

2008 年度

科目名 乳幼児栄養学	対象学科・学年 教育福祉学科 3回生	担当者 岡 佐智子																					
授業テーマ 乳幼児の健康と栄養																							
授業の概要と目標 ① 乳幼児の発育段階毎の身体的特徴を理解し、それに相応する栄養の重要性を認識する。 ② 現在の乳幼児の食生活実態をとおして、子どものおかれている生活状況を把握する。 ③ 園児の家族への食生活から見た援助・支援を考える。																							
評価方法 学期末試験 70 点 作品 30 点																							
テキスト 新編 小児栄養—理論・応用・実習—	著者 岡 佐智子編	出版社 相川書房																					
参考書 6 4 6 食品成分表	著者	出版社 一橋出版																					
授業スケジュール・内容 <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center; vertical-align: top;">1</td> <td style="width: 35%; vertical-align: top;">講義概要と授業計画 乳幼児栄養の意義</td> <td style="width: 60%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・発育段階毎の身体的特徴と栄養の重要性 ・ビデオ鑑賞「赤ちゃんの生活」 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">2</td> <td style="vertical-align: top;">栄養学の進歩 私たちの生活と栄養学</td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養学発展の歴史 ・うま味と日本人 ・食生活としての栄養（食事と健康 生体リズムと食事） </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">3-6</td> <td style="vertical-align: top;"> 栄養素および食品 栄養素および食品の分類 糖質、脂質、蛋白質 無機質、ビタミン 水分、繊維質 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・五大栄養素の種類 食べ物の栄養素と栄養 生体リズムと栄養素の代謝 ・各栄養素の摂取適量と摂取の現状 ・各栄養素の体内における消化・吸収と排泄 ・糖質、脂質、蛋白、無機質の代謝 エネルギー代謝 ・体内におけるビタミンの働き ・各栄養素に富む食品 特殊栄養食品 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">7-8</td> <td style="vertical-align: top;">食物摂取基準</td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・策定の目的・策定方針の理解 ・国民栄養調査結果と日本人の食生活 ・乳児、幼児など対象別エネルギーの食事摂取基準 ・身体活動別学生のエネルギーの食事摂取基準 ・食構成策定の方法 ・献立、調理、供食、食品の安全性 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">9-12</td> <td style="vertical-align: top;"> 発育・発達段階の 栄養と食生活 乳幼児の栄養学 （乳汁栄養、離乳期栄養、 幼児期栄養） 学童・思春期栄養 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児期の栄養代謝の特徴 ・母乳栄養、混合栄養、人工栄養、離乳各期における離乳食 ・ベビーフードの適切な利用法 ・学童期から思春期への栄養問題（児童・生徒の発育と健康状態） 食習慣形成期の生活習慣の問題点 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">13-14</td> <td style="vertical-align: top;">小児の食事と健康 子どもの生活実態と食事</td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・飽食・グルメ時代の子どもの食事の現況（肥満児にみられる小児生活習慣病 偏食、朝食の欠食などの問題点） ・障害をもつ小児の食事 </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">1 5</td> <td style="vertical-align: top;"> 集団給食 児童福祉施設給食 保育所給食 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ・集団保育での「食」と「食教育」 ・栄養量、食構成、食事計画と献立例 </td> </tr> </table>			1	講義概要と授業計画 乳幼児栄養の意義	<ul style="list-style-type: none"> ・発育段階毎の身体的特徴と栄養の重要性 ・ビデオ鑑賞「赤ちゃんの生活」 	2	栄養学の進歩 私たちの生活と栄養学	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学発展の歴史 ・うま味と日本人 ・食生活としての栄養（食事と健康 生体リズムと食事） 	3-6	栄養素および食品 栄養素および食品の分類 糖質、脂質、蛋白質 無機質、ビタミン 水分、繊維質	<ul style="list-style-type: none"> ・五大栄養素の種類 食べ物の栄養素と栄養 生体リズムと栄養素の代謝 ・各栄養素の摂取適量と摂取の現状 ・各栄養素の体内における消化・吸収と排泄 ・糖質、脂質、蛋白、無機質の代謝 エネルギー代謝 ・体内におけるビタミンの働き ・各栄養素に富む食品 特殊栄養食品 	7-8	食物摂取基準	<ul style="list-style-type: none"> ・策定の目的・策定方針の理解 ・国民栄養調査結果と日本人の食生活 ・乳児、幼児など対象別エネルギーの食事摂取基準 ・身体活動別学生のエネルギーの食事摂取基準 ・食構成策定の方法 ・献立、調理、供食、食品の安全性 	9-12	発育・発達段階の 栄養と食生活 乳幼児の栄養学 （乳汁栄養、離乳期栄養、 幼児期栄養） 学童・思春期栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児期の栄養代謝の特徴 ・母乳栄養、混合栄養、人工栄養、離乳各期における離乳食 ・ベビーフードの適切な利用法 ・学童期から思春期への栄養問題（児童・生徒の発育と健康状態） 食習慣形成期の生活習慣の問題点 	13-14	小児の食事と健康 子どもの生活実態と食事	<ul style="list-style-type: none"> ・飽食・グルメ時代の子どもの食事の現況（肥満児にみられる小児生活習慣病 偏食、朝食の欠食などの問題点） ・障害をもつ小児の食事 	1 5	集団給食 児童福祉施設給食 保育所給食	<ul style="list-style-type: none"> ・集団保育での「食」と「食教育」 ・栄養量、食構成、食事計画と献立例
1	講義概要と授業計画 乳幼児栄養の意義	<ul style="list-style-type: none"> ・発育段階毎の身体的特徴と栄養の重要性 ・ビデオ鑑賞「赤ちゃんの生活」 																					
2	栄養学の進歩 私たちの生活と栄養学	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学発展の歴史 ・うま味と日本人 ・食生活としての栄養（食事と健康 生体リズムと食事） 																					
3-6	栄養素および食品 栄養素および食品の分類 糖質、脂質、蛋白質 無機質、ビタミン 水分、繊維質	<ul style="list-style-type: none"> ・五大栄養素の種類 食べ物の栄養素と栄養 生体リズムと栄養素の代謝 ・各栄養素の摂取適量と摂取の現状 ・各栄養素の体内における消化・吸収と排泄 ・糖質、脂質、蛋白、無機質の代謝 エネルギー代謝 ・体内におけるビタミンの働き ・各栄養素に富む食品 特殊栄養食品 																					
7-8	食物摂取基準	<ul style="list-style-type: none"> ・策定の目的・策定方針の理解 ・国民栄養調査結果と日本人の食生活 ・乳児、幼児など対象別エネルギーの食事摂取基準 ・身体活動別学生のエネルギーの食事摂取基準 ・食構成策定の方法 ・献立、調理、供食、食品の安全性 																					
9-12	発育・発達段階の 栄養と食生活 乳幼児の栄養学 （乳汁栄養、離乳期栄養、 幼児期栄養） 学童・思春期栄養	<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児期の栄養代謝の特徴 ・母乳栄養、混合栄養、人工栄養、離乳各期における離乳食 ・ベビーフードの適切な利用法 ・学童期から思春期への栄養問題（児童・生徒の発育と健康状態） 食習慣形成期の生活習慣の問題点 																					
13-14	小児の食事と健康 子どもの生活実態と食事	<ul style="list-style-type: none"> ・飽食・グルメ時代の子どもの食事の現況（肥満児にみられる小児生活習慣病 偏食、朝食の欠食などの問題点） ・障害をもつ小児の食事 																					
1 5	集団給食 児童福祉施設給食 保育所給食	<ul style="list-style-type: none"> ・集団保育での「食」と「食教育」 ・栄養量、食構成、食事計画と献立例 																					