用、医師・保護者等との緊急連絡方法、救急要請について理解し説明できる。	(復習) 長期保存可能なアレルギー対応食品について主食、副食、副菜、調味料、おやつ、ベビーフード等に分類してまとめる。 (予習) 「食物アレルギー診療ガイドライン」と「食物アレルギーの栄養指導の手引き」について調べ予備知識を得ておくこと。	180	主体性 創造力 傾聴力
15週 /	(誤食事故防止のガイドライン)「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」、「栄養指導の手引き」について学ぶ。	講義 授業の開始時にこれまでの学修内容に関する質疑応答を行い、フィードバックする。	ガイドラインを理解し、適正な診断に基づく必要最小限の食物除去と、誤食事故防止及び栄養指導の要点を理解し説明できる。	(復習) 「保育所における対応ガイドライン」、「食物アレルギーの栄養指導の手引き」、「食物アレルギー診療ガイドライン」の3つについて、それぞれの内容のポイントをまとめて復習すること。	180	主体性 課題発見力

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

