

2026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
232131086	食物とアレルギー Food and allergy	増田 尚			2	選択	4前期

科目の概要

建学の精神・社会人基礎力・pisa型学力を修得して、食物アレルギーのアレルゲンや病態の知識を活用して、食物アレルギーの栄養管理ができる管理栄養士の育成を目指す(DP2・3・4)。
この科目では、食物アレルギーが起こる仕組み、原因食品やアレルゲン等の知識を修得し、具体的な食物アレルギーの給食対応や栄養食事指導計画を立案する技術を身に付ける。

学修内容	到達目標
① 生体防御の仕組みを学修する。 ② アレルゲンの特徴及び除去、栄養の代替について学修する。 ③ 食物アレルギーの給食対応・栄養食事指導について学修する。	① 免疫機能の仕組みが説明できる。 ② 食物アレルギーの食事対応として、アレルギー対応食が提案できる。 ③ 食物アレルギー児の症例より、給食対応や栄養食事指導を立案し提案できる。

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	PCRシート内の予習課題を解答する。
	働きかけ力	
	実行力	PCRシート内の予習課題を解答する。
考え抜く力	課題発見力	本時の授業の内容について、PCRシート内に自身の課題を抽出し明記できる。
	計画力	
	創造力	PCRシート内の復習課題を解答できる。
チームで働く力	発信力	PCRシート内の質問について、自分自身で、もしくはグループワークを通して回答できる。
	傾聴力	グループワークの際に、相手にどのように質問すれば答えを引き出すために、質問内容を明記できる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	PCRシートのすべての項目を明記し、期日内に提出できる。
	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：「食物アレルギーの基礎と対応」和泉秀彦 二村昌樹 中西里英子 株式会社みらい

他科目との関連、資格との関連

「食物とアレルギー」は、専門科目の専門分野（アップグレード分野）の科目の一部であり、1・2年次に履修した専門基礎科目で獲得した知識・技術を活用する。また、「食物とアレルギー」は、その後に履修する「臨床医学Ⅲ」「臨床栄養学Ⅲ」「栄養教育論実習Ⅱ」で学修する食物アレルギーに関連する分野の基盤を作る。
資格との関連：管理栄養士、食品衛生管理者・監視員、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
課題の受け取りやフィードバックは、対面で行う。*非対面型授業の場合は、授業内容を動画にし、質問やディスカッションについてはgoogle meetで行う。課題については、非対面型と同様の内容とする。また、授業内外でNotebook LMを利用する。	教科書を必ず読む習慣をつけてください。PCRシートを予習・本時・復習の教材と位置付けて、学修に活用してください。

【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	60	①	✓	(獲得) 各専門科目で学修した食物アレルギーの知識を再度確認する(30%) (活用) 食品分野、人体の構造分野、各種ガイドラインの知識を活用して、症例判断ができる(50%) (解決) 食物アレルギーの栄養計画が立案できる(20%) 症例検討を中心とした筆記試験を実施する。	
				②	✓		
				③	✓		
	学修成果	小テスト		20	①	✓	(獲得) 各専門科目で学修した食物アレルギーの知識を再度確認する(30%) (活用) 食品分野、人体の構造分野、各種ガイドラインの知識を活用して、症例判断ができる(50%) (解決) 食物アレルギーの栄養計画が立案できる(20%) 小テスト（計4回）で評価する。
					②	✓	
					③	✓	
		レポート		10	①	✓	(獲得) 各専門科目で学修した食物アレルギーの知識を再度確認する(30%) (活用) 食品分野、人体の構造分野、各種ガイドラインの知識を活用して、症例判断ができる(50%) (解決) 食物アレルギーの栄養計画が立案できる(20%) 症例に対する栄養食事指導計画書を作成する。
					②	✓	
③					✓		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			0	①			
				②			
	③						
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	(主体性) 授業前、PCRシート内の予習問題の回答が正解であれば評価する。 (実行力) 授業前、PCRシート内の予習問題の回答が正解であれば評価する。 (課題発見力) PCRシート内について授業内容の課題点を抽出し明記されていれば評価する。 (創造力) PCRシート内の復習問題に回答が明記されており、尚且つ正解であれば評価する。 (発信力) 授業中の質問項目について、PCRシートに回答が明記されており、さらに正解であれば評価する。 (傾聴力) グループディスカッションの際に相手にどのように質問すれば答えを引き出すために、質問内容を明記されていれば評価する。 (規律性) PCRシート内の全項目が記載され、期日内の提出をもって評価する。	
				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
S (秀) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が90%以上 A (優) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が80%以上	B (良) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が70%以上 C (可) の基準 学修評価及び学修行動評価の得点率が60%以上

