

## 管理栄養学科 シラバス目次

### 3年後期

| 配当年次      | ページ数 | 科目名            | ナンバリング |
|-----------|------|----------------|--------|
| 3年後期      | 128  | 食文化史           | CC601  |
| 3年後期      | 130  | 文学             | CC602  |
| 3年後期      | 136  | スポーツ栄養         | CH601  |
| 1年～4年     | 138  | スポーツ・リクリエーション  | CH103  |
| 3年後期      | 192  | 食品学実験実習        | NF606  |
| 3年後期      | 196  | 食品衛生学実験        | NF608  |
| 3年後期      | 216  | 応用栄養学実習        | NA604  |
| 3年後期      | 232  | 臨床栄養学実習Ⅱ       | NC604  |
| 3年後期      | 238  | 食事介護論          | NC606  |
| 3年後期      | 244  | 公衆栄養学実習        | NP603  |
| 3年通年      | 254  | 総合演習Ⅰ          | NG501  |
| 3年後期      | 262  | 臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野） | NO603  |
| 3年後期      | 266  | ゼミナールⅠ         | NS601  |
| 3年後期      | 270  | 管理栄養士演習        | NH601  |
| 3年後期      | 290  | 教育課程論          | EF601  |
| 3年後期～4年前期 | 300  | 栄養教育実習事前事後指導   | EP601  |
| 3年後期      | 306  | 学校栄養教育法        | EN601  |
| 3年後期      | 308  | 食育指導法          | EN602  |
| 2年～3年     | 310  | 学校ボランティア(学外活動) | EV301  |

# 食文化史 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 福留 奈美

## ◆授業概要

世界各地に独自の食文化が形成されている一方で、隣接した地域や距離が離れた場所でも多くの食品・料理・菓子類が伝播し、変容しながらも受容され、浸透している。本講座では、そのような現象に着目し、日本における食べ物の変遷を中心にみていく。

まず、現在の日本で日常的に食べられている食品・料理・菓子類の中で、外国からの影響を受けたものがいかに多くあるかを取り上げ、そのルーツを探る。続いて、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」の特徴と独自性を確認した上で、日本の食文化がどのように歴史的に変遷してきたかを重点的にとらえる。また、日本に影響を与えた西洋料理、および中国料理の文化史の概要をとらえると共に、興味・関心の高い菓子類に着目し、世界における菓子の歴史と日本における和菓子・製菓の歴史を追う。授業内で、ペアワーク、グループワークを取り入れ、各自が調べてきたことを発表・意見交換する時間を適宜組み入れる。

## ◆到達目標

1. 日本の各時代の象徴的な食べ物や食に関わる大きな出来事、変化などについて説明できる。
2. 日本人の伝統的な食文化の特徴がわかり、諸外国との違いを具体的な例をあげて説明できる。
3. 西洋料理・中国料理の歴史的変遷を、日本の時代と対照させてとらえられる。

## ◆授業計画

| 回 | 項目             | 内容                                   | 予習・復習(標準的な所要時間)                                                                     |
|---|----------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | ガイダンス、食文化とは    | ガイダンス、食文化の形成に関わる要素について考える            | 予習 食文化を形成する要因・要素について考えてくる (30分)<br>復習 食文化を形成する原因・要素について、自分でも追加で調べてまとめる (30分)        |
| 2 | 現代日本の食事と異文化の融合 | 日本人の食生活と異文化接触の歴史、多国籍の影響、和洋中とエスニック料理  | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 3 | 世界の主食と食文化圏     | 各国の特徴的な食材と調味料、調理法の発達                 | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 4 | 和食文化の特徴と独自性    | 日本人の伝統的な食文化の特徴、他国にない独自性を考える、韓国料理との対照 | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 5 | 日本食の文化史 1      | 縄文人の食生活、大陸・中国からの影響、南蛮文化の伝来           | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 6 | 日本食の文化史 2      | 大饗料理と本膳料理、懷石料理と会席料理                  | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 7 | 日本食の文化史 3      | 江戸時代の食生活、飢饉・飢餓との闘い、加工技術の発達、木桶・木樽文化   | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 8 | 日本食の文化史 4      | 江戸の町人文化、振り売り・煮売り、参勤交代と街道の発達          | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |
| 9 | 日本食の文化史 5      | 開国と食生活の変化、明治・大正・昭和初期の近代化、西洋文化の浸透     | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60分) |

|    |           |                                        |                                                                                       |
|----|-----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 日本食の文化史 6 | 戦中・戦後の食生活、高度経済成長期から1980年代の食生活の変化       | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |
| 11 | 日本食の文化史 7 | 昭和末期・平成・令和時代の食のトレンド                    | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |
| 12 | 西洋料理の文化史  | 古代ギリシャ・ローマ時代から現代へ、フランス料理とイタリア料理の広がり    | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |
| 13 | 中国料理の文化史  | 殷・周時代から現代へ、中国料理の地域性、日本の町中華・本格中国料理・ガチ中華 | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |
| 14 | 世界の菓子の歴史  | 小麦、乳・乳製品、カカオ等の伝播と発達、各国の菓子と宗教・行事、日常の菓子  | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |
| 15 | 日本の菓子の歴史  | 喫茶と和菓子の歴史、行事食の菓子と伝承、ヒット商品にみる菓子のトレンド    | 予習 事前配布資料を読み、提示された課題について考えてくる (30 分)<br>復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分) |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名         | 著 者 | 発行所 |
|-------------|-----|-----|
| 適宜、資料を配布する。 |     |     |

#### ◆参考書

| 書 名                   | 著 者    | 発行所                |
|-----------------------|--------|--------------------|
| 日本食の文化：原始から現代に至る食のあゆみ | 江原絢子編著 | アイ・ケイ コーポレーション株式会社 |
| その他、授業内で適宜提示する        |        |                    |

#### ◆関連科目

食品学関連科目、調理学関連科目

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験         | 50       | 小テスト              |          |
| レポート         | 30       | 実技 (発表・コミュニケーション) | 10       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 10       |                   |          |

(補足)

#### ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等の提出物については、授業内での総評、または個別にコメントをつけて返却する。  
SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

幅広い内容を取り扱うため、事前に配布する資料を読み、わからない用語や興味を持った内容については自分なりに調べてから授業に参加することが望まれる。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または4号館4階の食文化研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

# 文 学 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 村田勇司

## ◆授業概要

文学および語彙に関する理解を深めることで、社会的教養を豊かにする。  
日本に古くから伝わる伝承や読み継がれてきた古典の作品、および近現代作家の作品の中から、中学校や高等学校の「国語」でも扱われている文学教材を中心に引き上げ、その価値を再確認し、広く文学に関心をもって読書習慣を確立する一助とする。併せて、文学・文章の理解や表現、社会生活には不可欠な語句・語彙に関しても知識を深め、日常の言語生活に活用できるようになることを目標とする。なお、授業はP Pによって展開する。

