

科目分類	栄養教諭資格関連科目			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
14014	3	前期	選択	2	30
授業科目名 (英文)	学校栄養教育論 (Nutrition Education at School)				
担当教員名	市場 祥子				
授業の概要及び到達目標					
<p>栄養教諭の職務に取り組むために必要な知識を身につけ、実践的な指導力の重要性やその手法を学ぶ。又、児童生徒を取り巻く食環境や食生活、健康の実態を把握して、栄養教諭に期待される使命と役割、食に関する指導の教材となる学校給食の献立作成を主とした管理の重要性を理解し、学校と家庭・地域が連携して取り組む望ましい食習慣を培う食に関する指導や健康課題を抱える児童生徒に対する個別的相談指導の重要性とその指導内容及び指導方法についても学習し実践力を培う。</p>					
準備学習等					
<p>第1回授業 教科書第1章(P1~15)及び巻末資料も熟読して不明点を把握しておく。資料配布。 第2回授業 教科書第2章(P16~23)学校給食や栄養教諭の役割、位置付けを理解する。資料配布。 第3回授業 教科書第3章(P24~35)給食の歴史を理解し、思い出や栄養教諭への思いを書く。 第4回授業 教科書 〃 (P35~36、P185~193)地場産物の現状、活用、特徴等を調査、発表準備 第5回授業 教科書第4章(P37~43)体位や健康等の現状を理解、問題点、改善点を把握しておく。 第6回授業 教科書 〃 (P44~47)学校給食も含め子供の食生活の現状を理解し課題を把握。 第7回授業 幼児期に培う基本的食習慣について実態を調査、概要を理解しておく。(資料配布) 第8回授業 食に関する指導の手引-文科省-(P217~221)熟読。生きた教材としての給食を理解。 第9回授業 〃 (P221~227)読み、献立の教材化方法を理解する。資料配布。 第10回授業 教科書第5章(P48~56)熟読、全体計画の重要性と作成方法 留意点を理解する。 第11回授業 教科書第6章(P57~77)を熟読し、具体的な指導計画の作成、評価法を把握する。 第12回授業 教科書第7章(P78~96)、及び文科省手引(第4章)熟読。給食時間の指導を理解。 第13回授業 教科書第14、15章(連携・個別指導)指示する箇所を熟読、質問事項を把握。 第14回授業 教科書巻末(P194~222)を参照し、関連の諸制度について理解、職務の確認。 第15回授業 資料配布(栄養教諭の配置や今後の職務への願い、前期のまとめと反省等)の記録</p>					
成績評価の方法	<p>○提出課題(栄養教諭の職務について等)や筆記試験により評価する。 基本的には前期末の筆記試験結果を主とするが、全体計画の作成等の提出課題(10~20%)も考慮する。</p>				
テキスト	<p>○「三訂栄養教諭論—理論と実際—第3版」 金田雅代編著 建帛社 ○「食に関する指導の手引」—第1次改定版— 文部科学省 ○教科書の補助資料としてプリント配布、P、P、DVD、ビデオ等使用</p>				
参考図書	<p>○「栄養教諭実習の手引」(養成における)(監修・著者) 田中信 (著者) 関登美子、横山季世、蕨迫栄美子、市場祥子 東山書房 ○(公社)全国学校栄養士協議会刊行「栄養教諭のためのカルキュラム」等</p>				

備 考	<ul style="list-style-type: none"> ○ 教職に関する科目及び管理栄養士養成課程での修得内容を基礎とするので、次代を担う子ども達のための健康な成長のために、栄養教諭になりたいと思う熱意と、教職科目の受講や、食に関する指導の教材となる学校給食の管理の実習を受けていることが必要。 ○ 授業終了後、教室にて栄養教諭制度や授業に関する内容等について質問を受ける。
授 業 計 画	
＜実際の授業計画との関連＞	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 児童および生徒の栄養の指導及び管理の意義 (6) 2. 児童および生徒の栄養の指導および管理の現状 (6) 3. 児童および生徒の栄養の指導および管理の課題 (6) 4. 栄養教諭の職務内容、使命、役割 (1) 5. 学校給食の歴史および学校給食の意義 (3) 6. 学校給食の役割、教育的な意義、役割 (2) 7. 学校給食における「生きた教材」の活用など (8) (9) (12) 8. 学校給食の給食管理（栄養管理、衛生管理、調理指導など）に関する理解 (8) 9. 児童および生徒の栄養指導および管理に係る社会的事情 (5) (7) 10. 児童および生徒の栄養指導および管理に係る法令や諸制度（栄養教諭制度） (14) 11. 児童および生徒に係る諸課題（国民の栄養をめぐる諸事情の理解を含む） (5) 12. 食生活に関する歴史並びに食事および食物の文化的事項 (4) 13. 学校給食における地場産物の導入方法と食文化・食習慣の理解 (4) (13) 14. 栄養、食行動、食生活、食環境やこれらの形成について、学校との連携でその構造を理解し、食に関する指導の必要性を理解する。 (10) (11) 15. まとめ：栄養教諭の理念と活動の展望 (15) 	
実 際 の 授 業 計 画	
<p>第1回：オリエンテーション・栄養教諭の使命、役割、職務内容・・・栄養教諭制度設立の経緯等</p> <p>第2回：学校給食の教育的な意義と役割・・・改正学校給食法や食育の観点からの学校給食の役割等</p> <p>第3回：学校給食の歴史及び学校給食の意義・・・学校給食推移及びその食事内容や環境の変遷</p> <p>第4回：我が国の食文化の変遷と学校教育（学校給食）・・・地場産物や郷土食活用の必要性、現状（食生活に関する歴史並びに食事・食物の文化的事項）</p> <p>第5回：児童生徒の栄養に係る諸問題・・・子どもの発達、発育の基礎知識と栄養摂取、健康等の現状（国民の栄養をめぐる諸事情の理解を含む）</p> <p>第6回：児童生徒の栄養の指導及び管理の意義・現状の課題・・・学校給食、食生活、食習慣等の実態</p> <p>第7回：児童生徒の栄養の指導及び管理に係る社会的事情・・・幼児期の食育、健康課題。学校の食育へ</p> <p>第8回：学校給食の実際（管理に関する理解）・・・効果的な教材化の為の献立作成の工夫と充実</p> <p>第9回：「生きた教材」としての学校給食の活用・・・献立の具体的な活用方法や実践例（実習）</p> <p>第10回：食に関する指導の全体計画の必要性と基礎知識・・・内容と作成の手順、栄養教諭の関わり方</p> <p>第11回：食に関する指導の全体計画と展開（調査・実施・評価等）・・・作成上の留意点・作成の演習</p> <p>第12回：学校給食を中核とした食に関する指導（給食の時間）・・・指導の特徴、指導の実際、留意点</p> <p>第13回：学校給食を中核とした食に関する指導（個別相談指導・家庭、地域との連携）・・・取り組み方</p> <p>第14回：児童生徒の指導及び管理に係る法令と諸制度・・・関連法令の理解、栄養教諭の職務の確認</p> <p>第15回：まとめ（栄養教諭の理念と活動の展望）・・・栄養教諭制度の今後の推進、前期のまとめ等</p>	