

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Ⅱ（卒業研究） （こどもと食研究会）	2	通年	演習	2	森園 由香
○授業の到達目標					
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 1年次で学んだことを再度学習することで理解度を高める。</p>					
○授業の概要					
<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>					
○授業計画					
<p>第1回 オリエンテーション（グループ分け、年間計画立案）</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>					
<p>第2回 グループワーク（テーマ「幼児のアレルギーについて」）</p> <p>【事前学修】事前配布した資料をよく読んでおく。</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3回 「こどもの日」の行事準備</p> <p>【事前学修】行事の由来や子どもの興味関心を踏まえた環境構成を考え行事の準備を行う。</p> <p>【事後学修】自分たちが行った準備について安全面への配慮は十分か検討する。</p>					
<p>第4回 「こどもの日」にまつわる行事の実践①</p> <p>【事前学修】行事の由来について理解を促す言葉掛けや対応について検討する。</p> <p>【事後学修】自分自身の対応や説明に対する子どもの反応を振り返り改善点を検討する。</p>					
<p>第5回 「こどもの日」にまつわる行事の実践②</p> <p>【事前学修】子どもが興味をもって楽しく参加できるような配慮について検討する。</p> <p>【事後学修】行事全般を振り返り改善点を明確にする。</p>					
<p>第6回 「幼児のアレルギーについて」発表会</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>					
<p>第7回 グループワーク（テーマ「食に関するリスクについて」）</p>					

【事前学修】 こどもと食に関連する事故や事件などを調べておく。

【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 「食に関するリスクについて」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 日本の食文化①（テーマ「和食について」）

【事前学修】 事前に配布される資料に目を通しておく。

【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る。

第10回 日本の食文化②（テーマ「精進料理について」）

【事前学修】 事前に配布される資料に目を通しておく。

【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る。

第11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12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13回 地域の特産品と食文化について③

【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④（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⑤（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⑤（テーマ「天ぷら」）

【事前学修】事前に配布する資料を見て、天ぷらの作り方について知っておく。

【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⑥（テーマ「伊達巻き」）

【事前学修】事前に配布する資料を見て、卵焼きと伊達巻きの違いを確かめておく。

【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（マフィン）

【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（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 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 保育者の立場から「食育」を考える

【事前学修】 2年間の活動内容を振り返り、ノート等を見直しておく。

【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、就職後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%