## ◆到達目標

1. 古典から近代までの著名な作品を理解し、文学に親しむことができる。
2. 人生における文学の意義を理解し、読書に親しむ態度を身に付けることができる。
3. 文章理解や社会生活、コミュニケーションに直結する語彙力を培い、言語運用能力を高めることができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目           | 内 容                                                                  | 予習・復習 (標準的な所要時間)                                                                               |
|----|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | オリエンテーション     | 講義の進行、評価、注意事項を確認する。<br>社会生活における文学の意味を考える。古代から近代にいたる文学の歴史を概観する。       | 予習 求めない。<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。(30分)                                                    |
| 2  | 三人の太郎伝承       | 今日同列に扱われることの多い浦島太郎、桃太郎、金太郎を取り上げそれぞれの背後に広がる伝承を踏まえ元来は別々の伝承であったことを確認する。 | 予習 高校で使用した国語便覧等で、古事記・風土記・説話に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。講義で紹介した説話を読む。小テストで確認した語彙の定着。(40～60分)  |
| 3  | 「平家物語」の世界     | 「平家物語」のあらすじを概観するとともに、「祇王」「敦盛最期」などの名場面のいくつかをよみ味わう。                    | 予習 高校で使用した国語便覧等で、軍記・平曲に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。講義で紹介した平家物語の章段を読む。小テストで確認した語彙の定着。(40～60分)  |
| 4  | 現実社会を映す文芸     | 人身売買を素材とした能「隅田川」などを取り上げ、芸能に込められた中世の人々の願いを読み取る。                       | 予習 高校で使用した国語便覧等で、能・狂言に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した能・狂言作品を読む。(40～60分)    |
| 5  | 百物語と怪談話       | 「百物語」と呼ばれる話型の世界を知り、現代では非科学的として顧みられない怪異世界があったことを確認する。                 | 予習 高校で使用した国語便覧等で、近世の読み本に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した近世の作品を読む。(40～60分)   |
| 6  | 森鷗外の世界        | 「舞姫」「高瀬舟」などを読み、鷗外の小説世界に触れる。                                          | 予習 高校で使用した国語便覧等で、森鷗外に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した鷗外の作品を読む。(40～60分)      |
| 7  | 芥川龍之介の心理描写    | 「蜘蛛の糸」「杜子春」などを読み、芥川の心理描写を味わう。                                        | 予習 高校で使用した国語便覧等で、芥川龍之介に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した芥川の作品を読む。(40～60分)    |
| 8  | 宮沢賢治の童話       | 「注文の多い料理店」「永訣の朝」などを読み、宮沢賢治の童話や詩の世界に触れる。                              | 予習 高校で使用した国語便覧等で、宮沢賢治に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した賢治の童話作品を読む。(40～60分)   |
| 9  | 太宰治の陰と陽       | 「走れメロス」「葉桜と魔笛」などを読み、充実期の作品と晩年の作品との違いを確認する。                           | 予習 高校で使用した国語便覧等で、太宰治に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した太宰の作品を読む。(40～60分)      |
| 10 | 翻訳小説 (魯迅、ヘッセ) | 「故郷」「少年の日の思い出」などの翻訳小説を読み、文学の普遍性について考える。                              | 予習 高校で使用した国語便覧等で、外国文学に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した海外の作品を読む。(40～60分)     |
| 11 | プロレタリア文学と新感覚派 | 葉山芳樹「セメント樽の中の手紙」、横光利一「蠅」などを読み、プロレタリア文学と新感覚派について理解する。                 | 予習 高校で使用した国語便覧等で、プロレタリア文学に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した海外の作品を読む。(40～60分) |

|    |         |                                                                        |                                                                                                        |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 戦争と文学   | 「沖縄の手記から」などを読み、戦争文学に込められた作者の思いを読み取る。                                   | 予習 高校で使った国語教科書・国語便覧等で、田宮虎彦、大岡正平に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した大岡などの作品を読む。(40～60分) |
| 13 | 古今の随筆   | 「枕草子」、「徒然草」、「方丈記」の古典三大随筆の一節、および、向田邦子など近代作家による随筆を読み比べる。                 | 予習 高校で使った国語教科書・国語便覧等で、随筆に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した幸田、向田の作品を読む。(40～60分)       |
| 14 | 現代の短編小説 | 井上ひさし、重松清などの現代社会を舞台にした小説を読み味わう。                                        | 予習 予習 高校で使った教科書・国語便覧等で、現代小説に関する知識を確認。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した現代作家の作品を読む。(40～60分)     |
| 15 | まとめ     | これまでの講義の内容を振り返るとともに、文学と社会とのかかわりが深いことを確認する。また、古典文学と近代文学の違いと共通点についても確認する | 予習 これまでの講義の内容を概観しておく。(30分)<br>復習 学習内容の整理。小テストで確認した語彙の定着。講義で紹介した作品の中から関心を持った分野のものを読む。(40～60分)           |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名 | 著 者 | 発行所 |
|-----|-----|-----|
|     |     |     |

・教科書は使用しない。関連資料は必要に応じて随時配布、または紹介する。

#### ◆参考書

| 書 名            | 著 者           | 発行所           |
|----------------|---------------|---------------|
| 日本文学の古典        | 西郷信綱・永積安明・広末保 | 岩波新書          |
| 日本の近代文学        | 中村光夫          | 岩波新書          |
| (高校等で使った国語便覧等) |               | (各社から出版されている) |

※上記以外は講義の進行に応じて逐次紹介する。

#### ◆関連科目

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験         | 50       | 小テスト              | 30 (25)  |
| レポート         | (10)     | 実技 (発表・コミュニケーション) |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 20 (15)  |                   |          |

(補足)

- ・( )内の数値はレポートを課した場合の配分。
- ・毎回、基本語彙や慣用句等に関する小テストを実施する。
- ・私語や集中を欠く言動は「学習に取り組む姿勢」の評価項目として重視する。

#### ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

・毎回課す小テストや授業レポートは、次の授業時に返却し、それを再確認することで知識の定着と理解の深化をはかる。そのためにも特に復習が重要になる。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

・得た知識を実際の言語活動に活かすためにも、講義で紹介した作品はできるだけ実際に読むことを期待する。こちらから書目を指定して課題とすることも検討する。

#### ◆オフィスアワー

受付時間： 原則として各講義時間の前後 30 分。

受付場所： 講師室、または学務課。

上記で対応できない場合：学務課経由で相互に連絡して調整する。



# スポーツ栄養

(2 単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 3 年・後期

担当者氏名 膳法 浩史・柴田 隆一

## ◆授業概要

アスリートのコンディショニングやリカバリー・競技力の向上にスポーツ栄養学も大きく貢献しているといわれている。そこで運動生理学やスポーツ栄養学の基礎、最新情報及び実際のスポーツ現場での食事計画の活用方法を学ぶ。また、全てのライフステージでスポーツを楽しむ、自らの体力向上と豊かな生活を営む人を対象とした食事計画の基本を説明し、日々の生活場面で実践できることを目指した講義を行う。

前半は運動生理学の見地から健康維持・管理に関する講義を行い、後半ではそれを受けて、それぞれのスポーツにあった食事計画を説明する。

## ◆到達目標

1. 運動による様々な身体的適応・変化を説明することができる。
2. 女性アスリートの問題を理解することができる。
3. 期分けを考えた食事管理を理解できる。
4. それぞれのスポーツにあった食事を説明することができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                     | 内 容                                                      | 予習・復習 (標準的な所要時間)                                         |
|----|-------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1  | 本授業概要、運動生理学とは？エネルギー代謝   | エネルギー代謝、基礎代謝、測定法、身体組成、運動強度とウエイトコントロール。(膳法)               | 予習：教科書①p.3～28 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)    |
| 2  | 運動と呼吸・循環、骨格筋の機能         | 呼吸系機能、循環器系機能、最大酸素摂取量、酸素借・酸素負債、骨格筋におけるエネルギー供給系。(膳法)       | 予習：教科書①p.29～56 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 3  | 運動と中間代謝・内分泌の機能、環境と運動・栄養 | 運動と糖代謝・脂質代謝・アミノ酸、ホルモン調節、ストレス、温度環境、気圧、無重力。(膳法)            | 予習：教科書①p.57～86 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 4  | 体力・運動能力に及ぼす栄養摂取の影響      | 運動と糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン・ミネラル。(膳法)                            | 予習：教科書①p.87～110 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)  |
| 5  | 体力運動能力の性差、加齢変化          | 体力運動能力の性差、加齢変化、体力・運動能力調査、成長・発達、子供の体力低下、ゴールデンエイジ。(膳法)     | 予習：教科書①p.111～132 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分) |
| 6  | 運動能力に及ぼすトレーニングの影響と遺伝    | トレーニング効果、遺伝率、遺伝子多型、肥満関連遺伝子、糖尿病関連遺伝子。(膳法)                 | 予習：教科書①p.133～148 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分) |
| 7  | 健康の管理のための身体活動・運動指導      | 身体活動基準、疫学、メディカルチェック、運動指導、加齢性疾患予防。(膳法)                    | 予習：教科書①p.149～176 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分) |
| 8  | スポーツと身体                 | アスリートの身体組成、増量・減量、女性アスリートの三主徴。(柴田)                        | 予習：教科書②p.21～28 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 9  | スポーツ・運動と食事管理<br>食事提供の基礎 | 期分けを考えた食事管理、献立の基本、身体づくりへの展開、不足しがちな栄養素を含む食品群、一品料理の紹介。(柴田) | 予習：教科書②p.29～54 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 10 | ライフステージごとの食事            | ジュニア期とシニア期の食事。(柴田)                                       | 予習：教科書②p.55～65 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 11 | 競技特性にあわせた食事計画 1         | 長距離走・新体操・卓球 (競技の概要、食事の基本、1 日の食事計画)。(柴田)                  | 予習：教科書②p.68～83 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 12 | 競技特性にあわせた食事計画 2         | 自転車・バスケットボール・サッカー (競技の概要、食事の基本、1 日の食事計画)。(柴田)            | 予習：教科書②p.84～99 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分)   |
| 13 | 競技特性にあわせた食事計画 3         | トライアスロン・ソフトテニス・ラクロス・野球 (競技の概要、食事の基本、1 日の食事計画)。(柴田)       | 予習：教科書②p.100～131 を読んでおく。(60 分)<br>復習：提供された資料を読み返す。(60 分) |

