

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	高江洲 有沙 (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、徳育及び体育の基礎となるべきものであることを、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、食文化などの様々な領域における食育を講義やグループワークやディスカッションを通して学修する。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的とする。							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	身近な健康・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	15% 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	10%
多様性理解力	自分が育った食文化や環境と多様な地域に暮らす人々の食文化や環境の違いを、歴史や暮らしの背景から理解を深めることができる。					・定期試験 ・課題レポート	5% 5%
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							
<p>・定期試験の成績を80%とし、筆記試験及び穴埋め式の試験で行う。課題レポートの成績を10%とし、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。授業態度の成績は10%とし、グループディスカッション、他者との協働力・積極性等並びに携帯電話の禁止等の授業のマナーを守ることを含む。</p> <p>・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、「食」における試験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を活用、ディスカッションや授業の理解度はレスポンスを活用する。</p>							
授業の概要							
<p>「食育基本法」「食育推進基本計画」及び「食生活指針」から学修する。その際には教員の教育現場での学校給食を中心とした食育への取り組みの実務経験を活かして具体的な事例紹介を行うなど、より実践的な理解へ導く。また、「食」に関するニュースや自身の食体験を振り返り、多様な地域における食の現状等を交えながら授業を展開していく。授業では、グループワークやディスカッションを取り入れ、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							
<p>教科書：「八訂 食品成分表」香川明夫監修 女子栄養大学出版部</p> <p>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</p> <p>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</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<p>日ごろから「食」に関するニュースに興味を持って、積極的に新聞や書籍などで情報収集する習慣を身につけること、「なぜ食育が必要なのか」を考えながら、自身だけでなく多様な人々や地域の問題にも意識を持つことを期待する。また、授業中の私語、携帯電話、メール等は厳禁である。無許可での途中退出は不可とする。</p>							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	食育について	「食育基本法」の策定された背景を知り、わが国における食育の位置づけを知る	予) 食品成分表 資料編「食育基本法」 復) 食育の必要性
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と食生活の課題について考える	予) 食生活指針の解説 P31-34 復) 国民の健康状態の現状と課題
3	ライフステージ別食育①	妊娠期及び乳幼児期の食の役割	予) 食生活指針の解説 P14-15 復) 乳幼児期の食の役割 (配布資料)
4	ライフステージ別食育②	学童期の食の役割	予・復) 学童期の特性と食の役割について理解しておく
5	学校給食の役割①	わが国の学校給食の制度と歴史	予) 食品成分表資料編「子どもの栄養」 復) 配布資料の学校給食の制度と歴史
6	学校給食の役割②	学校給食を活かした食育、栄養教諭制度	予・復) 食品成分表資料編の学校給食に関する内容と配布資料の諸外国の食育
7	食育の取り組み	学校給食を活かした食育についてグループディスカッション (課題レポート)	予・復) 食育基本法制定の社会的背景、学校における取り組みについて
8	食生活指針①	1. 食事を楽しみましょう 2. 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを	予) 食生活指針の解説の指針1と指針2 復) 食生活指針の趣旨
9	食生活指針②	3. 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を	予) 食品成分表資料編「国民健康づくり」 復) 運動と食事の重要性
10	食生活指針③	4. 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを	予) 食生活指針の解説の指針4 復) 食事バランスガイド
11	食生活指針④	5. ごはんなどの穀類をしっかりと 6. 野菜、果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせ	予) 食生活指針の解説の指針5と指針6 復) 日本型食生活
12	食生活指針⑤	7. 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて 8. 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の伝承を (行事食)	予) 食生活指針の解説の指針7と指針8 復) 日本の行事食
13	食生活指針⑥	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、郷土料理)	予) 食生活指針の解説の指針8 復) 配布資料の和食育や日本の食文化について
14	食生活指針⑦	9. 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を	予) 食生活指針の解説の指針9 復) 食品ロス削減への取り組みについて
15	食生活指針⑧とまとめ	10. 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう 食教育についてのまとめ	復) 食生活指針の解説とこれまでの食教育についての配布資料
16	定期試験		