

## 2024年度 愛知学泉大学シラバス

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
330322054	子どもの食と栄養 Food and nutrition of children	熊崎稔子		専門	2	必修	2後期

## 科目の概要

専門職として栄養、栄養のバランスについての基本的な知識を習得した上で、母体栄養（胎児期の栄養）、乳児期、幼児期、学童期の食生活について理解する。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、保育の現場で起こる問題について適切に解決するpisa型学力を身につける。幼児の健康を維持し、食べることを楽しみ、生きる幸せを感じるための「食べる力」を育む支援ができる保育士の養成を目指し、人々の日常生活を子育ての面から支援することができる人材育成をする。また、以下のDPに関する点に関連している。

①建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得していること。  
②現代のこどもの生活問題に対する認識と現実の保育および教育現場での課題に対する見識を深め、専門的な知識と技能を身に付け、現代の子育て問題や教育再生、地域再生に取り組むことができる。  
③自立した社会人として、常に自己研鑽に取り組み、自らの可能性を高めて社会に貢献しようとする姿勢を持っている。

学修内容	到達目標
① 栄養素の基礎知識を学び、バランスのよい食事を学修する。 ② 乳児期、幼児期、学童期の各ステージの栄養特性に応じた食事について学修する。 ③ 食物アレルギーに対応した食事について学修する。 ④ 食育における食育の意義を学び、発達段階に合わせた食育の内容について学修する。	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、学童期の各ステージの栄養特性に応じた食事について理解し、説明することができる。 ③ 食物アレルギーに対応した食事について理解し、説明することができ、食物アレルギーの症状が引き起こされた時に対応できる。 ④ 保育所における食育の意義を学び、発達段階に合わせた食育の内容を考え、実践することができる。

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	次回の授業内容について、テキストの該当箇所を予習し、授業後は復習をする。
	働きかけ力	分からないことがあり、自分で解決できなかった場合、クラスメイトや教員に質問して解決する。
	実行力	課題は必ず行い、決められた期限に提出する。
考え抜く力	課題発見力	授業内容の理解できなかったところや苦手な内容を克服するため、自ら考え解決策を考える。
	計画力	与えられた課題を限られた時間内で効率よくできる。
	創造力	授業で修得した内容を、保育の現場で活かせるように多面的に考えることができる。
チームで働く力	発信力	発表の際、相手が自分の伝えたいことを正しく理解しているかどうか、相手の反応を見ながら状況に合わせて話す。
	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、内容の充実したノートを作成することができる。
	柔軟性	自分の意見を持ちながら、他者の良い意見も共感を持って受け入れる。
	状況把握力	授業内容に沿った情報をネットや新聞などで情報収集する。
	規律性	遅刻、私語、授業中の途中退室、授業に無関係な行動など、授業進行に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進められるようにする。
	ストレスコントロール力	ストレスを感じることは一過性、または当然のことと考え、重く受け止めすぎないようにする。

## テキスト及び参考文献

テキスト：「子どもの食と栄養」太田百合子、堤ちはる 編著、株式会社 羊土社  
参考文献：「保育所保育指針」厚生労働省 著、「保育所保育指針 解説書」厚生労働省 著

## 他科目との関連、資格との関連

- ・他科目との関連：「子どもの食と栄養」は保育の対象の理解に関する科目の一部であり、「子どもの保健」で得られた食関係の知識をさらに深める。
- ・関連する資格：保育士

学修上の助言	受講生とのルール
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。 新聞等の健康や食生活に関連する記事に関心を持つようにすること。	授業内容を理解するための努力をし、分からないことは質問すること。 社会人基礎力の規律性を守ること。