|    |                 |                                                         |                              |
|----|-----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|
| 14 | 競技特性にあわせた食事計画 4 | 水泳・ラグビー・アメリカンフットボール・障がい者のスポーツ（競技の概要、食事の基本、1日の食事計画）。（柴田） | 予習：教科書②p.132～182を読んでおく。（60分） |
|    |                 |                                                         | 復習：提供された資料を読み返す。（60分）        |
| 15 | 水分補給法まとめ        | 体内における水の働き、吸収、効果的な水分補給法<br>スポーツ栄養学のまとめ。（柴田）             | 予習：全ての資料等を読み返す。（120分）        |
|    |                 |                                                         | 復習：提供された資料を読み返す。（120分）       |

◆教科書及び資料

| 書 名                       | 著 者                   | 発行所 |
|---------------------------|-----------------------|-----|
| ① 栄養・スポーツ系の運動生理学          | 樋口満 監修                | 南江堂 |
| ② スポーツを楽しむための栄養・食事計画理論と実践 | 川野因、田中茂穂、目加田優子、風見公子、他 | 光生館 |

◆参考書

| 書 名              | 著 者        | 発行所  |
|------------------|------------|------|
| 運動生理学 20 講 第 3 版 | 勝田茂、征矢英昭 編 | 朝倉書店 |
|                  |            |      |
|                  |            |      |

◆関連科目

保健体育、基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率（％） | 評価項目             | 評価比率（％） |
|--------------|---------|------------------|---------|
| 定期試験         | 50      | 小テスト             | 40      |
| レポート         | 0       | 実技（発表・コミュニケーション） | 0       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 10      |                  |         |

（補足）学習に取り組む姿勢・意欲 10%については、授業内の発言、オフィスアワーを利用した質問で評価をする。小テストは必要に応じ、複数回実施する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

授業内で確認テストを実施し、採点して返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

本授業内容を理解するためには、「基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ」「栄養生化学Ⅰ・Ⅱ」で学んだ知識が大切である。また、普段の自信の食生活に関心を持つこと。さらに、「する」「みる」「ささえる」といった多様な形でスポーツに興味をもつことを希望する。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後および授業日の 16:30～18:00

受付場所： 各教員の研究室

上記で対応できない場合： 上記で対応できない場合は、研究室前のメッセージボードを活用し、時間と場所を打ち合わせする。

# スポーツ・リクリエーション

(1 単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1～4 年・前～後期

担当者氏名 膳法 浩史

## ◆授業概要

生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。  
本講座は、下記の内容を行う。

①ウォーキングラリーの体験と提案

②チームビルディングイベントの体験と提案

実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

## ◆到達目標

1. リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2. スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3. スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目        | 内 容                            | 予習・復習 (標準的な所要時間)            |
|----|------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1  | ガイダンス      | 日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う          | 予習 ウォーキングラリーについて調べる (60 分)  |
|    |            |                                | 復習 会場までの道順を調べる (30 分)       |
| 2  | ウォーキングラリー① | ウォーキングラリーイベントに参加する             | 予習 会場周辺の情報を調べる (30 分)       |
|    |            |                                | 復習 わからなかった用語を調べる (60 分)     |
| 3  | ウォーキングラリー② | ウォーキングラリーイベントに参加する             | 予習 ルートを確認する (30 分)          |
|    |            |                                | 復習 わからなかった用語を調べる (30 分)     |
| 4  | ウォーキングラリー③ | ウォーキングラリーイベントに参加する             | 予習 参加者のコメントを確認する (30 分)     |
|    |            |                                | 復習 わからなかった用語を調べる (60 分)     |
| 5  | ウォーキングラリー④ | ウォーキングラリーイベントに参加する             | 予習 ルートを復習する (30 分)          |
|    |            |                                | 復習 わからなかった用語を調べる (30 分)     |
| 6  | ウォーキングラリー⑤ | ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する         | 予習 ウォーキングラリーの種類を調べる (30 分)  |
|    |            |                                | 復習 議論した内容をまとめる (60 分)       |
| 7  | ウォーキングラリー⑥ | 東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する | 予習 ウォーキングラリーイベントを考える (60 分) |
|    |            |                                | 復習 提案した内容をまとめる (60 分)       |
| 8  | チームビルディング① | チームビルディングの基礎                   | 予習 チームビルディングを調べる (60 分)     |
|    |            |                                | 復習 用語をまとめる (30 分)           |
| 9  | チームビルディング② | チームビルディングの種類                   | 予習 チームビルディングの種類を調べる (60 分)  |
|    |            |                                | 復習 用語をまとめる (30 分)           |
| 10 | チームビルディング③ | チームビルディングイベントの運営               | 予習 イベント運営の方法を調べる (60 分)     |
|    |            |                                | 復習 イベント運営の心得をまとめる (30 分)    |
| 11 | チームビルディング④ | チームビルディングの提案、議論                | 予習 新しいチームビルディングを考える (60 分)  |
|    |            |                                | 復習 提案内容をまとめる (30 分)         |
| 12 | チームビルディング⑤ | チームビルディングの練習を行う                | 予習 チームビルディングの方法を確認する (60 分) |
|    |            |                                | 復習 流れを再確認する (30 分)          |
| 13 | チームビルディング⑥ | チームビルディングの練習を行う                | 予習 担当と流れを確認する (30 分)        |
|    |            |                                | 復習 担当と流れを再確認する (60 分)       |



|    |                 |                 |                        |
|----|-----------------|-----------------|------------------------|
| 14 | レクリエーションイベント運営① | 班に分かれてイベント運営を行う | 予習 担当と流れを再確認する (30 分)  |
|    |                 |                 | 復習 各班の発表内容をまとめる (30 分) |
| 15 | レクリエーションイベント運営② | 班に分かれてイベント運営を行う | 予習 各班のイベントを分類する (30 分) |
|    |                 |                 | 復習 各班の発表内容をまとめる (30 分) |

※過去のウォーキングラリー： 2023 年度 銀座、2022 年度 神田万世橋、2020 年度 舞浜イクスピアリ

◆教科書及び資料

| 書 名 | 著 者 | 発行所 |
|-----|-----|-----|
|     |     |     |
|     |     |     |

◆参考書

| 書 名 | 著 者 | 発行所 |
|-----|-----|-----|
|     |     |     |
|     |     |     |
|     |     |     |

◆関連科目  
体育実技

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|----------------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験                 |          | 小テスト              |          |
| レポート                 | 20       | 実技 (発表・コミュニケーション) | 80       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>(補足) |          |                   |          |

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートや発表に対して対面、メール、またはMoodleによって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 毎回の講義終了後

受付場所： 6 号館 2 階体育学研究室

上記で対応できない場合： 質問用の電子メール (zenpou-h@tsc-05. ac. jp) で対応する。

# 食品学実験実習 (1単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 片山佳子

## ◆授業概要

食品の鮮度を理解するための実験と各種食品素材を原料として加工食品を製造するとともに、その製造原理や加工技術を修得する。また、加工した食品の一部は、びん詰・缶詰等にするため包装の知識や技術も修得することができる。穀類、豆類、野菜、果実、乳類、魚類および畜肉類の代表的な加工食品をピックアップし、その成分特性と表示等についても理解する。さらに規格検査や加工の際に食品の品質変化に影響を与える因子を考察させる。

