

科目名	子どもの食育実習					開講 キャンパス	神 園
担当者	武 富 和 美						
開講年次	4	開講期	後期	単位数	2	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	ヒトの健康は、子どもの頃の食習慣に影響されるといわれている。そのため、子どもの健全な食習慣育成に占める食育の役割は大きい。本実習では、「子どもの食育」で学んだことを基礎として、何をいつどれくらい食べるというのか、食事の作り方、エコクッキングなどの実習を通して「食」について理解を深める。そして、子ども達に食の大切さや楽しさを伝え、自分の食を賢く上手に選び、食を楽しめる子どもを育てるための食育活動ができる力を養う。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 健康な身体を作るために何をどれだけ食べるとよいのかを理解する 2) 自分で1食分の食事を作ることができる 3) 食べ物を味わうための機能（味覚）について理解する 4) 食べ物を賢く選択して食べる方法を知る 5) 環境にやさしい調理の仕方を知る 6) 地域の特産物や郷土料理について理解を深める 7) 様々な食育活動事例から食育活動について学ぶ 8) 食育活動事例を参考にして食育活動を計画できる						
学 習 方 法	実習を主体とするが、必要に応じて講義、演習形式で実施する。						
テキスト及 び参考書等	適宜プリントを配布する。必要に応じてDVD等を使用する。						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標						
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現	評価割合%		
定期試験	◎				55		
小テスト等							
宿題・授業外レポート					0		
授業態度			○		10		
受講者の発表			○	◎	20		
授業への参加度			◎		15		
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	オリエンテーション（食育のための基礎知識）						
第 2 週	健康な身体は自分で作る						
第 3 週	自分で食事を作ろう（調理）						
第 4 週	自分で食事を作ろう（調理）						
第 5 週	食べ物の美味しさを感じとれますか（味覚検査）						
第 6 週	賢く選んで賢く食べる						
第 7 週	環境にやさしいエコクッキング（調理）						
第 8 週	環境にやさしいエコクッキング（調理）						
第 9 週	地域の特産物と郷土料理を知ろう（調理）						
第 10 週	地域の特産物と郷土料理を知ろう（調理）						
第 11 週	食育活動実践事例に学ぶ						
第 12 週	私が考える食育活動（計画）						
第 13 週	私が考える食育活動（計画）						
第 14 週	私が考える食育活動（発表）						
第 15 週	私が考える食育活動（発表）						
第 16 週	試験						
備 考	調理の時はエプロン、三角巾を各自準備すること。						