

授業科目名	子どもの食と栄養Ⅱ			科目コード	KOIC 0053
学科・コース名	こども未来科			履修区分	必修
授業形態	演習	開講学年	3年次	学期	前期
担当教員	木村 倫子	実務経験	有	単位数	1 単位
授業の 目的・目標	子どもの食と栄養Ⅰにおいて学んだ基礎知識の下、子どもの発達に応じた食生活・栄養支援を、保育現場で実践できる力を育てる。				
授業の概要	子どもの食と栄養Ⅰにおいて学んだ基礎知識の下、子どもの発達に応じた食生活・栄養支援を、保育現場で実践できる力を育てる。				
回	授業計画・内容			授業外学習の内容	授業外学習時間
1	乳児期の乳汁栄養について			乳汁栄養について復習	120分
2	調理前の衛生管理、手洗いおよび手指消毒について			手洗い、手指消毒方法の復習	120分
3	調乳実習とまとめ			調乳方法の復習	120分
4	乳幼児の発育・発達について			乳幼児の発育・発達について予習・復習	120分
5	離乳栄養、離乳食実習			離乳栄養の復習	120分
6	離乳食実習とまとめ			調理実習内容の復習	120分
7	乳児期の混合栄養 食事と間食			間食の意義と役割の復習	120分
8	幼児期および学童期の発達と栄養			間食の意義の復習と献立の立案	120分
9	行事食、郷土料理について			行事食、郷土料理についての復習	120分
10	調理の基本(調理器具の使用法、使用上の注意)			調理の基本について復習	120分
11～ 12	幼児食実習			調理実習の手順を予習	240分
13	幼児食実習・試食・感想まとめ・片付け			調理実習内容の復習	120分
14	保育所における食物アレルギーの対応			食物アレルギーの種類と対応について復習する	120分
15	総まとめ			総復習とレポート作成	120分
評価方法	レポート、受講態度により総合的に評価する。				
教科書参考書	イラスト 子どもの食と栄養(東京教学社)				