## ◆到達目標

1. 食品の成分と加工特性を理解し、実習で用いた技術を身につけることができる。
2. 各実習項目についての製造原理を理解することができる。
3. 加工食品の表示について理解することができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                      | 内 容                                       | 予習・復習 (標準的な所要時間)                                                                                        |
|----|--------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | ガイダンスと講義                 | 食品学実験実習を学ぶ目的と授業を受ける際の諸注意ならびに食品加工の講義       | 予習 食品学で学んだ内容を確認しておく。また身近な加工食品を調べノートにまとめておく。(60分)<br>復習 実験・実習項目と内容を確認しておく。(60分)                          |
| 2  | 味噌の製造                    | 麹の利用法として味噌の製造                             | 予習 麹利用食品について調べておく。(20分)<br>復習 各種味噌の製造原理、コウジカビについて調べ、レポートを作成する。(60分)                                     |
| 3  | 米の精白度および鮮度検定             | 色素結合法による米の精白度検定および酵素活性測定法による米の鮮度検定        | 予習 新しい食品学実験 p125～p127 参考に予習する。自宅の米の銘柄、産地、生産年度など調べておく。(20分)<br>復習 実験内容を復習し、米の鮮度判定についてまとめ、レポートを作成する。(60分) |
| 4  | チーズの製造<br>酸乳飲料の製造①       | カッテージチーズとストリングチーズの製造、乳酸菌を利用したヨーグルトの製造     | 予習 チーズの種類について調べておく。(20分)<br>復習 カッテージチーズとストリングチーズの製造原理をまとめ、レポートを作成する。(60分)                               |
| 5  | 酸乳飲料の製造②<br>アイスクリームの製造   | 調製したヨーグルトから酸乳飲料の製造、アイスクリームの製造             | 予習 酸乳飲料およびアイスクリームの分類について調べておく。(20分)<br>復習 酸乳飲料の製造方法と特徴、アイスクリームの製造について調べ、レポートを作成する。(60分)                 |
| 6  | 果実缶詰の製造                  | 缶詰の製造原理およびパインアップル缶詰の製造                    | 予習 缶の材質と缶詰製品について調べておく。(20分)<br>復習 缶詰の製造方法を理解し、脱気について調べ、レポートを作成する。(60分)                                  |
| 7  | ジャムの製造<br>ピーナツクリーム製造     | ペクチンによるゲル化食品の製造、種実加工品の製造                  | 予習 果実のペクチンおよび種実類の加工品について調べておく。(20分)<br>復習 ペクチンの特徴、ゲル化についてまとめ、レポートを作成する。(60分)                            |
| 8  | 豆腐の製造                    | 大豆たんぱく質のゲル化の原理および木綿豆腐、絹ごし豆腐の製造            | 予習 豆腐の種類について調べておく。(20分)<br>復習 豆腐の製造原理、大豆たんぱく質を調べ、レポートを作成する。(60分)                                        |
| 9  | ピクルスの製造<br>ソーセージの製造①(塩漬) | 漬物の加工原理および野菜ピクルスの製造、ソーセージの塩漬法             | 予習 酢漬けと塩漬けについて調べておく。(20分)<br>復習 食酢の機能について調べ、レポートを作成する。(60分)                                             |
| 10 | ソーセージの製造②                | 燻煙製品の製造原理およびソーセージの製造                      | 予習 ソーセージおよび燻煙の種類について調べておく。(20分)<br>復習 ソーセージ、畜肉たんぱく質について調べ、レポートを作成する。(60分)                               |
| 11 | 魚の鮮度判定<br>水産練り製品の製造      | 各種魚肉の鮮度を官能検査法での観察、魚肉たんぱく質のゲル化を利用したかまぼこの製造 | 予習 魚類の鮮度判定、水産練り製品を調べておく。(20分)<br>復習 水産練り製品と魚肉たんぱく質について調べ、レポートを作成する。(60分)                                |

|    |                |                                      |                                                             |
|----|----------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 12 | パウンドケーキの製造     | 油脂のクリーミング性を利用したパウンドケーキの製造            | 予習 パウンドケーキについて調べておく。(20 分)                                  |
|    |                |                                      | 復習 油脂のクリーミング性について調べるとともにパウンドケーキの製造方法を理解し、レポートを作成する。(60 分)   |
| 13 | こんにゃくの製造       | グルコマンナンのゲル化(多糖類ゲル)の原理およびこんにゃくの製造     | 予習 こんにゃくの特徴について調べておく。(20 分)                                 |
|    |                |                                      | 復習 こんにゃくの製造原理、グルコマンナンの性質について調べ、レポートを作成する。(60 分)             |
| 14 | 中華麺の製造         | 小麦粉にかん水を加え製麺性を利用した中華麺の製造             | 予習 小麦粉のグルテンとその利用法およびかん水について調べておく。(20 分)                     |
|    |                |                                      | 復習 かん水の作用と麺の製造原理および種類と特徴をまとめ、レポートを作成する。(60 分)               |
| 15 | 小麦饅頭の製造<br>まとめ | 2 種類の異なる膨張剤を利用した饅頭の製造および上記各項目のまとめの講義 | 予習 膨張剤の種類について調べるとともに、これまでに学んだ各実験・実習について製造原理などを復習しておく。(60 分) |
|    |                |                                      | 復習 今まで学んだことを整理し、ノートにまとめる。(60 分)                             |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名              | 著 者           | 発行所  |
|------------------|---------------|------|
| 食品加工実習           | 福澤美喜男・筒井知己 編著 | 建帛社  |
| 新しい食品学実験 (第 4 版) | 吉田勉、他         | 三共出版 |

\*教科書に記載のない項目に関しては、適宜プリントを作成し、配布する。

#### ◆参考書

| 書 名              | 著 者          | 発行所 |
|------------------|--------------|-----|
| 新しい食品加工学 改訂第 3 版 | 高村仁知・森山達哉 編集 | 南江堂 |
|                  |              |     |
|                  |              |     |

#### ◆関連科目

食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学、食品衛生学実験

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|----------------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験                 | 60       | 小テスト             |          |
| レポート                 | 40       | 実技(発表・コミュニケーション) |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>(補足) |          |                  |          |

- ・15 回の授業すべてに遅刻をせず出席することを「成績評価の方法・基準」により評価する。
- ・レポートは実習項目ごとの提出を必須とする(再提出も含む)。

#### ◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポートは採点して返却する。内容不備のレポートについては修正後に再提出を求める。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- ・各自実習ノートを用意し項目別にまとめ、それを参考にしてレポートの作成に取り組むこと。
- ・不明な点は必ず質問し、積極的に実験・実習に参加すること。
- ・授業前に必ず予習し、実習内容を把握しておくこと。
- ・電卓を持参すること。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16:10～17:00

受付場所：食品加工学研究室(6 号館 3 階)

上記で対応できない場合：第 1 回目の授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。

# 食品衛生学実験

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・ 後期  
担当者氏名 星野浩子

## ◆授業概要

実験を通して食品の安全性確保の重要性について学習する。微生物学実験として、一般生菌数の測定や大腸菌群、黄色ブドウ球菌の検査を行い、食中毒の予防や衛生管理について学ぶ。また、食品添加物（着色料、保存料、発色剤）、アレルギー様食中毒、化学物質による食中毒(スズ)の実験を行い、各種食品類の安全性や食品衛生法の規格、基準等について学習する。

基本的に授業は、板書・プリントを使用しながら実験講義をしたのち、実験を行う。実験終了後には結果についての総括を実施する。レポートを作成提出したのち、添削等を受けレポートを完成させ実験終了とする。

