

《専門教育科目 保育士資格関連科目 保育の対象の理解》

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------|----------------|------|----------|-------|
| 科目名 | 子どもの食と栄養 B | | | | |
| 担当者氏名 | 土田 幸恵 | | | | |
| 授業方法 | 演習 | 単位 卒業の必修・選択 | 1・選択 | 開講年次・開講期 | 2年・前期 |
| 科目 / 施行規則に定める 科目区分又は事項等 | (保) - 保育の対象の理解に関する科目 | | | | |

《授業の概要》

栄養素の種類や体内での働き、食品に含まれる栄養素との関連、各時期の栄養や食生活などについて「子どもの食と栄養 A」の演習で習得した。「子どもの食と栄養 B」ではその知識を生かして実践で活用するため、母親の妊娠期から子どもの乳幼児期における食事を実際に調理して、調理の基本的技術を習得するとともにその特徴について理解を深める。また、幼児期を中心に活用する「弁当」の献立作成と調理、食物アレルギー児への対応食、衛生管理についても学ぶ。この授業は隔週 2 コマ連続で実施する。

《参考図書》

なし

《教科書》

『子どもの食と栄養演習ブック』松本峰雄監修（ミネルヴァ書房）
『新カラーチャート食品成分表（増補）』（教育図書）

《授業の到達目標》

1. 乳児期、幼児期、妊娠期については、実際に調理した献立について、食事摂取基準等と比較しながら栄養評価ができる。
2. 食物アレルギー対応食の特徴と誤食予防のための食事支援の方法を理解する。
3. 調理の基本を習得し、衛生面に配慮した作業を行うことができる。
4. グループで作業を分担し、協力して時間内に作り上げることができる（アクティブラーニング）。

《科目番号 / 担当形態 / 免許資格の必修区分 / 備考》

科目番号：M08
担当形態：単独
幼稚園教諭：・
保育士：必修
備考：アクティブラーニング実施

《成績評価の方法》

課題（レポート）60%，小テスト20%，平常点20%

《担当教員の実務経験と授業の関連》

《授業計画》

| 週 | テーマ | 学習内容 / 学習課題【予習復習・時間】 |
|----|------------------------|---|
| 1 | オリエンテーション / 献立作成と調理の基本 | 授業計画について概説する。献立作成と調理の基本、食中毒予防と衛生管理について学ぶ。 / 食中毒の種類と特徴についてまとめる【30分】 |
| 2 | オリエンテーション / 献立作成と調理の基本 | 授業計画について概説する。献立作成と調理の基本、食中毒予防と衛生管理について学ぶ。 / 食中毒の種類と特徴についてまとめる【30分】 |
| 3 | 調理実習 1 乳児の食生活 調乳 | 調乳（育児用ミルクおよび特殊ミルク）の方法、母乳バッグの扱い方について学ぶ。 / 「食と栄養 A」の教科書および配付資料の「乳児期の食生活（乳汁栄養）」を読んでおく【30分】 |
| 4 | 調理実習 1 乳児の食生活 調乳 | 調乳（育児用ミルクおよび特殊ミルク）の方法、母乳バッグの扱い方について学ぶ。 / 育児用ミルクおよび特殊ミルクの種類と特徴、調乳方法についてポイントをまとめる【60分】 |
| 5 | 調理実習 2 乳児期の食生活 離乳食 | 離乳食の調理方法および食事支援の方法について学ぶ。 / 「食と栄養 A」の教科書および配付資料の「乳児期の食生活（離乳編）」を読んでおく【30分】 |
| 6 | 調理実習 2 乳児期の食生活 離乳食 | 離乳食の調理方法および食事支援の方法について学ぶ。 / 実際に試食した離乳食の特徴を離乳期ごとにまとめる【30分】 |
| 7 | 調理実習 3 幼児期の食生活 | 幼児の献立および調理上の注意点、幼児の食事支援の方法について学ぶ。 / 「食と栄養 A」の教科書および配付資料の「幼児期の食生活」を読んでおく【30分】 |
| 8 | 調理実習 3 幼児期の食生活 | 幼児の献立および調理上の注意点、幼児の食事支援の方法について学ぶ。 / 試食した幼児食について栄養評価し、献立の工夫や調理作業について考察し、まとめる【60分】 |
| 9 | 実践演習 1 幼児期の食生活 | 幼児期の間食の意義とあたえ方について学ぶ。誤嚥・窒息予防の食事支援について学ぶ。 / 「食と栄養 A」の教科書および配付資料の「幼児期の間食」を読んでおく【30分】 |
| 10 | 実践演習 1 幼児期の食生活 | 幼児期の間食の意義とあたえ方について学ぶ。誤嚥・窒息予防の食事支援について学ぶ。 / 試食した間食について発育段階に適した内容が評価し、まとめる【30分】 |
| 11 | 調理実習 4 食物アレルギー対応食 | アレルギー対応食の献立と調理上の注意点および食事支援について学ぶ。エビソンの使用方法について学ぶ。 / 「食と栄養 A」の教科書および配付資料の「食物アレルギー児への対応」を読んでおく【30分】 |
| 12 | 調理実習 4 食物アレルギー対応食 | アレルギー対応食の献立と調理上の注意点および食事支援について学ぶ。エビソンの使用方法について学ぶ。 / 誤食予防の取り組みについて、実習園等で観察したことをまとめる【30分】 |
| 13 | 総括 / 小テスト | 小テスト / これまでの実習を振り返りながら自己評価を行う。【30分】 |
| 14 | 実践演習 2 幼児期の弁当 | 【課題研究】幼児期の弁当の献立を作成する。【90分】 |
| 15 | 実践演習 2 幼児期の弁当 | 【課題研究】第14回で作成した幼児期の弁当献立に基づき、調理を実践し、試食した弁当の可否を考察する。【90分】 |