

## 授業科目

## 学校栄養指導論Ⅰ

【担当教員名】 笹川 トシ子	対象学年	3	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修選択	選択
	単位数	2	時間数	30
【カリキュラムポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎				
【概要・一般目標：G10】				
栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うことが期待される。講義では、栄養教諭の役割や制度的な立場、食文化や現代の子どもの健康、食の現状を理解する。その上で給食の時間、教科、総合的な学習の時間など、学校教育全体の中で食の指導を企画し実施する方法論を理解する。教育の実施にあたっては、学校内の学級担任、養護教諭、学校医などと適切に連携を図りながら、さらには家庭や地域との連携への展開をする。それとともに、より効果的な食に関する指導を考える視点と視野を身につける。				
【学習目標・行動目標：SBO】				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導の意義や関係する法令・諸制度を把握する。</li> <li>・栄養教諭の職務と役割を把握する。</li> <li>・食文化やその歴史を踏まえて、現代の食や健康の課題を把握する。</li> <li>・子どもの食に関するアセスメントや食に関する指導の評価方法、年間計画の立て方を理解する。</li> <li>・学校給食、教科、特別活動等における食の指導の方法論を理解する。</li> <li>・個別指導での食の指導の方法論を理解する。</li> <li>・家庭や地域との連携、展開手法について理解する。</li> <li>・現場の実際の仕事について知る。</li> </ul>				
回数	授業計画・学習の主題		SBO番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	オリエンテーション			講義
2	食に関する指導に係る意義、法令・諸制度			講義
3	食文化とその歴史（環境、食品流通と国際関係、生産方法などを含む）			講義
4	子どもの健康と食の現状の課題			講義
5	子どもの食のアセスメントと評価方法			講義
6	食に関する指導の年間計画の立て方			講義
7	学校給食における食に関する指導の方法論			講義
8	教科における食の指導（家庭科）の方法論			講義
9	教科における食の指導（保健体育、その他）の方法論			講義
10	総合的な学習の時間における食に関する指導の方法論			講義
11	学級活動、特別活動、クラブ活動などにおける食に関する指導の方法論			講義
12	食に関する個別指導（偏食、瘦身願望、肥満、食物アレルギーなどを含む）の方法論			講義
13	家庭や地域と連携した食に関する指導の方法論			講義
14	学校現場の指導や地域との連携の実際			講義
15	現場の実際の仕事について知る			講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>
教科書 (必ず購入する書籍)		食に関する指導の手引—第1次改訂版—	文部科学省	株式会社東山書房 22・1,200円
参考書				
その他の資料				
【評価方法】 レポート、出席		【履修上の留意点】		