## ◆到達目標

1. 食品衛生学の講義で学んだ飲食に起因する衛生上の問題点について実験を通して理解することができる。
2. 微生物学実験の基本を理解し、その手法を用いて実験ができる。また規格基準と照合し判定することができる。食品の安全性についても総合的に考察できる。
3. 食品添加物実験の基本を理解し、その手法を用いて実験ができる。食品衛生法の規格基準に合致しているか判定することができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                      | 内 容                                                | 予習・復習（標準的な所要時間）                                                                                        |
|----|--------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 食品衛生学実験のガイダンス・微生物実験の基本操作 | 食品衛生学実験の諸注意、食品衛生法の紹介、微生物学の基礎知識を解説する。器具の滅菌操作および滅菌準備 | 予習 教科書 P14~19 を読む。食品衛生学の教科書で微生物の特徴をまとめておく (30 分)<br>復習 講義内容をまとめておく。滅菌方法について復習しレポートを作成する(60 分)          |
| 2  | 手指の細菌検査・空中落下細菌           | 手指の各種洗浄方法による除菌効果を調べる<br>空中落下細菌を測定する                | 予習 教科書 P15~19、P36 を読む。(30 分)<br>復習 実験で学んだ、手指の洗浄方法とその効果について復習する。(90 分)                                  |
| 3  | グラム染色・鏡検                 | グラム染色法、鏡検法を学ぶ                                      | 予習 教科書 P21~26 を読む。細菌の特徴について学習しておく(30 分)<br>復習 グラム染色法の操作について復習し、鏡検したスケッチを完成させる。(90 分)                   |
| 4  | 食品中の一般細菌数の測定             | 平板培養法で食品の生菌数を測定する                                  | 予習 教科書 P29~33 を読み予習する(30 分)<br>復習 一般細菌数の実験方法についてよく理解できるように復習する。衛生規範と照合して総合的な判断できるようにする。(90 分)          |
| 5  | 大腸菌群の検査                  | 発酵管法により大腸菌群を調べる                                    | 予習 食品衛生学の教科書を用いて大腸菌について予習する。実験書 p38~60 を読む。(30 分)<br>復習 大腸菌測定培地の特徴と大腸菌群について復習する。教科書を再度読んで復習する。(60 分)   |
| 6  | 大腸菌群の検査<br>保存料の抗菌力試験     | 大腸菌の確定試験<br>ペーパーディスク法で抗菌力を調べる                      | 予習 前週の実験の操作方法を確認しておく。保存料について食品衛生学の教科書を読む。(30 分)<br>復習 大腸菌の確定試験の操作方法を理解する。保存料の抗菌力試験の操作を復習する。(90 分)      |
| 7  | 黄色ブドウ球菌の検査               | MSEY 培地を用いて黄色ブドウ球菌の検査を行う                           | 予習 黄色ブドウ球菌の特徴を調べ、検査試料を収集する。黄色ブドウ球菌により食中毒の事例を調べる。P63~66 を読む。(30 分)<br>復習 黄色ブドウ球菌の測定方法と培地の特徴を復習する。(60 分) |
| 8  | 食品添加物の分析法①               | 食品の着色料を毛糸染色法・ペーパークロマトグラフィーで検出する                    | 予習 着色料にはどのような種類があるのか調べ、まとめておく p86~89 を読む。(30 分)<br>復習 毛糸染色法の原理を理解する。(60 分)                             |
| 9  | 食品添加物の分析法②               | 保存料の検査（直接抽出法と吸光度測定法）                               | 予習 食品衛生学の教科書で保存料の種類と特徴を学んでおく。P90~92 を読む。(30 分)<br>復習 保存料の測定原理を理解する。食品への使用基準について理解する。(90 分)             |
| 10 | 食品添加物の分析法③               | 発色剤の検査（ジアゾ化法と吸光度測定法）                               | 予習 教科書 P96~99 を読み、発色剤の分析方法の原理を予習する。(30 分)<br>復習 発色剤の検査方法を復習する。発色剤の使用基準について理解する。(90 分)                  |

|    |               |                                  |                                                                       |
|----|---------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 11 | 果実缶詰中のスズの定量試験 | SATP 法によるスズの定量 (試料の前処理) および検量線作成 | 予習 過去のスズ中毒例を調べる。(30 分)                                                |
|    |               |                                  | 復習 SATP 法の測定原理を理解する。(60 分)                                            |
| 12 | 果実缶詰中のスズの定量試験 | SATP 法によるスズの定量 (定量操作)            | 予習 缶詰の材質とスズの溶出について調べる (30 分)                                          |
|    |               |                                  | 復習 開缶後の時間経過とスズの溶出との関係を考える。他の有害物質の健康被害についてまとめる。(90 分)                  |
| 13 | 食品の鮮度試験①      | 魚肉中のヒスタミンを測定し、鮮度を判定する (吸光度測定法)   | 予習 教科書p108～109を読みヒスタミン生成のメカニズムを調べておく(30 分)                            |
|    |               |                                  | 復習 ヒスタミン検出の操作方法と魚の鮮度の関係を理解する。他の鮮度測定法についてまとめる。(90 分)                   |
| 14 | 食品の鮮度試験②      | 魚肉中の揮発性塩基窒素 (VBN) を測定し鮮度を判定する    | 予習 教科書 P106～107 を読み復習し、魚肉の鮮度判定法について調べる (30 分)                         |
|    |               |                                  | 復習 揮発性塩基窒素 (VBN) の測定原理と操作方法を復習する。(90 分)                               |
| 15 | まとめの講義        | この授業で学んだことを再度確認する・授業のまとめ         | 予習 今まで学んだ実験項目をまとめておく。ノート、プリントとレポートの整理。(30 分)                          |
|    |               |                                  | 復習 食品衛生学実験で学んだ内容を再度確認整理する。定期試験に向け学習する。国家試験の出題問題と実験内容との関連をまとめる。(120 分) |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                | 著 者        | 発行所 |
|--------------------|------------|-----|
| 図解食品衛生学実験 (第 3 版)  | 一戸正勝、他     | 講談社 |
| カレント食べ物と健康 3 食品衛生学 | 川村堅・斉藤守弘、他 | 建帛社 |

#### ◆参考書

| 書 名             | 著 者         | 発行所      |
|-----------------|-------------|----------|
| 食品衛生検査指針 (理化学編) | 厚生省生活衛生局 監修 | 日本食品衛生協会 |
| 食品衛生検査指針 (微生物編) | 厚生省生活衛生局 監修 | 日本食品衛生協会 |

#### ◆関連科目

食品衛生学・微生物学

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験         | 50       | 小テスト              |          |
| レポート         | 30       | 実技 (発表・コミュニケーション) |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 20       |                   |          |

(補足)

1. 実験には積極的に参加し、班員とコミュニケーションをとりながら実験に臨むこと。
2. レポートは 14 回提出する。期限を守り提出する。評価は 4 段階 (3 点、2 点、1 点、0 点) で評価した後、ノート提出と合わせ、30%の割合で調整し評価する。

#### ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは提出後、速やかに見て採点、添削し返却する。レポートについての総括は次の授業で行う。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

1. 教科書・配布資料等は何回も読んで、実験内容を把握しておきましょう。
2. 実験結果は他の資料や文献等と照合し判定しましょう。
3. 食品衛生学的な知識・技術は日常の食生活に反映させましょう。食の安全のニュース等に関心を持ちましょう。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後、または授業開講日の放課後 17 時まで

受付場所：132 実験室または食品衛生学第二研究室 hoshino@tsc-05.ac.jp

上記で対応できない場合：不在の時はメモを残してください。メール対応も可能です。



# 応用栄養学実習

(1 単位)

開講時期 3 年・後期 (管理栄養学科)

担当者氏名 小林陽子

## ◆授業概要

本科目は、保健所及び保健センター等保健分野、子ども部保育分野に 30 年間行政栄養士として勤務した経験を持つ教員が担当する。それぞれの分野で遂行した乳幼児から高齢者までの実践的な栄養教育や地域の健康づくり・食育の推進のためのネットワークづくり、地域の様々な分野をつなぐコーディネーターとして得た知識や技術を管理栄養士養成に活用する。

応用栄養学実習は、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの講義・演習内容を踏まえ、乳幼児から高齢者までの各ライフステージ、また、運動・スポーツ、特殊環境条件下における対象者に応じた栄養アセスメントから栄養ケア計画、献立作成及び実習、具体的指導案作成等に至るまでの一連の流れについて実践事例を通した実習を行う。実習を通してより理解を深めるとともに、活用・実践できる力を養う。

## ◆到達目標

1. 各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた食事の調整法を理解し実践できる。
2. 運動・スポーツ、特殊環境条件下に対応した食事の調整法を理解し実践できる。
3. 各ライフステージ別の対象者に対しての適正な栄養ケア・マネジメントが実践できる。

