

科目名	食事摂取基準概論					開講 キャンパス	神 埼
担当者	江 口 昭 彦						
開講年次	2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	日本人の食事摂取基準（2010年版）が、どのような方法と理論によって作成されたかを各指標の意義、数値策定の科学的根拠などを十分に理解させ、献立作成や栄養マネジメント等の活用に結び付けることをねらいとする。						
授 業 の 到 達 目 標	①知識・理解 ・食事摂取基準の「策定の基礎理論」を理解し、説明ができる。 ・食事摂取基準の「活用基礎理論」を理解し、説明ができる。 ・食事摂取基準の「各論（エネルギー・栄養素）」を理解し、説明ができる。 ②思考・判断 ・食事調査への活用について意見を述べるができる。 ③関心・意欲 ・食事摂取基準がどのように活用されているかについて関心を持つ。 ④態度 ・食事調査などの事例を通して現場を感じ取る。 ⑤技能・表現 ・食事摂取基準の基本的な考え方を知り食事調査への活用ができる。						
学習方法	講義						
テキスト及び参考書等	テキスト：摂取基準 理論と活用 鈴木公、木戸康博（編） 医歯薬出版、日本人の食事摂取基準（2010年版）厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会 第一出版						
評価基準・方法	到達目標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎		◎		75	
小テスト等	◎	○					
宿題・授業外レポート							
授業態度			○			10	
受講者の発表				○		5	
授業への参加度			◎			10	
その他							
合計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	食事調査法① 食事調査の意義と目的						
第 2 週	食事調査法② 食事調査の種類（方法、特徴）						
第 3 週	食事調査法③ 食事調査の妥当性と精度						
第 4 週	食事調査法④ 食事調査法の基本技術と食事・健康状態の評価						
第 5 週	食事摂取基準の基本的な考え方① 食事摂取基準が策定された経緯						
第 6 週	食事摂取基準の基本的な考え方② 食事摂取基準の基本的な考え方						
第 7 週	食事摂取基準の基本的な考え方③ 食事調査の各指標の定義						
第 8 週	食事摂取基準の基本的な考え方④ 策定のプロセス						
第 9 週	食事摂取基準の科学的根拠① 推定エネルギー必要量						
第 10 週	食事摂取基準の科学的根拠② 推定平均必要量						
第 11 週	食事摂取基準の科学的根拠③ 推奨量						
第 12 週	食事摂取基準の科学的根拠④ 目安量						
第 13 週	食事摂取基準の科学的根拠⑤ 耐容上限量						
第 14 週	食事摂取基準の科学的根拠⑥ 目標量						
第 15 週	まとめ						
第 16 週	試験						
備 考	1. 予習をし受講すること 2. 講義内容で難解な部分は、理解出来るまで、講義時間内もしくは時間外でも質問をすること 3. 講義終了後は、必ず復習をし知識の定着を図ること						