

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 (卒業研究) (こどもと食研究会)	1	通年	演習	2	森園 由香
○ 授業の到達目標					
1. 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。					
2. 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。					
3. 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。					
○ 授業の概要					
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。					
○ 授業計画					
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。					
【事前学修】 シラバスを確認して授業の概要等を理解する。					
【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。					
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。					
【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。					
【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。					
第3回 幼児教育基礎演習③					
附属幼稚園見学に参加する。					
【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。					
【事後学修】 授業での体験を通して、幼稚園など教育・保育施設について理解したことをノートにまとめる。					
第4回 幼児教育基礎演習④					
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					
【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。					
【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。					
第5回 幼児教育基礎演習⑤					
附属幼稚園の保育活動に参加する。					
【事前学修】 第3回の授業で学んだことを振り返り、授業の概要等を理解する。					
【事後学修】 授業での体験を通して、子どもとの関わり方について振り返り、ノートにまとめる。					

第6回 オリエンテーション（グループ分け、年間計画立案）

【事前学修】シラバスを確認して講義内容を把握し、教科書にも目を通す。

【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7回 グループワーク（テーマ「栄養の基本概念について」）

【事前学修】グループでまとめた内容を事前に確認しておく。

【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。

第8回 「栄養の基本概念について」発表会

【事前学修】グループでまとめた内容を事前に確認しておく。

【事後学修】自グループと他グループの発表内容を基にした自分の考えをノート等にまとめる。

第9回 グループワーク（テーマ「こどもの食生活の現状と課題」）

【事前学修】文部科学省、厚生労働省の資料に目を通しこどもと食生活の現状と課題を調べる。

【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10回 「こどもの食生活の現状と課題について」発表会

【事前学修】グループでまとめた内容と自分の考えを確認しておく。

【事後学修】自グループと他グループの発表内容を基にした自分の考えをノート等にまとめる。

第11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」）

【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。

【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12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13回 地域の特産品と食文化について②

【事前学修】地域の特産品を使った料理にはどんなものがあるか調べる。

【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る。

第14回 日本の食文化①（テーマ「箸」）

【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15回 箸をテーマにした食育活動

【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16回 日本の食文化②（テーマ「だし」）

【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17回 日本の食文化③（テーマ「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18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19回 日本の食文化④（テーマ「たまご焼き」）

【事前学修】事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20回 こどもフェスティバルの計画立案

【事前学修】過去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21回 洋菓子の基本（クッキー）

【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22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23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24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25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26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27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28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29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30回 1年間の活動振り返りと次年度の目標設定

【事前学修】これまでの内容をまとめたノートを見直しておく。

【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。

○ 教員の実務経験と授業の関連

管理栄養士として栄養管理業務・給食業務に携わった経験を活かし、こどもの食や安全に配慮したかわりについて教授する。

○ テキスト

「第2版 こどもの食と栄養 演習書」小川雄二 編著. 医歯薬出版株式会社

○ 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）厚生労働省. 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% 講義毎の制作物30% こどもフェスティバルの取組み40%