## ◆授業計画

| 回 | 項 目                              | 内 容                                                                                             | 予習・復習                                                                                                                |
|---|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 授業概要の説明、実習の諸注意<br>栄養ケア・マネジメントの概要 | ・授業の概要説明 (演習、実習) および諸注意。ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントに適した献立作成の基本的な考え方を理解するための演習<br>・栄養計算ソフト「栄養プラス」使用説明 | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：エネルギー・栄養素等摂取量の算出について理解する。栄養適正量の算定と献立作成を復習し理解する。(100 分)           |
| 2 | 妊産婦、授乳婦期の食事                      | ・つわり、授乳期の栄養アセスメント、献立作成                                                                          | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：授乳期における栄養マネジメントの流れ、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)                       |
| 3 | 乳児期の食事の実習Ⅰ (乳汁栄養)                | ・各種調乳法の実習、調乳の実際                                                                                 | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：乳児期における調乳の実際についてポイントを復習し、理解を深める。(100 分)                          |
| 4 | 乳児期の食事の実習Ⅱ (離乳栄養)                | ・各時期の離乳食の実習、市販のベビーフードを使用した離乳食の実習                                                                | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：離乳食の進め方、調理法、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)                              |
| 5 | 幼児期の食事Ⅰ                          | ・幼児期 (野菜嫌いなど) のアセスメント<br>・保育園給食の献立作成                                                            | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：幼児期のアセスメントから見つけた課題を解決するための献立、調理の工夫例、保育園給食の進め方を復習し、理解を深める。(100 分) |
| 6 | 幼児期の食事Ⅱ                          | ・幼児期の (食物アレルギー児) のアセスメント<br>・食物アレルギー対応の献立                                                       | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：幼児期のアセスメントから見つけた課題を解決するための献立、調理の工夫例、保育園給食の進め方を復習し、理解を深める。(100 分) |
| 7 | 妊産婦、授乳婦期の実習                      | ・妊産婦、授乳婦食の実習                                                                                    | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)<br>復習：授乳期の献立、調理の工夫例、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)                            |
| 8 | 学童期、思春期、青年期の食事                   | ・学童期の栄養アセスメント、献立作成<br>・肥満児対応食                                                                   | 予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(340 分)<br>復習：学童期栄養マネジメントの流れ、ポイントを復習し、理解を深める。(100 分)                          |

|    |              |                                                |                                                                                                                                           |
|----|--------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | 幼児期食の実習      | 幼児食の実習                                         | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅰで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：幼児期の栄養アセスメントから見つけた課題を踏まえ、適正な献立作成のポイントを復習し、理解を深める。食物アレルギー児の具体的対応を学ぶ。(100 分)</p> |
| 10 | 成人期・更年期の食事   | ・生活習慣病予防のための栄養アセスメント、献立作成                      | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：成人期・更年期における栄養マネジメントの流れ、ポイント、献立作成を復習し、理解を深める。(100 分)</p>                        |
| 11 | 高齢期の食事       | 前期高齢者（低栄養予防食）および後期高齢者（フレイル改善の食事）の栄養アセスメント、献立作成 | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：高齢期の栄養アセスメントから見つけた課題を踏まえ、適正な献立作成のポイントを復習し、理解を深める。(100 分)</p>                   |
| 12 | 特殊環境時の食事     | 特殊環境下における食事の実践<br>災害食の実習                       | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：特殊環境下及び災害時の食傾向と対応策について資料等からまとめる。避難時の食事について実習を通して理解を深める。(100 分)</p>             |
| 13 | 運動・スポーツ選手の食事 | 体重コントロール期およびトレーニング期の食事                         | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：運動・スポーツ選手における栄養マネジメントの流れ、献立作成のポイントを復習し、理解を深める。(100 分)</p>                      |
| 14 | 成人期（更年期）食の実習 | ・生活習慣病予防食の実習<br>・骨粗鬆症予防の食                      | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：成人期（更年期）期の栄養アセスメントから課題を見つけ適正な献立作成のポイントを実習により理解を深める。(100 分)</p>                 |
| 15 | 高齢期食の実習      | ・低栄養予防食の実習<br>・フレイル予防の食事の実習                    | <p>予習：2 年次の応用栄養学Ⅱで配布した資料や教科書の重要用語についてまとめる。(30 分)</p> <p>復習：高齢期における栄養マネジメントの流れ、今献立作成のポイントを実習により理解を深める。フレイル予防の具体的対応を実習する。(100 分)</p>        |

※ 課題は、配布資料や教科書だけでなく、専門書等も参考にしながら作成にあたる。特に、献立作成においては、献立作成の手引き、料理本等幅広く調べて完成させる。

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                              | 著 者          | 発行所 |
|----------------------------------|--------------|-----|
| 応用栄養学実習<br>—ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント— | 五関正江・小林三智子 他 | 建帛社 |

#### ◆参考書

| 書 名                | 著 者                           | 発行所       |
|--------------------|-------------------------------|-----------|
| 日本食品標準成分表 2025     | 香川芳子 監修                       | 女子栄養大学出版部 |
| 日本人の食事摂取基準 2025 年版 | 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定<br>検討会報告書 | 第一出版      |
| 応用栄養学 ライフステージ別・環境別 | 日本栄養改善学会 監修                   | 医歯薬出版     |

◆関連科目

応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、栄養教育実習、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習、給食経営管理論、公衆栄養学

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         | 50       | 小テスト             |          |
| レポート         | 40       | 実技（発表・コミュニケーション） |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 10       |                  |          |

（補足）

○課題は、指定された全てを期日に遅れないように提出すること。特にアセスメントシート・献立作成・実習記録等の提出の有無は重視し、遅れたり、未提出の場合は減点対象とする。本科目は臨地実習の前提科目であるため、臨地実習参加可否の判断材料となる。

○課題に対する演習及び調理実習は、班単位で行うため、班内で意思疎通を図り、すべての班員が主体的に取り組む。

○各自が責任を持って、役割分担された作業を行う。

○遅刻・欠席は班員に迷惑をかけるので、しないこと。

○管理栄養士にとって不可欠な科目であり、臨地実習で役立つ科目です。興味を持って取り組んでください。事前に教科書を読んで予習をすることで演習や実習がスムーズに進み、内容が理解できる。また、授業後、授業時に行った実習内容を早めにまとめ、返却されたワークシートはファイルしておくで見直しもしやすく、より一層理解が深まる。

○国家試験で頻出問題である「食事摂取基準（2025 版）」について理解し、各演習で活用できるようにしましょう。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆受講上の注意事項及び助言

授業に必要な資料（食品成分表、臨床検査の本、料理の本など）は、各自で用意しておくこと。

◆オフィスアワー

受付時間：新学期開始時に学務課からの掲示を確認すること。

受付場所：教室または研究室 上記で対応できない場合：研究室の前のメッセージボードを活用する。

# 臨床栄養学実習Ⅱ

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・後期  
担当者氏名 宮内 眞弓

## ◆授業概要

本科目は、国立病院機構に 34 年勤務し、患者の栄養管理に携わり、病院における栄養管理について経験を生かした授業を行う。15 回の授業全体を通して、病院栄養士として必要とされる傷病者の栄養管理について学修する。臨床栄養学実習Ⅱでは、疾病別の献立作成について学修する。病院食の基本となる献立作成から各疾病の献立に展開することを学ぶ。また、作成した献立を調理することで献立の検証を行う。献立作成は個人個人が作成できることを目標としているため全員が献立を作成する。作成した献立を班員で評価・検討を行うことで自分の献立との違い、料理への考え方の幅を広げることが目標とする。献立作成は、数字合わせではなく実際の病院給食での課題を学び実際に調理実習を行い病院給食のポイントを理解する。調理を通し、作業人数、作業時間、誤配膳の防止対策を考慮した献立であるかを確認する。

