

科目名	実践演習 自然と食	担当講師	剣持 佐智子
授業形態・単位数	演習 60時間・2単位	開講学年	2学年 通年
評価基準	テスト・課題レポート・提出物（80%） 授業態度・意欲（20%）		
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栽培・調理・教材作り等の演習を通して、具体的な食育の実践力を養う。 ・子どもを取り巻く食環境を把握し、ふさわしい食育環境について考え、保育の中に生かせる食育の指導力を身につける。 ・自身の望ましい食生活の構築に努める。 		
回	講義内容	方法	
1	オリエンテーション 食育とは？（保育所・幼稚園での取り組みから）	講義	
2	子どもの健康と食生活の意義	講義・演習	
3	食育の基本と内容①	講義・演習	
4	食育の基本と内容② / グループで栽培計画立案	講義・演習	
5	栽培活動	演習	
6	栄養に関する基礎知識 / 食育教材赤・青・黄の分類カード作り	講義・演習	
7	栽培活動	演習	
8	子どもの発育・発達と食生活	講義・演習	
9	保育所・幼稚園での食生活指導の実際①	講義・演習	
10	保育所・幼稚園での食生活指導の実際②	講義・演習	
11	特別な配慮を要する子どもの食への対応・支援	講義・演習	
12	食を通じた保護者への支援	演習	
13	栽培活動	演習	
14	クッキング	演習	
15	前期のまとめ / 食育保育技術・遊び発表会	レポート・演習	
16	食育に取り組む保育者に求められるもの（食生活をチェック）	講義・演習	
17	食育計画づくりの基本的な考え	講義	
18	食育の内容と計画① 行事食	講義・演習	
19	クッキング	演習	
20	食育教材づくり・食育遊びの実際①	演習	
21	食育教材・食育遊びの実際② 発表	演習	
22	食育の内容と計画② 季節の食材	講義・演習	
23	栽培活動	演習	
24	クッキング	演習	
25	地域・保護者との連携	演習	
26	保育所・幼稚園での食育の実際（外部講師を招いて）	講演	
27	クッキング	演習	
28	食と安全	講義・演習	
29	これからの食育について考える	講義	
30	自然と食のまとめ / テスト	テスト・レポート	
テキスト・参考書	保育所保育指針解説（厚生労働省） 幼稚園教育要領解説（文部科学省）		