

授業科目		対象学科・専攻	年次	期別
子どもの食と栄養 Child Dietary Life and Nutrition		児童教育学科 幼児教育学専攻	2年次	通年
講義・演習・実技・ 実習・実験	単位数	卒業認定	担当教員	
演習	2	必修	高橋 育代	
概要				
<p>栄養に関する基礎知識をもとに、子どもの発育・発達と栄養や食生活、疾患への対応食に関して理解する。調乳・離乳食・幼児食の調理演習を実施する。子どもの食生活全般への働きかけや、栄養教育等を演習を通して学ぶ。</p>				
到達目標				
<p>(1) 子どもの発育・発達に適切な栄養を説明できる。 (2) 調乳・離乳食・幼児食にふさわしい食品と調理形態に触れ、実際に活用することができる。 (3) 幼児期食生活での問題と対応が認識でき、健康な食生活を工夫することができる。</p>				
授業内容とすすめ方				
前期		後期		
1 子どもの栄養の特徴・重要性 2 栄養に関する基礎知識① —食品群の理解— 3 栄養に関する基礎知識② —栄養バランスガイド— 4 栄養に関する基礎知識③ —栄養素の機能— 5 栄養に関する基礎知識④ —食事摂取基準の理解— 6 妊娠・授乳期の栄養 7 母乳栄養・乳汁栄養 8 調乳の演習 9 離乳の意義と基本 10 調理演習—離乳食 11 乳児期の発達と離乳の進め方 12 食育と子育て支援 13 調理実習—幼児と一緒に作る「おやつ」 14 児童福祉施設における食生活 15 障がいをもつ子どもの食生活		1 幼児期の食生活 2 幼児期食生活上での問題と対応①—偏食— 3 調理実習—幼児食— 4 食事にかかる時間・弁当・給食 5 問題と対応②—間食の意義と現状— 6 咀嚼と消化機能の発達 7 問題と対応③—箸の正しい持ち方演習— 8 子どもの疾病の特徴と食生活① —発熱と食生活— 9 子どもの疾病の特徴と食生活② —下痢・便秘等と食生活— 10 子どもの疾病の特徴と食生活③ —食物アレルギーと食生活— 11 子どもの疾病の特徴と食生活④ —糖尿病や生活習慣病と食生活— 12 栄養教育の実践 13 献立作成 14 栄養量の算出 15 世界の子どもの食生活		
テキストおよび 参考文献	参考文献：堤ちはる・土井正子編著「子どもの食と栄養（萌文書林）」他、 「七訂食品成分表 2015年版」他 を資料として配布			
メッセージ など	子どもの食を知ることにより自分の食生活にも役立つ科目です。 保育士証：必修科目			

ルーブリック評価を用いた成績評価						
到達目標	優	良	可	不可	評価手段	評価比率
(1) 子どもの発育・発達に適切な栄養を説明できる。	ほぼ完璧に説明ができる。	大きな間違いがなく、基本を説明できる。	間違いはいくつかあるが、最低限の基本を説明できる。	説明できていない。	定期試験（知識・理解） 演習（関心・意欲）	80%
(2) 調乳・離乳食・幼児食にふさわしい食品と調理形態に触れ、実際に活用することができる。	ほぼ完璧に説明ができ、活用することができる。	大きな間違いがなく、基本を説明でき、活用できる	間違いはいくつかあるが、最低限の基本を説明できる。	説明できていない。		
(3) 幼児期食生活での問題と対応が認識でき、健康な食生活を工夫することができる。	幼児期の食生活についての問題と対応が認識でき、自身の食生活において実践することができる。	幼児期の食生活についての問題と対応が認識でき、自身の食生活において実践することができる。	幼児期の食生活についての問題と対応の認識の間違いはいくつかあるが、自身の食生活において実践しようとする姿勢は持つことができる。	自身の食生活において実践しようとする姿勢ができていない。		