

授業科目(ナンバリング)	食教育論 (IA105) (実践的教育科目)			担当教員	川野 香織 (実務経験のある教員)		
展開方法	講義	単位数	2 単位	開講年次・時期	1 年・前期	必修・選択	選択
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
食育は「生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるもの」であることを、子どもを取り巻く環境や食生活の現状から理解するとともに、栄養、食の安心・安全、食行動、食資源、食文化など様々な領域における食育をディスカッションやグループワークを通して学修する。そのうえで、家庭や幼稚園、学校などにおける子どもの頃から始める食育の重要性と管理栄養士の役割を理解することを目指す。							①②③⑤⑥
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	生涯にわたる食育の重要性を理解し、特に、子どもの食育に関わる管理栄養士の役割と関連させて考えることができる。				・定期試験	60%	
情報収集、分析力	健康・栄養・食生活に関する情報を収集・分析し、問題となる食行動や生活を指摘できる。				・定期試験 ・課題レポート ・授業態度	10% 10% 5%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力	自分のみならず他者における健康・栄養・食生活に関する問題や課題に関心を持ち、解決に向けた方策を考えることができる。				・授業態度	5%	
多様性理解力	自分が育った食文化と多様な地域に暮らす人々の食文化の違いを、その人々の背景や歴史から理解を深めることができる。				・定期試験	10%	
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験(80%)は、筆記試験及び穴埋め式の試験を行う。課題レポート(10%)は、第6回目に、それまでの授業内容に関係する課題を問い、授業の中でフィードバックを行う。授業態度(10%)は、事前および事後学習をすることとともに、私語の抑止、携帯電話の禁止等の授業のマナーを守ることを含む。 ・定期試験及び課題レポートでは、食育の必要性や広範囲にわたる食育の内容を理解できたか、また、「食」における課題について解決方法を考えることができたかを評価する。 ・課題レポートはポートフォリオの活用、全員でのディスカッションや授業の理解度はレスポンを活用する。 							
授業の概要							
<p>今、なぜ食育なのかを「第3次食育推進基本計画」及び「食生活指針」から学修する。その際には、教員の保健所での食育推進計画や食生活指針に基づく業務推進の実務経験を活かして具体的な事例紹介を行う等し、より実践的な理解へ導く。また、「食」に関するニュースや、家庭及び学校給食における自身の食体験の振り返り、多様な地域における食の現状等を交えながら、様々な領域の食育について学修する。授業では、ディスカッションやグループワークを取り入れ、教科書以外に必要に応じて、プリントやパワーポイント、ビデオ映像等を用いて行う。この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、180分である。</p>							
教科書・参考書							
教科書：「食品成分表 2018」香川明夫 監修 女子栄養大学出版部 参考書：「食生活指針の解説」一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 指定図書：「食生活指針の解説」一般社団法人 全国栄養士養成施設協会							
授業外における学修及び学生に期待すること							
授業内容の理解を深めるために、指定された内容について事前に予習しておくことが望まれる。その際、自身や身近な人、地域の状況と照らし合わせながら、問題意識を持って行うことを期待する。「食」について日ごろからニュースや新聞等で積極的に情報収集し、今後食育に関わる立場として視野を広げていくことを期待する。授業中の私語、携帯電話、メール等は厳禁である。また、無許可で途中退出は不可とする。							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	食育と食教育	「食育基本法」の策定の理由を考え、わが国における食育の位置づけを知る。	「食品成分表 2018」資料編食育基本法を予習し、食育の必要性を復習する。
2	国民の栄養・食生活の現状	「国民健康・栄養調査」の結果から国民の健康状態の問題点をさぐる。	「食生活指針の解説」P31-34を予習し、国民の健康状態の現状と課題を復習する
3	乳幼児期・学童期における食の役割	乳幼児期及び学童期における食の役割について学ぶ。	配布資料「食からはじまる健やかガイド」で乳幼児期・学童期に育てたい食べる力を予習し、その役割を復習する。
4	学校給食の役割	日本の学校給食の特徴や給食を活用した食育を知る。	「食品成分表 2018」資料編栄養教諭制度の概要を予習し、学校給食と栄養教諭の役割を復習する。
5	食生活指針①	項目 1 食事を楽しみましょう（健康寿命、共食、噛むこと）	「食生活指針の解説」P16-18を予習し、食生活指針の趣旨を復習する。
6	食生活指針②	項目 2 1日のリズムから、健やかな生活リズムを（生活リズム、朝食）（課題レポート）	「食生活指針の解説」P18-19を予習し、生活リズムと健康の関連を復習する。
7	食生活指針③	項目 3 適度な運動とバランスよい食事で、適正体重の維持を	「食生活指針の解説」P19-20を予習し、運動と食事の重要性を復習する。
8	食生活指針④	項目 4 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを（バランスガイドの活用）	「食生活指針の解説」P21-23を予習し、食事バランスの重要性を復習する。
9	食生活指針⑤	項目 5 ごはんなどの穀類をしっかりと 項目 6 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせ	「食生活指針の解説」P23-26, 37を予習し、日本型食生活の自給率への寄与について復習する。
10	食生活指針⑥	項目 7 食塩や脂肪は控えめに（栄養成分表示、外食）	「食生活指針の解説」P26-27、を予習し、減塩の必要性や表示を利用した食品や外食の選び方を復習する。
11	食生活指針⑦	項目 8 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を（行事ごとにみる食文化 正月～大晦日）	「食生活指針の解説」P28, 36を予習し、行事と食べ物の関連を復習する
12	食生活指針⑧	項目 8 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を（和食、食事のマナー）	配布資料「和食を未来へ」を予習し、日本の食文化を継承していく大切さを復習する。
13	食生活指針⑨	項目 8 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を（郷土料理）	配布資料「学校給食の献立表」を予習し、郷土料理を継承していく大切さを復習する。
14	食生活指針⑩	項目 9 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を（食品ロス）	「食生活指針の解説」P29を予習し、食品ロス削減への取り組みの必要性を復習する。
15	食生活指針⑪	項目 10 「食」に関する理解を深め、食生活を見直しましょう	「食生活指針の解説」P30を予習し、食育のわが国における役割を復習する。
16	定期試験		