

講義コード	515103401	
講義名	子どもの食と栄養 AB	
(副題)		
開講責任部署	幼児教育科（短大）	
講義開講時期	後期	
基準単位数	2	
時間	0.00	
代表曜日	金曜日	
代表時限	2 時限	
科目分類名	専門科目	
科目分野名	教科に関する科目	
対象学部・年次	短期大学部・2年	
必須/選択	選択	
担当教員		
職種	氏名	所属
非常勤教員	入内澤 雅代	女子短期大学部
専任教員	教務委員会（短大）	指定なし

授業の概要

子どもの健康と食生活の意義、基本的知識を習得する。子どもの発育・発達と食生活の関連を理解し、また食育の意義・目的と基本的考え方、その内容等についても理解する。関連するガイドライン等を踏まえ、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。

授業の到達目標及びテーマ

子どもが健康的な生活を送る上で大切な食生活の意義や栄養に関する基本的知識を学び、子どもの発育・発達と食生活の関連について説明できるようになる。また、食育の重要性を理解し食生活全般について改善する方法や対策を考え適切に支援できるようになる。さらに、家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題や、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について説明できるようになる。

授業計画表

回	項目
第1回	子どもの健康と食生活の意義
第2回	栄養に関する基礎知識（1）（炭水化物・たんぱく質・脂質）
第3回	栄養に関する基礎知識（2）（ミネラル・ビタミン・消化と吸収）
第4回	栄養に関する基礎知識（食事摂取基準など）
第5回	子どもの発育・発達と食生活（乳児期の授乳・離乳の意義と食生活）
第6回	子どもの発育・発達と食生活（幼児期の心身の発達と食生活）
第7回	子どもの発育・発達と食生活（学童期の心身の発達と食生活）
第8回	食育の基本と内容
第9回	家庭や児童福祉施設における食事と栄養
第10回	特別な配慮を要する子どもの食と栄養
第11回	小児食作りの基礎（献立・調理の基礎）

第12回	調乳・離乳食の調理実習
第13回	幼児食（1～2歳児）の調理実習
第14回	幼児食（3～5歳児）の調理実習
第15回	学童食の調理実習
第16回	期末試験

授業時間外の学修

予習としてテキストで該当する章の事前読了を求める。各回の予習には30分かかると想定される。また、復習として、板書事項や配布印刷物の見直しをする。各回の復習には15分かかると想定される。復習した事項を中心に、指定した授業時間に小テストを数回行う。

実務経験の有無

実務経験のある教員が担当する 例：企業団体の実務経験者・税理士・学校現場教員経験者・カウンセラー等

ディプロマポリシーとの関連

① 幼児教育者観	② 知識・技能	③ 実践力と実務能力	④ 人間性と協調性
○	◎	◎	○

ルーブリック

評価項目	優秀 (excellent)	平均 (average)	途上 (developing)	未達 (unachieved)
理解度	" 授業内容を100%理解しており、授業内容を超えた自主的な学修が行えていると認められる"	授業内容をほぼ95%程度理解しており、自主的な学修も少し行えていると認められる	授業内容の理解はほぼ75%程度であることが認められる	授業内容の理解は70%以下と判断できるため、助言・新たな資料提供等の支援を行っている
"実習内容の理解(予習も含む)"	自ら進んで調理実習に関する内容を調べ理解できており、その内容を他者にも詳しく説明することができる	調理実習に関する内容を調べ理解できており、その内容を他者にも概ね説明することができる	調理実習に関する予習は行っているが、その内容理解はあいまいな点がある	調理実習に関する予習が不足しているため、その補充を教員が助言している
"レポート力(レポート内容)"	調理実習のテーマについて、実習内容や結果を正しく分析しながら詳細な考察をまとめている	調理実習のテーマについて、実習内容や結果を分析しながら考察をまとめている	調理実習のテーマについて、実習内容や結果を分析しながら考察をまとめているが、内容についてあいまいな点が少しある	実習内容や結果をもとにした調理実習のテーマについての分析がなされていないので、手厚い支援を行っている

成績評価法 (表形式)

	評価基準	備考

定期試験	70%	期末試験、小テストで授業内容全般の理解度を評価する。
小テスト等		
成果発表		
授業への貢献度		
レポート	20%	調理実習後のレポートや提出課題を評価する。
その他	10%	授業に取り組む姿勢を評価する。

課題へのフィードバック方法

定期試験や小テストの結果について	課題（レポート等）について	模擬授業、プレゼン、発言等について
掲示板等に正解と講評を掲載する その都度解説、講評する	その都度解説、講評する	

ICTを活用した双方向型授業の内容

クリッカー、アンケート、小テスト等 チャット 掲示板の活用

アクティブラーニングの割合

総授業時間数の30%程度のアクティブラーニングである

アクティブラーニングの内容

書く・話す・発表する等の活動におけるAL	経験値・技能を高める活動におけるAL	授業時間外におけるAL
小テストや授業内レポートの活用	実験観察・実習	授業後レポート

教科書

「最新子どもの食と栄養」 飯塚美和子他 著（学建書院）を使用する。

授業用URL

http://masayo_iriuchizawa@sakushin-u.ac.jp

SDGsとの関連

4. 質の高い教育をみんなに

特記事項等

科目のナンバリング

SUN2301

オンライン授業の実施方法

Teamsによる教材提供、リアルタイム授業、小テスト、レポート等、また、ハイブリッド式授業を行う。

学生へのメッセージ

子どもが健康に成長するためには日々の食生活が大切であるので、日頃から子どもを取り巻く

食環境や食に関する情報に関心をもって授業に臨んでほしい。

研究室（訪問先等）

中央研究棟2階 非常勤講師室（前期 月曜日 後期 月・金曜日）

電話番号

028-667-7111（代表）

成績評価法