【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	60	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>到達目標の①②③④の内容の理解ができているか。</li> <li>子どもの発達に関する専門知識と栄養に関する専門知識から、子どもの食生活に関する課題を解決する力が身についているか。</li> <li>筆記試験を行う。（テキスト・プリント等の持ち込みはなし）</li> </ul>	
				②	✓		
				③	✓		
				④			
	平常評価	小テスト		15	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業内容を理解できているか。</li> <li>小テストの見直しをすることで、筆記試験の対策にもなる。</li> </ul>
					②	✓	
					③	✓	
					④		
		レポート		15	①		<ul style="list-style-type: none"> <li>調乳、離乳食、幼児食、アレルギー除去食の調理実習後のレポートを作成する。</li> </ul>
					②	✓	
③					✓		
④							
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			0	①			
				②			
	③						
	④						
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>「主体性」シラバスを用いて予習と復習ができる。</li> <li>「働きかけ力」分からないことがあり、自分で解決できなかった場合、クラスメイトや 教員に質問して解決することができる。</li> <li>「実行力」課題は必ず行い、決められた期限内に提出することができる。</li> <li>「課題発見力」理解できない内容、苦手な内容が何なのかを、明確にすることができる。また、情報を客観的に整理し、そこから課題を見出すことができる。</li> <li>「創造力」授業で学んだ内容を、保育現場で活用できるように考えることができる。</li> <li>「発信力」発表の際、相手が自分の伝えたいことを正しく理解しているかどうか、相手の反応を見ながら状況に合わせて話すことができる。</li> <li>「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、内容の充実したノートを作成することができる。</li> <li>「柔軟性」自分の意見を持ちながら、他者の良い意見も共感を持って受け入れられる。</li> <li>「情報把握力」授業内容に沿った情報をネットや新聞などで情報収集することができる。</li> <li>「規律性」遅刻、私語、授業中の途中退室、授業に無関係な行動など、授業進行に支障をきたす行動をしないこと。</li> <li>「ストレスコントロール力」ストレスを感じることは一過性、または当然のことと考え、重く受け止めすぎないようにすることができる。</li> </ul>	
				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、立案することができる。</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。幼児の食育活動を考えることができる。</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 ◆子どもの食生活と現状	講義。本日の講義内容について質問を受け、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が理解できている。	予習：子どもの保健の授業内容を見返しておく。 復習：テキスト 第1章を熟読する。	120	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
2	◆栄養と食品分類の仕方 ◆五大栄養素1 炭水化物・脂質の種類とはたらき	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	食品分類が理解できている。 炭水化物と脂質の種類や働きが理解できている。	予習：テキスト 第2章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	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 規律性 ストレスコントロール力
3	◆五大栄養素2 たんぱく質・ビタミン・ミネラルの種類とはたらき ◆食事バランスガイドについて	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	たんぱく質、ビタミン、ミネラルの種類や働きが理解できている。 食事バランスガイドを活用し、考察することができる。	予習：テキスト 第2章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認し、次回の小テストに備える。	120	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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
4	◆妊娠期（胎児期）の食生活 妊娠期の食生活が胎児に及ぼす影響	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。 小テストについて解説する。	妊娠期の女性の身体の特徴と食生活が胎児に及ぼす影響が理解できている。	予習：テキスト 第4章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 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
5	◆授乳期の食生活 乳汁栄養と人工乳栄養	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	乳汁栄養と人工乳栄養の特徴を理解できている。	予習：テキスト 第4・5章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	主体性 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
6	◆授乳期の食生活 調乳実習	実習。実習で獲得した内容を発表し、コメントする。	調乳器具の消毒、調乳方法を理解できている。	予習：テキスト 第5章を熟読する。実習内容を確認する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	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
7	◆乳児期の食生活1 離乳食の意義と進め方	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	離乳食の意義を理解できている。離乳食の進め方が理解できている。	予習：テキスト 第5章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	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 規律性 ストレスコントロール力
8	◆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	調理実習。実習で獲得した内容を発表し、コメントする。	離乳食の進め方と与え方が理解できている。	予習：テキスト 第5章を熟読する。実習内容を確認する。 復習：実習内容、離乳食についてまとめる。（レポート有）	120	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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

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	◆幼児期の食生活1 幼児期の食習慣の形成と気になる食行動	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	幼児期の食習慣の形成の重要性と気になる食行動の対応について理解できている。	予習：テキスト 第6章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 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
10	◆幼児期の食生活2 間食の意義と与え方、市販のお菓子の選び方	講義・演習。演習で獲得した内容を発表し、コメントする。	幼児の好ましい間食の内容、間食の適量について理解できている。	予習：テキスト 第6章を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	主体性 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
11	◆幼児期の食生活3 幼児の野菜嫌いに対応した調理とおやつ作り	調理実習。実習で獲得した内容を発表し、コメントする。	野菜を食べやすくする調理法が理解できている。 おやつ作りの楽しさを味わう。	予習：実習内容を確認する。 復習：実習内容、幼児食についてまとめる。 (レポート有)	120	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
12	◆食物アレルギー1 食物アレルギーの基礎知識 食品表示の見方と活用方法	講義。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。	食物アレルギーの原因食品、症状などについて理解できている。 加工食品のアレルギー表示について理解できている。	予習：テキスト 第12章(食物アレルギー)を熟読する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	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 規律性 ストレスコントロール力
13	◆食物アレルギー2 保育所における給食での対応 緊急時の対応(アナフィラキシーが起こった時の対応)	演習：①給食の配膳について ②緊急時(アナフィラキシーが起こった時)の対応についてエビペンの使い方、子どもの観察の仕方など、ロールプレイで行う。	緊急時(アナフィラキシーが起こった時)の対応を理解し、行動することができる。	予習：アレルギー緊急時対応マニュアルを確認する。 復習：授業内容をテキストの該当箇所を確認する。	120	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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
14	◆食育1 保育所における食育の意義	講義、演習。本日の講義内容について質問を受け、フィードバックする。また、食育教材を作成する。	対象者に合わせた食育を考えることができる。 子どもの望ましい食生活について理解できている。	予習：テキスト 第9章(食育の基本と内容)を熟読する。 復習：食育教材を見直し、完成度を上げる。	120	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 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
15	◆食育2 保育所における保護者支援の役割	オンデマンド(講義)	子どもの発達を理解したうえで、保護者に向けた食育だよりを作成することができる。	予習：テキスト 第9章(食育の基本と内容)を熟読する。 復習：作成した食育だよりの推敲する。	120	主体性 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

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