

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	2	選択
担当教員			
植田 政榮			
火2			
添付ファイル			

科目の概要	<p>本科目は、「栄養教諭」免許取得のための科目です。</p> <p>栄養教諭は、小・中学校等において「学校給食の管理」と「食に関する指導」を一体的に展開して、児童・生徒が望ましい食習慣を形成し、生涯を通して健全な生活がおくれるように支援しています。</p> <p>この科目においては、栄養教諭の果たすべき役割や教育的な意義、栄養教諭創設の背景、及び学校給食の歴史などを学習します。更に、学校給食の管理、栄養・衛生管理、および地場産物を活用した郷土料理、子どもの食行動の実態を考慮した食事内容など、栄養教諭としての日常の職務内容について学習します。また、給食の時間の運営や給食の献立と関連させた食に関する指導の方法を学び、給食の時間の指導の模擬授業を実施します。</p>
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 科目到達目標、授業の進め方や受講者の留意点等や栄養教諭の全体像を説明する。</p> <p>第2回 子どもの食生活の現状把握 子どもの発達と食生活の現状を説明し、食に関する指導の必要性を考える。</p> <p>第3回 栄養教諭制度 栄養教諭創設の背景、学校組織における栄養教諭の位置づけ、果たすべき役割を解説する。</p> <p>第4回 栄養教諭の職務内容 学校給食の管理と食に関する指導の目標および指導展開の方法を解説する。</p> <p>第5回 学校給食の変遷 学校給食の歴史、学校給食が果たしてきた役割、教育的な意義と食の変遷を解説する。</p> <p>第6回 日本の食文化－Ⅰ 食文化形成の要因および食文化の変遷、日本料理の特徴を解説する。</p> <p>第7回 日本の食文化－Ⅱ 年中行事（季節暦）の行事食、地域の産物を活用した郷土料理と学校給食を関連付けて解説する。</p> <p>第8回 学校給食の食事内容 文部科学省通達食事内容を解説した後、行事食や地場産物を活用した献立の作成をする。</p> <p>第9回 学校給食の衛生管理 文部科学省通達の衛生管理を理解し、衛生管理の在り方を考える。</p> <p>第10回 食教育活動 小学校における教育活動全体計画と指導計画、給食の時間の指導の特徴を解説する。</p> <p>第11回 給食の時間の指導① 給食の時間における指導の進め方、指導の実際の事例を用いて解説する。</p> <p>第12回 給食の時間の指導② 給食の時間の指導の学習指導案の書き方を説明した後、学習指導案の作成をする。</p> <p>第13回 給食の時間の模擬授業 学習指導案を基に模擬授業方式で個別発表をする。</p> <p>第14回 給食の時間の模擬授業 学習指導案を基に模擬授業方式で個別発表をする。</p> <p>第15回 個別栄養相談指導 個別栄養相談指導の特徴および指導の方法、食物アレルギー児童の対応を解説する。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<p>①栄養教諭の使命、職務内容、「食に関する指導の目標」等を理解する。</p> <p>②食教育に相応しい学校給食の食事内容〔地場産物、郷土料理等〕を理解し、献立作成ができる。</p> <p>③給食の時間の指導の方法を理解して、学習指導案を作成し、模擬授業を実践することができる。</p>
授業の方法	講義形式 (給食指導の演習あり)
成績評価の方法	定期試験70% 模擬授業10% 授業中課題10% 授業参加意欲・態度10%
教科書・テキスト	栄養教諭論 ー理論と実践ー
参考書	日本の食文化 「行事食・郷土食」「地場産物の活用」
授業時間外の学修について（事前・事後学習につい	<p>①学校給食の特性について理解に努め、プリントやノートを整理する。</p> <p>②教諭として給食の時間の学習指導案を作成し、模擬授業発表のための教材作りや演習準備に取り組む。</p>

て)	
履修上の留意事項	小・中学校において、食に関する指導を行う教育者「栄養教諭」を目指していること。 次年度、教育現場において、栄養教諭としての教育実習を行うこと。
オフィスアワー	授業終了後、または事前に日程を調整する。
担当教員への連絡方法	教務課、または学科事務室
その他	特に無