

授業科目名	子どもの食と栄養			科目コード	K1402P06
英文名	Child Food and Nutrition				
科目区分	子どもの発達と環境				
職名	非常勤講師	担当教員名	大掛 恵美子		
学部	子ども育成学部	学科	子ども育成学科		
曜日	水曜日	時限	2限目		
開講時期	2年前期	授業の方法	講義		
必修・選択	選択	単位数	2単位		
授業の概要	・子どもの特性を踏まえた栄養の意義と、発達段階に応じた食生活のあり方について学ぶ。 ・子どもを取り巻く食の諸問題等について、グループワークや対話型で授業を展開する。 ・3回の調理実習をとおして、より実践的な能力を養う。 (担当教員：管理栄養士として、病院および併設児童福祉施設、認定こども園において実務経験あり)				
キーワード	①子ども	②健康	③食生活	④食育	⑤栄養
到達目標	子どもの心身の成長、人格や情緒の形成にも大きな影響を及ぼす食の重要性を、専門的知識をもって伝えることができる。(80%)				
	専門職として他職種や家庭・地域との連携をとりながら効果的に指導できる。(20%)				
卒業要件・資格関連等					
卒業要件	幼稚園教諭	保育士	小学校教諭	社会福祉士	スクール ソーシャルワーカー
		◎			
ディプロマポリシー	②教育・保育・福祉の専門職としての資質・能力（専門性の向上）				
カリキュラムポリシー	③子どもの発達と相談支援				
キー・コンピテンシー（重視する能力）					
コミュニケーション力	協働力	課題解決力	人間理解力	教育支援力	
	○		◎	○	
教授方法（授業方法）					
知識教授型	対話型授業	演習・反復型授業	グループ演習	地域フィールドワーク	授業外学修指導・自主活動
◎	○		○		

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 授業のねらい・進め方等の本講義がめざすものを紹介し、子どもの健康と食生活の意義について考える。	
	【予習】テキスト8～36ページを読み、子どもの食と栄養の意義・特徴を調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第2回	栄養と食品に関する基礎知識（1） 将来の健康づくりの基礎となる小児栄養の意義と重要性、5大栄養素の働きについて学ぶ。	
	【予習】テキスト38～57ページを読み、栄養素の働きや特徴を調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第3回	栄養と食品に関する基礎知識（2） 栄養素の働きと消化吸収などの基礎的知識を学ぶ。	
	【予習】テキスト58～70ページを読み、栄養素の働きと消化吸収について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第4回	栄養と食品に関する基礎知識（3） 栄養素をバランスよく摂取するために、食事づくりに必要な献立作成のポイントと調理の基本を学ぶ。	
	【予習】テキスト72～92ページを読み、食事として摂取する食品の量や数、調理法について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第5回	子どもの発育・発達と食生活（1） 妊娠・授乳期の食生活、乳児期の食生活・調乳について学ぶ。	
	【予習】テキスト94～107ページを読み、妊娠・授乳期および乳児期の食生活や調乳方法について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第6回	子どもの発育・発達と食生活（2） 離乳の意義・必要性・進め方と幼児期の心身の発達と食生活の特徴について理解を深める。	
	【予習】テキスト108～119ページを読み、授乳期・離乳期の意義と幼児期の食生活について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第7回	子どもの発育・発達と食生活（3） 間食の意義と与え方、学童期・思春期の食生活の特徴に理解を深める。	
	【予習】テキスト120～137ページを読み、間食のあり方・学童期・思春期の食生活について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第8回	食育の基本と内容（1） 食育基本法が成立した背景を把握し、食育における養護と教育の一体化を考える。 食育の内容と計画の立案等を行う。	
	【予習】テキスト144～157ページを読み、どのような目的とねらいを持って食育を行うか、どのような媒体をもちいて食育を行うことができるか調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認し、まとめて、食育の計画案を立てる。	60分

第9回	食育の基本と内容（2） 子どもを取り巻く食環境と家庭・地域支援について学び、子どもや保護者を支援できる力を養う。	
	【予習】テキスト158～170ページを読み、子どもを取り巻く食環境とその課題、支援策について調べる。	30分
	【復習】食育計画を具体化し、まとめる。	60分
第10回	家庭や児童福祉施設における食生活 家庭や児童福祉施設における食事のあり方に理解を深め、専門職としての役割を検討する。	
	【予習】テキスト172～185ページを読み、施設における実際の食生活と望まれる保育者の対応について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第11回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養 疾病と食事の対応、摂食嚥下障害など障害のある子どもへの対応について学び、実践できる力を養う。	
	【予習】テキスト186～201ページを読み、特別な配慮が必要な子どもへの対応について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第12回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養（2） 食物アレルギーのある子どもへの対応について学び、実践できる力を養う。	
	【予習】テキスト202～222ページを読み、食物アレルギーを起こしやすい食品や子どもへの対応について調べる。	30分
	【復習】講義内容を振り返り、学んだ要点を確認、まとめる。	60分
第13回	実習（1）幼児期の間食 間食の必要性と意義について理解を深め、アレルギーや食育を意識したおやつを作る。	
	【予習】間食の必要性と意義、与え方について調べる。テキスト120～127ページを読み復習しておく。	30分
	【復習】調理実習を終え、試食後の感想をレポートにまとめる。	60分
第14回	実習（2）離乳食 発達段階に合わせた調理形態や離乳食調理のポイントを実践しながら学ぶ。	
	【予習】発達段階に応じた離乳食についてテキスト108～113ページを読み復習しておく。	30分
	【復習】調理実習を終え、試食後の感想をレポートにまとめる。	60分
第15回	実習（3）幼児期の食事 食育を意識した幼児食を作り、調理のポイントを実践しながら学ぶ。	
	【予習】幼児食と食育について、テキスト114～117ページを読み復習しておく。	30分
	【復習】調理実習を終え、試食後の感想をレポートにまとめる。	60分
第16回	期末試験	
	【予習】	
	【復習】	

評価方法	学期末試験（６０％程度）、レポート（２５％程度）、受講態度（１５％程度）とし、総合評価する。 到達目標については、富山国際大学成績評価基準に従って評価する。		
使用資料 ＜テキスト＞	大江敏江ほか 「子どもの食と栄養演習ブック」 第2版	使用資料 ＜参考図書＞	
授業外学修等	・専門職として、子どもの食生活の面で保護者を指導・支援していくことが期待されている。 ・学生自身、自らの食生活に関心を持ち、健康の維持・増進のためにも積極的に取り組んでほしい。 ・理解を深めるために、予習・復習に努めること。		
授業外質問方法	授業の前後に受け付けます。		
オフィス・アワー	授業終了後、非常勤講師控室で対応		