

2021年度 日本工学院八王子専門学校											
こども学科											
こどもの食と栄養											
対象	2 年次	開講期	後期	区分	必	種別	演習	時間数	30	単位	2
担当教員	新井枝里			実務 経験	有	職種	病院および小学校にて栄養士として給食の献立作成、調理に従事				
授業概要											
こどもの発育発達に合わせた食生活とその意義、食育を行うための基礎知識と重要性を理解し、家庭や児童養護施設における食生活の現状と課題について理解を深める。栄養の基本的な概念と栄養素について理解を深め、食事摂取基準献立作成及び食品についての理解を深め、食育の基本と内容・疾病・体調不良、食物アレルギー、障害のあるこどもなど、特別の配慮を要するこどもへの対応を学ぶ。											
到達目標											
保育者にとって不可欠な「こどもの食と栄養」に関する内容（発育に沿った食事・配慮が必要な食事）を理解し、保育現場で実践できる能力を身につける。											
授業方法											
教科書と配布プリントを中心に講義形成と部分的に演習的内容を実施する。											
成績評価方法											
授業への参加意欲・期末試験の結果・演習・出席率を統合して評価する。											
履修上の注意											
食に関する講義・演習のため、衛生面（爪、髪型、マスク）など注意事項が守られない場合は、欠席とする。											
教科書教材											
テキスト「こどもの食と栄養」・幼稚園教育要領・保育所保育指針（解説書も含む）											
回数	授業計画										
第 1 回	栄養に関する基礎知識										
第 2 回	こどもの発育・発達と食生活										
第 3 回	栄養素の種類と機能										

2021年度 日本工学院八王子専門学校	
こども学科	
こどもの食と栄養	
第4回	食育の基本と内容
第5回	乳児期・離乳期栄養
第6回	幼児期の食生活
第7回	児童福祉施設における食事と栄養
第8回	特別な配慮を要するこどもへの対応
第9回	保育者による食育（個別対応・食事バランスガイド）
第10回	食育の計画・実施・評価①
第11回	食育の計画・実施・評価②
第12回	クッキング演習（調乳・離乳食）
第13回	クッキング演習（幼児食・おやつ）
第14回	保育所における給食実例と課題
第15回	授業のまとめ