

授業科目名	開講 年次	開講 学期	講義 種類	単位数	担当教員名
幼児教育研究会 I (こどもと食研究会)	1	通年	演習	2	森園 由香
<p>○授業の到達目標及びテーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育は、こどもが生きる力を養うための一つ的手段であることを理解する</li> <li>・ 食育を実践するために必要な栄養・食事の基礎的知識と技術を習得する</li> <li>・ 地域の特産品や食文化を知り、食に関する体験活動を実践する能力を養う</li> </ul>					
<p>○授業の概要</p> <p>食は、人がより良く生きるために欠かせない活動である。生命を維持するための栄養補給の手段としてはもちろん、健康づくりや文化的意義、食がもたらす「楽しさ」をこどもたちに伝えるための実践的能力を養う。</p>					
<p>○授業計画</p> <p>第1回：幼児教育基礎演習① 幼児教育研究会の授業の概要を理解するとともに、入学生同士の交流を深める。</p> <p>【事前学修】 シラバスを確認して授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第2回：幼児教育基礎演習② 附属幼稚園の概要について理解するとともに、情報リテラシーについて理解する。</p> <p>【事前学修】 シラバスを確認して授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第3回：幼児教育基礎演習③ 附属幼稚園見学に参加する。</p> <p>【事前学修】 第2回の授業で配布された資料を確認して、授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第4回：幼児教育基礎演習④ 附属幼稚園の保育活動に参加する。</p> <p>【事前学修】 第2回の授業で配布された資料を確認して、授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第5回：幼児教育基礎演習⑤ 各幼児教育研究会の研究内容紹介のプレゼンテーションを見学する。</p> <p>【事前学修】 事前配布の資料を確認して授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第6回：幼児教育基礎演習⑥ 1年生と2年生の交流を通して人間関係の構築を図るとともに、学修への意識を高める。</p> <p>【事前学修】 シラバスを確認して授業の概要等を理解する。</p> <p>【事後学修】 授業で取り扱った配布資料をもとに、内容を再確認する。</p> <p>第7回：グループワーク（テーマ「栄養の基本概念について」）</p> <p>【事前学修】 教科書に目を通し本時の内容を確認する</p> <p>【事後学修】 グループディスカッションで取り扱った内容をノート等にまとめる</p> <p>第8回：グループディスカッション（テーマ「食育について考える」）</p> <p>【事前学修】 食育に関する法規や指針について調べ学習をおこなう</p>					

【事後学修】 グループでまとめた内容を基に自分の考えをノート等にまとめる

第9回：地域の特産品と食文化について①

【事前学修】 鹿児島県および霧島市の特産品には何があるかを調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第10回：日本の食文化（①箸について）

【事前学修】 箸の歴史や文化について調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第11回：箸を使った食育活動

【事前学修】 幼児のお箸トレーニングについて調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第12回：日本の食文化（②だしの取り方）

【事前学修】 だしにはどんな種類があるか調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第13回：日本の食文化（③団子づくり）

【事前学修】 団子を作る材料にはどんなものがあるか調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第14回：日本の食文化を伝える食育活動

【事前学修】 幼児に対して食育活動をおこなう上で注意する点を事前に調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第15回：日本の食文化（④卵焼き）

【事前学修】 卵焼きの種類と基本的な作り方を調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第16回：こどもフェスティバルの計画立案

【事前学修】 過去2年間のフェスティバル内容とこれまでの活動を踏まえ、できることを考える

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめ、自分の役割を確認する

第17回：洋菓子の基本（焼き菓子）

【事前学修】 洋菓子作りにおいて重要なことは何か調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第18回：包丁の扱い方と材料の切り方

【事前学修】 普段の料理に用いる道具にはどのようなものがあるか調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第19回：季節を楽しむ料理を知る（夏）

【事前学修】 夏に食される料理について調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第20回：郷土料理を知る（かいのこ汁）

【事前学修】 鹿児島県の郷土料理について調べておく

【事後学修】 授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第21回：郷土料理を知る（がね）

【事前学修】 鹿児島県の郷土料理について調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第22回：こどもフェスティバル

【事前学修】フェスティバルの目的や当日のオペレーションを確認する

【事後学修】全体の活動を通して考えたことをノート等にまとめる

第23回：こどもフェスティバル

【事前学修】フェスティバルの目的や当日のオペレーションを確認する

【事後学修】全体の活動を通して考えたことをノート等にまとめる

第24回：季節を楽しむ料理（秋）

【事前学修】秋に食される料理について調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第25回：郷土料理を知る（奄美の鶏飯）

【事前学修】鹿児島県の郷土料理について調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第26回：洋菓子の基本

【事前学修】以前学んだ内容を振り返っておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第27回：様々な凝固剤を用いたゼリーづくり

【事前学修】凝固剤にはどのような種類があるか調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第28回：季節を楽しむ料理（冬）

【事前学修】季節ごとに食される料理について調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第29回：地域の食育活動事業を知る

【事前学修】霧島市でおこなわれている幼児向けの食育活動を調べておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめる

第30回：グループディスカッション（テーマ「研究会活動から得た食育活動に対する新たな視点」）

【事前学修】これまでの内容をまとめたノートを見直ししておく

【事後学修】授業で取り扱った内容を見直しノート等にまとめ、次年度の目標を各自で立てる

○テキスト

「こどもの食と栄養」 森脇千夏 他 著 東京教学社

随時資料配布

○参考書・参考資料等

「幼稚園教育要領解説」（最新版）文部科学省、フレーベル館

「保育所保育指針解説」（最新版）文部科学省、フレーベル館

「幼保連携型認定こども園教育・保育要領解説」（最新版）内閣府・文部科学省・厚生労働省、フレーベル館

○学生に対する評価

受講態度30% 講義毎の製作物30% こどもフェスティバルの取組み40%