

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
幼児栄養学実習		大野 智子	実習	1	前期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件				
学習目標	<p>幼児期の「食」を心身の発育・発達の観点から把握し、成長にあった食の在り方や栄養学の知識・技術を身につける。また、幼児期における食生活や食環境の実態を把握し、保育者として、適切な関わり方ができるような知識を養う。</p> <p>特に各発育過程の特性に応じて食生活の重要性を認識し、これらの知識を応用・展開しながら実際に食事を作ることができる力を養うとともに、正しい食生活のあり方を学ぶ。</p>				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	実習を始めるにあたって	幼児期に起こりやすい食事上の問題点 食品の組み合わせと献立作成・調理上の工夫			
2	授乳・調乳 離乳食	母乳栄養・人工栄養・混合栄養の利点と問題点 調乳方法、離乳食			
3	基本調理	基本的な調理操作			
4	1～2歳児の食事	1～2歳児の食生活上の問題点及びその予防・対策			
5	3～5歳児の食事	3～5歳児の食生活上の問題点及びその予防・対策			
6	急性下痢症の食事	食事療法の基本方針 食品の選択及び調理上の留意点			
7	便秘の食事	食事療法の基本方針 食品の選択及び調理上の留意点			
8	風邪・発熱時の食事	食事療法の基本方針 症状に見合った栄養及び調理方法			
9	食物アレルギーの食事	アレルゲン 代替食を利用した食事			
10	障がい児の食事	障がい児への食事介助及び調理の要点			
11	おべんとう	おべんとう使用時の食材の切り方 おべんとう箱への詰め方及び盛り付け方			
12	間食の意義と目的	間食の重要性と配分比			
13	行事食	行事食の調理と演出方法			
14	子どもの食教育 (1)	食教育のあり方、食事のマナー 課題設定に適した媒体作成			
15	子どもの食教育 (2)	課題設定に適した媒体作成及び発表 幼児期の「食」に関連する重要項目の確認			
参 考 書	堤ちはる・土井正子編著「子どもの食と栄養」萌文書林				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	毎回実習後には実習ノート及びプリントをまとめ、復習すること。調理実習時にはエプロン、三角巾、実習靴などを着用し、衛生に十分注意すること。				
評価の方法と時期	出席状況、実習ノート、実習態度、課題提出物、発表内容などにより形成的及び総括的に評価する。				