

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
23406	食物アレルギー実習 Food allergy training	鈴木幸男	○	専門	1	選択	2後期

**科目の概要**

保育園や学校の給食では、食品の最低限除去や低アレルゲン化により楽しく安全な食事の提供することが求められているので、専門知識、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を総合的に身に付け、活躍しなければいけません。この授業では、食物アレルギー疾患の食事療法について、除去食、代替食の原則と実際を中心に献立作成、調理実習、発表報告会を行い、具体的な栄養食事管理法を学修する。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づき、科学的に判断する能力と知識・技術を獲得し、獲得した知識等を活用し、課題を解決する能力を身に付ける。  
★保健所栄養士として健診後の食物アレルギーの栄養指導や離乳食講習会等でアレルゲン除去の献立作成実習や調理実習を行ってきた経験から、必要最小限の除去の食事管理方針は保護者の不安軽減のあり方を実体験をもとに実践的な実習を行う。

学修内容	到達目標
① 食物アレルギーの病因や病態、症状と食事療法及び除去食・代替食について理解する。 ② 疾患の診断基準と検査方法について知り、説明できるよう学修する。 ③ 幼児・学童の栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養指導について理解する。	① 食物アレルギーの原因や病態、症状と食事療法及び除去食、代替食について理解し、理解した知識を活用し、課題を解決するとともに説明・適用することができる。 ② 疾患の診断基準と検査方法について知り、理解した知識を活用し、課題を可決するとともに説明・適用することができる。 ③ 幼児・学童の栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養食事指導法を習得し、習得した知識等を活用し、課題を解決することができるとともに説明・適用することができる。

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	食物アレルギーの除去計画案が自己作成できるという目標に向かって、指示がなくとも課題解決に必要な知識について、教科書や文献を使用して自己学修することができる。
	働きかけ力	
	実行力	到達目標等を再確認し、困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	食物アレルギー対応食の展開方法については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	グループ内で時間内終わることができるよう手順や役割分担を考え、期限内に完成できるよう展開することができる。
	創造力	食物アレルギーの誤食防止等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方面から考えることができる。
チームで働く力	発信力	食物アレルギー対応策等について整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	グループワークで、他人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見が述べることができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、学修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）

**他科目との関連、資格との関連**

関連科目：食物アレルギー概論、ライフステージ栄養、ライフステージ食事、栄養学、生理学、臨床栄養学  
資格：栄養士免許

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習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、加工食品のアレルギー物質表示の状況を調べ整理しておいてください。	授業中は、授業内容について積極的に質問してください。授業で配布する資料の予備は保管しません。出席者からコピーをさせてもらってください。食物アレルギー対応の献立作成には独自性が確認できるよう努めてください。

【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			
	平常評価	小テスト	0	①		
				②		
				③		
		レポート	30	①	✓	①レポートは授業後半期に2回行う。（15点×2回） ②課題については、「食物アレルギーの原因食品と栄養食事療法のポイント」「低アレルギー化の方法について」で、授業で学修した内容を1000字程度で、広く調べて自分なりの言葉でまとめる能力、表現方法、説明の明確度で評価する。特に、問題点の洗い出しと獲得した知識等を活用し、課題の解決策等の内容については評価時に重要視する。
	成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	60	①	✓	①献立作成、成果発表では、園児・小学生の食事アレルギー対応策で2回行う。 ②成果発表では、資料（パワーポイント）、発表内容等の創意工夫や授業で学修した内容と質疑応答が的確であったか等で評価する。 ③園児・学童の食事アレルギー食が方針に沿って、バランス良く、栄養素の過不足がなく、栄養管理されているか、さらに時間内で完成できた等で評価する。 ④作品の完成度は、「非常に高い」「高い」「普通」「やや努力を必要とする」の4区分で評価する。	
②			✓			
③			✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①		（主体性）栄養士として食物アレルギーの除去計画書の作成に向け、指示がなくとも教科書・文献を使用して自己学修することができる。 （実行力）到達目標等を確認し、困難があっても目標を変更せず到達することができる。 （課題発見力）食物アレルギー対応食の展開方法等については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。 （計画力）グループ内で時間内に終わることができるよう手順や役割分担を考えて期限内で完成できるようすすめることができる。 （創造力）食物アレルギー対応等、物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えることができる。 （発信力）整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。 （傾聴力）他人の意見を確認し、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ルールを守ることができる。	
			②			
			③			
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
食物アレルギーの原因食材と除去食及び代替食、食事療法の基本方針、栄養アセスメント、栄養管理表等のレポート内容、幼児・学童期の食物アレルギー対応食の献立内容、調理技術、作成ポイントの発表内容が非常に優れていること ① 成果発表・作品が完璧で、班の調理実習においても中心的な活動ができていること ② S (秀) = ①+② A (優) = ①又は②	食物アレルギーの原因食材と除去食・代替食、食事療法の基本方針、栄養アセスメント、栄養管理計画表のレポート内容、幼児・学童期の食物アレルギー対応食の献立内容ができていること ① 調理技術、メニュー作成の発表内容が非常に良く、作品が良いこと ② B (良) = ①+② C (可) = ①