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	免疫 生体防御について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	生体防御のしくみが理解できる。	(予習) 高校の生物基礎の教科書を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	食物アレルギーの臨床① 食物アレルギーの疫学、診断、検査及び治療について学修する。	講義 小テスト①及びフィードバック (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	食物アレルギーの疫学、診断と検査、治療(総論)が理解できる。	(予習) 教科書p2-16を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	食物アレルギーの臨床② 鶏卵、牛乳、小麦、その他の食物のアレルギーの特徴と症状について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	各アレルゲンの特徴と症状が理解できる。	(予習) 教科書p17-33を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	食物アレルギーの臨床③ 最新の医療・免疫療法について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	最新の医療・免疫療法が理解できる。	(予習) 教科書p34-41を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	食物アレルギーの臨床④ アレルギー児の栄養食事指導について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	アレルギー児の栄養食事指導の流れが理解できる。	(予習) 教科書p42-50を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	食物アレルギーの臨床⑤ アトピー性皮膚炎、気管支喘息、アレルギー性鼻炎・結膜炎の病態と悪化因子について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	学修内容に記載している各疾患の病態が理解できる。	(予習) 教科書p51-67を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	食物アレルギーと食品① アレルゲンの特徴、消化吸収、交差抗原性について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック 小テスト②及びフィードバック グループワーク	タンパク質の構造、変性、消化吸収が理解できる。	(予習) 教科書p68-77を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	食物アレルギーと食品② 食品表示法、加工食品の表示とアレルギー表示について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問 のフィードバック グループワーク	食品表示法及び表示情報の活用が理解できる。	(予習) 教科書p78-89を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 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	食物アレルギーと栄養 ①食育とアレルギーについて学修する。	講義 小テスト③及びフィードバック (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	アレルギー児の嗜好、食育環境が理解できる。	(予習) 教科書p90-96を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	食物アレルギーと栄養 ②乳幼児の栄養と献立について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	乳幼児の特徴と食事摂取基準、母乳栄養と人工栄養の特徴、授乳離乳の支援ガイドが理解できる。	(予習) 教科書p97-106を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	食物アレルギーと栄養 ③集団生活の食事(保育園・学校給食)の対応について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	食物アレルギーに対する、保育園や学校での安全な給食対応、安全管理が理解できる。	(予習) 教科書p107-117を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	食物アレルギーと栄養 ④集団生活の食事(保育園・学校給食)の対応について学修する。	講義 (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	保育園、小学校の食物アレルギー対応ガイドラインを理解する。	(予習) 教科書p118-140を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	食物アレルギーと栄養 ⑤安全管理と緊急時対応、アレルギー児の受入れについて学修する。	講義 小テスト④及びフィードバック (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	事例から、食物アレルギー対応の流れが理解できる。	(予習) 教科書p141-180を読み、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	食物アレルギーと栄養 ⑥ひやりはっと事例から学ぶ安全管理と緊急時対応	講義 (PCRシート内) 質問のフィードバック グループワーク	ひやりはっと事例より問題点を抽出できる。	(予習) 1-13週目の学修内容を再度確認し、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	食物アレルギーと栄養 ⑦緊急時対応と災害時の対応	オンデマンド google formsによる知識の確認	食物アレルギーの緊急時対応と災害時対応を理解する。	(予習) 1-13週目の学修内容を再度確認し、PCRシートの予習課題に解答する。 (復習) PCRシートの復習課題に解答する。	180	主体性 実行力 課題発見力 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 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力