

授業科目(ナンバリング)	学校栄養教育論 (QC302)	担当教員 担当形態	松尾嘉代子、川野香織 複数・オムニバス						
教員免許状取得 のための選択の別	栄養教諭:必修	単位数	2単位	開講 年次	3年	展開 方法	講義	開設 時期	後期
科 目	栄養に係る教育に関する科目								
各科目に含める ことが必要な事項	栄養教諭の役割及び職務内容に関する科目 幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項								
授 業 の ね ら い								アクティブ ラーニング の 類 型	
<p>栄養教諭は学校給食の管理と食に関する指導を一体的なものとして、児童生徒の栄養の指導及び管理を司る教育職員として位置づけられている。児童生徒を取り巻く生活環境や食生活の現状を把握し、その中で課題を見つけ、問題の解決のための基礎的能力を育むことをねらいとする。また、「生きた教材」として学校給食を活用し、栄養教育の実践に必要な知識を修得する。</p>								①②③ ⑤⑥⑦	
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	栄養教諭の役割の重要性に気づき、食の専門的知識を生かして、好ましい食生活と日常生活に関心・意欲を持つことができる。					課題レポート		15%	
情報収集、 分析力	児童生徒の現状を把握するための資料を活用し、問題点を見つけ出すことができる。					模擬授業		25%	
コミュニケーション力	児童生徒に対して、課題の特定や解決に向けてわかりやすい用語を使って表現することができる					模擬授業		25%	
協働・課題解決力	課題に対して、問題内容の分析と解決方法に、自らの考えを的確に述べると共に、他者と協力し課題解決についてディスカッションができる。					授業態度		20%	
多様性理解力	「食」と「生きる力」が人間形成に関連性が深いことを理解し、学校・栄養・教育に関する基礎的な知識をもってその関連性を説明することができる。					課題レポート		15%	
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									
「授業態度」を20%、「課題レポート」を30%、「模擬授業への取り組み」を50%の割合で評価する。									
授 業 の 概 要									
<p>講義、グループディスカッション、レポート課題などを中心に行う。講義は教科書の解説ではなく、教員との対話形式を中心に行い、他の授業科目などと関連させつつ授業を進める。</p> <p><松尾担当>No.1～No.8 No.14, 15 <川野担当>No.9～No.13 No.14, 15</p> <p>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分とする。</p>									
教 科 書 ・ 参 考 書									
<p>教科書：笠原賀子編著 「栄養教諭のための学校栄養教育論」 医歯薬出版株式会社発行</p> <p>参考書：文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課「衛生管理&調理技術マニュアル」 株式会社学建書院発行 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行「学校給食衛生管理基準の解説」 文部科学省「食に関する指導の手引き-第一次改訂版-」</p> <p>指定図書：赤塚順一 他著 「子どもの食と栄養～健やかに発育する食生活をめざして～」 医歯薬出版株式会社</p>									
授業外における学修及び学生に期待すること									
<p>栄養教諭という職業の持つ役割を理解し、児童・生徒に指導する者としてふさわしい日常生活を意識し、特に食生活に関しては、自炊を通して、バランスの良い食事を実践するよう心掛けてほしい。</p>									

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	栄養教諭の役割と職務内容	栄養教諭の制度と今後の展望 栄養教諭の実態と今後の課題（松尾）	「学校栄養教育論」第一章を予習する。当日の講義の振り返りを各自行う。
2	食に関する指導の基礎的知識	子どもの発育と発達 学習能力の発達と食に関する指導 食に関する指導における行動科学の理論と応用 コミュニケーション技術（松尾）	「学校保健統計」から、子どもの発育・発達状況を調べる。当日の講義の振り返りを各自行う。
3	子どもの健康・栄養に関わる現状と課題	食事と生活、心についてのアンケート調査結果報告書 学校保健統計（松尾）	第Ⅲ章及び調査結果を予習する。当日の講義の振り返りを各自行う。
4	我が国の食生活の変遷と学校給食	食生活の変遷と学校給食の歴史 食文化の伝承とその意義（松尾）	国民健康・栄養調査の結果から学童期の状況を予習する。当日の講義の振り返りを各自行う。
5	学校給食の実際①	学校給食の意義と栄養管理の実際（松尾）	学校給食実施基準について予習する。当日の講義の振り返りを各自行う。
6	学校給食の実際②	学校給食の意義と衛生管理の実際①（松尾）	参考書「衛生管理&調理技術マニュアル」を予習する。学校給食の衛生管理について復習する。
7	学校給食の実際③	学校給食の意義と衛生管理の実際②（松尾）	参考書「学校給食衛生管理基準の解説」を予習する。学校給食の衛生管理について復習する。
8	食に関する指導の全体計画	食に関する指導の計画・実施・評価 学校給食を核とした「食に関する指導の構想」（松尾）	「学校栄養教育論」Ⅵ章を予習する。学校の全体計画の中の食の位置づけを復習する。
9	教科などにおける食に関する指導	指導に当たっての全般的な心得 学習指導要領の理解（川野）	学習指導案について予習する。復習は、作成したい学習指導案の内容についてまとめる。
10	学習指導案の作成①	各教科における食に関する指導の在り方（川野）	各科目で行う栄養教育の内容について予習しておく。学習指導案の内容を精査する。
11	学習指導案の作成②	児童・生徒の食に関する問題行動を特定し、指導のための題材の設定（川野）	3回目の調査結果等を題材に、指導案題材について予習する。当日の講義の振り返りを各自行う。
12	学習指導案の作成③	学習指導案の作成と板書計画（川野）	板書のレイアウト作成を予習し、当日の講義を振り返り各自復習を行う。
13	学習指導案の作成④	学習指導案を遂行するのに必要な資料媒体の作成（川野）	課題関連の理解のための資料・媒体の予習をし、当日の講義を振り返り各自復習する。
14	題材に沿った栄養教育の模擬授業	学習指導案の見直し後、模擬授業の実施（川野・松尾）	課題と内容の合致を再検討し、プレゼンの予習をする。当日の講義を振り返り各自復習する。
15	題材に沿った栄養教育の模擬授業と評価	模擬授業の実施と評価（川野・松尾）	プレゼン後の反省点を振り返りまとめる。評価後の改善点を復習する。