

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	健康	
	開講時期	後期	必修選択	選択	
	単位数	2	時間数	30	
【ディプロマ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：GI0】 「栄養に関する高度な専門性」と「教育に関する資質」とを併せ持ち、児童生徒、保護者及び地域社会の健康づくりに貢献できる栄養教諭の養成を目的とする。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、学校給食を生きた教材として活用して、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付ける。					
【学習目標・行動目標：SBO】					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食文化やその歴史を踏まえて、現代の食や健康の課題を説明できる。 2. 食に関する指導の意義について説明でき、関係する法令・諸制度を列挙できる。 3. 栄養教諭の職務と役割を説明できる。 4. 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、年間計画のたて方を説明できる。 5. 指導要領の教科等における食に関する指導目標や指導内容を説明できる。 6. 給食の時間、教科、特別活動等における食の指導の方法を説明できる。 7. 家庭や地域との連携、展開手法について説明できる。 8. 家庭や地域との連携の一つとして給食便りを作成することができる。 9. 個別指導での食の指導の方法を説明できる。 10. 現場の実際の仕事について述べるができる。 11. 学校における食育推進の評価について説明し、年間指導計画の修正について説明できる。 12. 授業日の朝食と弁当を作ることを通して調理の実践力を身に付ける。 					
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・子どもの健康と食の現状の課題				講義、担当：笹川 トシ子
2	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、担当：笹川 トシ子
3	食に関する指導に係る意義、法令・諸制度				講義、担当：笹川 トシ子
4	子どもの食のアセスメントと評価方法・食に関する指導の全体計画の作成				講義、担当：笹川 トシ子
5	教科における食の指導（社会、理科）の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
6	教科における食の指導（生活、家庭科）の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
7	教科における食の指導（保健体育、道德）の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
8	教科における食の指導（特別支援学校）の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
9	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、担当：笹川 トシ子
10	特別活動における食に関する指導の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
11	学校給食を活用した食に関する指導の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
12	家庭や地域と連携した食に関する指導の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
13	食に関する個別指導（偏食、痩身願望、肥満、食物アレルギーなどを含む）の方法論				講義、担当：笹川 トシ子
14	学校現場の指導や地域との連携の実際				講義、担当：笹川 トシ子
15	学校における食に関する指導の評価と年間指導計画の修正・まとめ				講義、担当：笹川 トシ子
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
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、出席状況を参考に総合的に評価する			【履修上の留意点】		