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・演習 グループディスカッション 質疑応答 発表	食物アレルギーの食事療法の目的と実習方法について説明ができる。	(復習) 食物アレルギーの発生頻度と原因食品をまとめておく。 (予習) 保育所におけるアレルギー対応を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2	保育所におけるアレルギー対応のガイドライン 保育所でのアレルギー対応について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 発表 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	保育所における食物アレルギーの対応について説明ができる。	(復習) 保育所における食物アレルギーの対応について説明ができる。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
3	学校における食物アレルギー対応の手引き 小学校でのアレルギー対応について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	学校における食物アレルギーの対応について説明ができる。	(復習) 小学校における食物アレルギーの対応方法と提供食事内容をまとめておく。 (予習) 誤食の対処方法を3つに整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
4	食物アレルギーひやりはっと事例 幼児等の誤食対処法について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	幼児・学童の誤食時の対処方法について説明ができる。	(復習) 誤食のインシデントの対応策をまとめておく。 (予習) 離乳食時の食物アレルギー対応方法を3つに整理する。	90	主体性 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
5	母乳・人工乳・離乳食における対応 離乳食と食物アレルギーの関連について理解する。	講義・演習 グループディスカッション まとめ発表 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	母乳栄養・人工栄養及び離乳食と食物アレルギーについて説明ができる。	(復習) 母乳栄養と人工栄養の違いをまとめておく。 (予習) 幼児の食物アレルギーメニューを作成しておく。	90	主体性 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
6	保育園給食(3~5歳児)の献立作成 アレルギー源除去幼児食の献立作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー源となる卵、乳、小麦を除く保育園給食メニューについて説明することができる。	(復習) 幼児期における食物アレルギー原因食材を除くメニューをまとめておく。 (予習) 保育園児に多く発生する食物アレルギー食材を3つ整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 発信力 規律性
7	保育園給食(3~5歳児)の献立作成 アレルギー源除去幼児食の献立作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー源となる卵、乳、小麦を除く保育園給食メニューについて説明できる。	(復習) 幼児期における食物アレルギー対応食について説明できる。 (予習) 保育園給食のアレルギー食材の混入防止策を整理しておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
8	保育園給食の献立作成、作り方、作業手順、発注書の作成 アレルギー源除去幼児食の献立作成と発注書の作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション レポート作成 レポートの模範解答を提示した後に、質疑応答形式で行い、フィードバックする。	アレルギー源除去幼児食の献立が作成できる。 食物アレルギーに関するレポート内容で評価する。	(復習) 食物アレルギー対応食のメニューを作成し、課題をまとめておく。 (予習) 調理実施献立と作業手順を確認しておく。	90	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 情況把握力 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	保育所給食の献立・調理実習 アレルギー源除去幼児食の調理実習をする。	調理実習 作品 成果発表 完成した除去食のポイントについて質疑応答を行い、フィードバックする。	アレルギー原因食を除く保育園給食の調理ができる。 作品内容で評価する。	(復習) 食物アレルギー対応メニューの除去食、代替食の展開方法をまとめておく。 (予習) 小学低学年生の食物アレルギー対応を3つ整理しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
10	学校給食(7~8歳)の献立作成 アレルギー源除去学童期(小学低学年)について理解する。	講義・実習 グループディスカッション まとめ発表、質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー源となる魚卵、卵、乳、甲殻類を除く学校給食のメニューについて説明ができる。	(復習) 学童期における食物アレルギー原因食品を除いたメニューをまとめておく。 (予習) 小学校低学年生の除去メニュー案を準備しておく。	90	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
11	学校給食の献立作成、作り方、発注書の作成 アレルギー源除去学童期(小学校低学年)の献立作成と発注書作成について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー原因食を除く学校給食の献立と作り方、作業手順、発注書が作成する。	(復習) 学童期における対応食のメニューを作成、課題をまとめておく。 (予習) 次回の調理実習に向け、メニューと発注書を準備しておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 規律性
12	学校給食の調理実習 アレルギー源除去学童食(小学低学年)について理解する。	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	アレルギー原因食を除く学校給食の調理ができる。 作品内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	(復習) 食物アレルギー対応、代替食の展開方法をまとめておく。 (予習) 小学低学年生の食物アレルギー除去メニュー案を準備する。	90	主体性 実行力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	学校給食(10~11歳)の献立作成 アレルギー源除去学童期(小学中学年)について理解する。	講義・演習 グループディスカッション 先週の学習内容を質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	小学中学年を対象としたアレルギー原因食品を除いたメニューが作成できる。	(復習) 学童期における食物アレルギー原因食品を除いたメニューをまとめておく。 (予習) 小学中学年の食物アレルギー除去メニューと発注書を準備する。		
14	学校給食の献立作成、作り方、発注書の作成 アレルギー源除去(小学中学年)の献立作成と発注書作成について理解する。	講義・演習 レポート レポート作成の模範解答を提示し、質疑応答形式で実施し、フィードバックする。	小学中学年生を対象としたアレルギー原因食品を除いたメニューを作成し、課題をまとめることができる。 食物アレルギーの対応策のレポート内容で評価する。	(復習) 小学中学年生食物アレルギー対応食のメニューを作成し、課題をまとめておく。 (予習) 次週の調理実習の作業工程を確認し、課題を3つ整理しておく。	90	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
15	学校給食の献立・調理実習 アレルギー源除去学童期(小学中学年生)の調理実習をする。	調理実習 作品 成果発表 完成したアレルギー除去食のポイントについて質疑応答を実施し、フィードバックする。	小学中学年生を対象としたアレルギー原因食品を除いたメニューの調理ができる。 作品内容及び発表内容で評価する。	(復習) 食物アレルギーに関する食事指導のポイントをまとめ、実際の指導ができるようにしておく。	90	主体性 実行力 課題発見力 計画力 発信力 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