

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
黒川 浩美			
水3、4 木3、4			
添付ファイル			

科目の概要	<p>本科目では、パソコンを用いた演習と自分で考案した献立の調理実習を行う。離乳期、幼児期、妊娠期のライフステージにおける栄養管理を学ぶ。妊娠期では、付加量についての具体的な食事を把握する。離乳期および幼児期における栄養管理においては、各自で具体的に作成した献立を調理実習で作成し、学生間で相互評価する。パソコンを使い、ライフステージごとのレシピ集を作成し、栄養ケアについて、パワーポイントでプレゼンテーションを作成する。課題についてのレポートを期限内に提出すること。</p>
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ライフステージ別実習を進めるにあたって（講義室） 食事摂取基準の指標の選び方 栄養ケア実習の方法</li> <li>2) 離乳食献立作成（コンピューター室） 発育段階に応じた離乳食の準備 「授乳・離乳の支援ガイド」を参考に、離乳食初期・中期・後期の展開食を作成する。 調理手順、発注書を作成する。</li> <li>3) 幼児食の献立作成（コンピューター室） 幼児期の子どもの偏食、食欲不振に対応する食事の改善を図るための調理方法の工夫や食生活習慣の是非を含めた対応策について検討する。 基本献立を幼児食に展開する。 調理手順、発注書を作成する。</li> <li>4) 離乳食の調理実習（調理室） 調理手順を基に、調理する。 検食を行い、評価、改善点を話し合う。 献立表に写真を貼付し、料理カードを作成する。 各自の提出課題①</li> <li>5) 幼児食の調理実習（調理室） 調理手順を基に、調理する。 検食を行い、評価、改善点を話し合う。 献立表に写真を貼付し、料理カードを作成する。 各自の提出課題②</li> <li>6) 食物アレルギー対応献立作成（コンピューター室） 食物アレルギーに対応した給食の献立を作成する。 基本食を「食物アレルギー診療ガイドライン」を基に、食物アレルギーに対応した献立に展開する。 調理手順、発注書を作成する。</li> <li>7) 妊娠期の献立作成（コンピューター室） 妊娠中にみられるトラブルに対応した献立を作成する。 基本献立を、「妊婦のための食生活指針」「食事摂取基準」を基に、課題項目に合わせた展開献立を作成する。 調理手順、発注書を作成する。</li> <li>8) 食物アレルギー献立作成（調理室） 調理手順を基に、調理する。 検食を行い、評価、改善点を話し合う。 献立表に写真を貼付し、料理カードを作成する。 各自の提出課題③</li> <li>9) 妊娠期の献立作成（調理室） 調理手順を基に、調理する。 検食を行い、評価、改善点を話し合う。 献立表に写真を貼付し、料理カードを作成する。 各自の提出課題④</li> <li>10) ライフステージごとのレシピ集作成（コンピューター室） 各班で、調理実習で作成した献立のレシピ集作成。 班の提出課題①</li> <li>11) ライフステージごとの栄養ケアについてプレゼンテーション作成（コンピューター室） プレゼンテーションを作成する。 各自の提出課題⑤</li> <li>12) ライフステージごとの栄養ケア、レシピ集発表（コンピューター室） 各班の代表者によるライフステージ別栄養ケアのプレゼンテーションを行う。 各班で作成したレシピ集発表。</li> </ol>

学習到達目標	ライフステージごとのプレゼンテーションができるようになる。 ライフステージ別の栄養管理ができる能力を身につけ、食事摂取基準に合致した献立作成ができる。さらに、ふさわしい料理として仕上げる技能を習得していること。
授業の方法	講義形式、パソコンを利用した給食管理、グループ討議、調理実習
成績評価の方法	授業態度（20％）発表（20％）課題提出（60％）
教科書・テキスト	スタディ応用栄養学（建帛社）東條仁美 編著 日本人の食事摂取基準（2020年版）
参考書	実習中、適宜紹介する
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	ライフステージ別食事摂取基準を理解しておく
履修上の留意事項	グループワーク、調理実習、発表など積極的に参加すること。
オフィスアワー	水～金 15：00-17:00
実務経験	管理栄養士
その他	授業場所が、講義室、コンピューター室、調理室であるため、事前に確認しておくこと。 （予定の授業場所が変わる可能性がある）