## ◆到達目標

1. 各種疾患・病態別の治療食の基本方針の理解を深め、体系化する調理法や献立作成することができる。
2. 一般食から各種治療食への献立を展開する理論を理解し、方法・技術が習得できる。
3. 対象者の気持ちに寄り添った治療食の立案・実践ができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                                              | 内 容                                                                                                              | 予習・復習                                                                                                                                                                       |
|----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 栄養管理の概要<br>授業計画<br>献立作成                          | 栄養補給法とその種類、特徴および適応、病院における栄養基準、約束食事箋、食糧構成及び食品群別加重平均成分値などからなる供食の手順、治療食の種類について学ぶ。各疾患についての解説。術後・分粥について基本献立作、提出。      | 予習：臨床栄養学実習Ⅰで作成した献立を使用するので完成させておく。大量調理基礎実習(給食における献立作成の基本ポイント)を理解する。(20 分)<br>復習：治療食献立作成にあたり基礎知識として、栄養基準、食品構成の必要性とその使い方について実践できるようにする。(20 分)                                  |
| 2  | 流動食・軟食調理実習                                       | 重湯、くず湯等の流動食、全粥・五分粥・三分粥食に対応した調理実習。                                                                                | 予習：軟菜食のための調理について理解する。(100 分)。<br>復習：流動食、軟食、栄養基準と食品構成、各種治療食に適した料理と調理法の工夫を理解する。調理した項目のレポートを完成させ提出する。(20 分)                                                                    |
| 3  | 全粥食の献立作成                                         | 一般食から全粥食への展開食の作成<br>軟菜食の食品の選択方法、調理法について学ぶ。                                                                       | 予習：軟菜食の食形態を確認しておく。(10 分)<br>復習：軟菜食に使える食品について理解する。献立を完成させ次週提出 (30 分)                                                                                                         |
| 4  | 糖尿病食・肥満症食の献立作成①<br>治療食特殊食品の試食                    | 「糖尿病食事療法のための食品交換表」の復習。エネルギーコントロール食を実施するための食品選択及び調理上の工夫について、基本献立からの展開について学ぶ。<br>治療用特殊食品の紹介・試食。<br>一般食から展開した献立を作成。 | 予習：臨床調理エネルギーコントロールのための調理および糖尿病の病態について復習する。<br>「糖尿病の食品交換表」の食品分類と 1 単位重量、単位計算の修得。献立作成の準備をする。(40 分)<br>復習：エネルギーコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、献立作成に反映出来るようにする。(治療食試食の課題レポート作成 (30 分) |
| 5  | 糖尿病食・肥満食の献立絵作成②                                  | エネルギーコントロール食献立作成及び発注書作成。(献立作成提出)                                                                                 | 予習：臨床栄養学Ⅱ糖尿病についての栄養管理の考え方を復習する。(30 分)<br>復習：糖尿病の献立が展開できるようにする。献立を完成させ提出。(430 分)                                                                                             |
| 6  | 各種栄養素を強化するための調理実習                                | カルシウム、鉄、食物繊維等の栄養素を強化する調理実習を行う。                                                                                   | 予習：臨床調理その他の栄養素と調理および栄養素について理解する。(10 分)<br>復習：カルシウム、鉄の摂取量を増やし、吸収率を高めるための献立に基づいた調理上のテクニックを理解する。(20 分)                                                                         |
| 7  | 脂質コントロール食の調理実習のポイントおよび献立作成<br>糖尿病・肥満症の献立・発注書作成提出 | コレステロール、飽和脂肪酸、一価・多価不飽和脂肪酸および n-3 系脂肪酸などの脂肪酸組成を考慮した献立とするための調理上の工夫。膵臓病・胆石等の脂質制限についての献立作成に注意点について理解する。              | 予習：脂質の質のコントロールおよび脂肪酸について復習しておく。脂質の量の制限、量の制限の違いについて理解しておく。(20 分)<br>復習：脂肪酸組成を考慮した献立にするための調理上の工夫を理解する。(20 分)                                                                  |
| 8  | 糖尿病の調理実習                                         | 第 7 回までに作成した献立に基づき一般食及び糖尿病食の調理実習を行う                                                                              | 予習：糖尿病の病態について復習する。実習献立の調理工程等確認をしておく (20 分)<br>復習：エネルギーコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、調理に反映出来るようにする。(10 分)                                                                         |
| 9  | 腎臓病食の演習                                          | 「腎臓病の食品交換表」の解説<br>単位計算の演習                                                                                        | 予習：腎臓病交換表 P7～22 (20 分)<br>復習：「腎臓病の食品交換表」の食品分類およびエネルギー算出方法の修得。課題提出 (20 分)                                                                                                    |
| 10 | 腎臓病食の献立作成①<br>治療用特殊食品の試食                         | たんぱく・ナトリウムコントロール食作成するための食品選択および調理上の工夫。<br>治療用特殊食品の紹介・試食。                                                         | 予習：腎臓病について理解する。(20 分)<br>復習：たんぱくナトリウムコントロール食の食品の配分や調理上の工夫を修得し、献立作成に反映出来るようにする。試食等の評価表の提出 (20 分)                                                                             |



|    |                         |                                                         |                                                                        |
|----|-------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 腎臓病食の献立作成②              | 一般食から展開した、たんぱく・ナトリウム食の献立を作成                             | 予習：腎臓病の病態を復習する。(20分)<br>復習：低たんぱく質・高エネルギー献立の理解と、治療用特殊食品の活用を理解する。(20分)   |
| 12 | 腎臓病食の献立作成③              | 一般食から展開した、たんぱく・ナトリウム食の献立を作成                             | 予習：腎臓病を理解し献立作成・発注書作成について復習する。(20分)<br>復習：献立作成、発注書の作成までの流れを理解する。(40分)   |
| 13 | 咀嚼・嚥下食の試食<br>腎臓病食の献立作成④ | 咀嚼・嚥下障害のための刻み食やとろみ食に適した料理と調理法を学ぶ。<br>腎臓食の献立作成・発注書作成及び確認 | 予習：咀嚼・嚥下所食について復習しておく。(20分)<br>復習：咀嚼・嚥下食の食事を理解する。とろみ剤を使用した飲料を経験する。(60分) |
| 14 | 腎臓食の献立実習                | 作成した献立に基づき一般食とたんぱく・ナトリウム食の調理実習を行う。                      | 予習：腎臓病の病態を復習しておく。(20分)<br>復習：腎臓の病態に則した腎臓食の献立作成が出来るようになる。(20分)          |
| 15 | まとめ                     | 各班が作成した献立の評価を行う。                                        | 予習：献立作成のポイントを整理する。(15分)<br>復習：疾病別献立が作成できる。(15分)                        |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                  | 著 者           | 発行所       |
|----------------------|---------------|-----------|
| 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 | 日本糖尿病学会 編     | 文光堂       |
| 腎臓病交換表 第9版           | 黒川清 監修 中尾俊之他編 | 医歯薬出版     |
| 調理のためのベーシックデータ       |               | 女子栄養大学出版部 |

#### ◆参考書

| 書 名          | 著 者              | 発行所       |
|--------------|------------------|-----------|
| 日本食品成分表      | 香川芳子 監修          | 女子栄養大学出版部 |
| 臨床栄養学基礎、疾病別編 | 本田佳子 土江節子 曾根博仁 編 | 羊土社       |

#### ◆関連科目

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習Ⅰ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・実習、栄養学Ⅰ・Ⅱ・実習、給食計画論、調理学実習、基礎生化学、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、病理学Ⅰ・Ⅱ

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         | 50       | 小テスト             |          |
| レポート         | 30       | 実技（発表・コミュニケーション） |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 20       |                  |          |

(補足)

- 臨床栄養学の知識に関する理解度を確保するため献立を作成し提出する。
- 疾病について学びグループで発表、調理する。
- レポート（献立作成評価）の評価は、計算が正しくできていて、病院給食として実行可能な献立であるかについて達成度を確認する。献立は一般食、脂質制限食、糖尿食、腎臓食の4種類作成する。一般食を4段階（10、5、3、0点）で評価する。脂質制限食は2段階（4、2点）で評価する。糖尿病、腎臓病の献立は3段階（5、3、0点）で評価する。
- 学修に取り組む姿勢は「積極的に意見を述べる」「課題に積極的に取り組んでいる」「調理でチームをリードして作業に取り組んでいるか」の3項目を評価する。

#### ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- 提出された献立はすべてチェックし返却、理解できるまで再提出、チェックを繰り返し理解するまで繰り返す。
- 提出期限までに未提出の場合減点とする。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- 調理上の衛生管理、体調管理に十分注意する。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後 随時

受付場所：教室または研究室

上記で対応できない場合：研究室ドアのメールアドレス及びメール(miyauchi-m@tsc-05.ac.jp)で対応します。



# 食事介護論 (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 宮澤誠子

## ◆授業概要

本科目は、公衆栄養（保健所）及び臨床栄養分野（病院）に約40年勤務し、様々なフィールドの要介護者の栄養管理や栄養食事指導に携わった教員が担当する。「健康長寿社会」を目指す、わが国では加齢に伴う心身の機能低下と疾病を有する要介護者・障害者が急増し、重症化が問題となっている。また、要介護高齢者以外でも先天的な障害による成長発育時期の摂食機能障害児、精神科領域の摂食障害者も含め、全てのライフステージに食事介護が必要な対象が存在している。管理栄養士は、実際の現場で、どの対象者や家族に対しても常に実践的で効果的な介入が求められる。また、介護に関わる専門多職種とのチームの一員としての役割を果たすためには、コミュニケーション技術を高めていくことも重要である。授業では、教員の体験に基づいた講義形式を中心に、摂食嚥下機能を自ら体験する演習やグループワークで事例の検討など、要介護者の栄養管理知識及び技術の習得、及び専門多職種との関わり方を学ぶ。

## ◆到達目標

1. 臨床栄養学・応用栄養学で学修した知識を、様々なステージの要介護対象者の栄養管理に応用できる。
2. 要介護対象者の背景や食事介護の意義を理解し、具体的な食支援を展開させる意識を持てる。
3. 要介護対象者に対し、的確な栄養管理計画を作成し説明ができる。
4. 要介護対象者に関わる専門多職種と連携し、スペシャリストとして適切な食支援を提案できる。

## ◆授業計画

| 回  | 項目                        | 内容                                                       | 予習・復習（標準的な所要時間）                                                    |
|----|---------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1  | オリエンテーション<br>食事介護対象者とは    | シラバスの解説<br>自己紹介を兼ねて、管理栄養士としての歩み<br>と本科目との繋がりについて         | 予習 シラバスの理解、食事介護の具体的な対象<br>とは (60分)<br>復習 食支援に関わる専門職種について           |
| 2  | 介護対象を支える背景<br>「食べる」を支える組織 | 医療制度・福祉制度を学ぶ（診療報酬も）<br>様々なチーム医療体制で支える「食」                 | 予習 医療保険と介護保険の理解 (60分)<br>復習 「食べる」を支える世の中の中の仕組み                     |
| 3  | 「食べる力」について                | 食べない理由は「食べたくないのか食べられないのか」摂食嚥下の仕組み、評価方法、等                 | 予習 教科書P12-23 (30分)<br>復習 「食べない」本当の理由を読み解く                          |
| 4  | 食事介助の進め方①                 | 食事介助の基本（食べる前・食べるとき・食べたあと）、介護用食具について                      | 予習 教科書P26-53 (60分)<br>復習 食事介護で使用する食具について                           |
| 5  | 食事介助の進め方②                 | 嚥下調整食の段階、選び方。嚥下ピラミッド、<br>とろみ剤の使い方について                    | 予習 教科書P54-65、P106-109 (60分)<br>復習 嚥下ピラミッドができた背景について                |
| 6  | 食事介助の進め方③                 | 嚥下調整食の特徴、エネルギーをアップする<br>工夫について                           | 予習 教科書P100-119 (60分)<br>課題1) 今後の高齢社会で「食べる」を支える管理<br>栄養士の具体的な役割について |
| 7  | 高齢者への食支援①                 | *1-6回分の中間テスト<br>加齢と身体変化（フレイル・サルコペニア）<br>高齢者の疾病の特徴と摂食嚥下障害 | 予習 教科書P20-24 (60分)<br>復習 フレイルの概念について                               |
| 8  | 高齢者への食支援②                 | 認知症の特徴と対応方法、ONS（栄養補助<br>食品）活用方法、介入症例                     | 予習 補助教材「はつらつ」ONS製品 (30分)<br>復習 ONSの種類と活用方法について                     |
| 9  | 高齢者への食支援③                 | 高齢者が優先して摂りたい栄養素について<br>エネルギー、たんぱく質の簡易計算方法                | 予習 糖尿病・腎臓病食品交換表 (30分)<br>課題2) 食事記録で摂取栄養量を計算してみる                    |
| 10 | 重症心身障害児者への<br>食支援         | 重症心身障害児・者への食支援、必要栄養量、<br>栄養投与ルート、「もしばな」カードで気持ち<br>を理解する  | 予習 重症心身障害児者の特徴について (60分)<br>課題3) 「もしばな」カードの感想レポート                  |
| 11 | 精神疾患対象患者への<br>食支援         | 入院時食事療養制度について<br>精神科領域の食支援について                           | 予習 精神科疾患の種類と特性について (60分)<br>復習 認知行動療法について                          |

|    |                    |                                                  |                                |
|----|--------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| 12 | 周術期の栄養管理と術後食の特徴    | 術後のリハビリを良好にするための術前対策、術後の早期栄養介入等<br>世界の術後食、腸活について | 予習 ERAS（術後早期回復プログラム）：調べ学習（60分） |
|    |                    |                                                  | 課題4）実践している〇〇活についてレポート          |
| 13 | 災害時の食支援            | 避難所での生活について<br>災害時の食事・栄養管理のポイント 等                | 予習 DMAT 等医療チームの役割（30分）         |
|    |                    |                                                  | 復習 自宅の防災対策を見直す                 |
| 14 | 栄養管理計画のたて方・事例について  | 栄養管理実施加算算定の歴史、<br>栄養管理計画書の作成について事例検討             | 予習 栄養管理計画とは（60分）               |
|    |                    |                                                  | 復習 栄養管理計画立案グループワーク準備           |
| 15 | 栄養管理計画（グループワーク）・発表 | 事例検討（グループワーク）、<br>グループ別に、作成した計画書案を発表             | 予習 発表準備、質問に答える練習（60分）          |
|    |                    |                                                  | 課題5）各グループが発表した計画書              |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名            | 著 者       | 発行所      |
|----------------|-----------|----------|
| おいしく食べたい食べさせたい | 金丸晶子、府川則子 | インターメディカ |
|                |           |          |

#### ◆参考書

| 書 名                | 著 者                | 発行所        |
|--------------------|--------------------|------------|
| 食べるまえ食べるとき食べたあと    | 熊本摂食嚥下リハビリテーション研究会 | 医学と看護社     |
| 「食べる」ことを支えるケアと IPW | 諏訪さゆり、中村丁次         | 建帛社        |
| はつらつ食品 2025 年版春秋号  |                    | ヘルシーネットワーク |

#### ◆関連科目

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、 応用栄養学Ⅱ・Ⅲ

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率（％） | 評価項目             | 評価比率（％） |
|----------------------|---------|------------------|---------|
| 定期試験                 | 60      | 中間テスト（1回）        | 10      |
| レポート（5回）             | 25      | 実技（発表・コミュニケーション） | 5       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>（補足） | 不良（減点）  |                  |         |

#### ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

中間テスト：解答と解説を行う。後日返却。

レポート・課題：基本返却しない

グループ発表：講評。発表媒体、資料等は提出

#### ◆受講上の注意事項及び助言

・関連科目を基礎として要介護対象者の栄養管理・食事支援に応用する力を身に着けるため、1-2 年次に学んだ事項を復習して授業を受けること。

・中間テストを受けないと欠席扱いになる。遅延理由が認められない場合も遅刻扱いとする。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：学務課対応

受付場所：学務課

# 公衆栄養学実習（1単位）（管理栄養学科）

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 佐藤 ひろ子

## ◆授業概要

少子高齢社会が進展する中、人々の健康寿命の延伸や地域住民の生活の質（QOL）の向上を図るため、国・都道府県・市町村単位で行われている公衆栄養活動を理解するとともに、自治体・保健医療福祉関係・職場・学校・地域等の種健康づくり計画やデータを基にグループワークをとおして、地域の健康・栄養問題を把握し、改善課題を抽出し、問題解決に向けた公衆栄養マネジメントの進め方を理解し、地域の改善プログラムの立案を提案していけるよう、その方法と技術を実習していく。

本科目は、地方公務員として保健所等において健康づくり計画及び栄養改善事業に携わった教員が担当する。

## ◆到達目標

1. 国、都道府県、特別区、市町村で行われている公衆（地域）栄養プログラムを理解できる。
2. 関係職種の仕事を理解し、コミュニケーションをとることができる。
3. プリシード・プロシードモデルを活用して地域の公衆栄養活動プログラムの計画を立案できるようにする。

## ◆授業計画

| 回           | 項 目                                                                                                     | 内 容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 予習・復習（標準的な所要時間）                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>～<br>4 | 1～4回目の課題<br>オリエンテーション<br>1) 地域の情報を収集する<br>2) 論文の検索をする<br>3) 質問票を作り直す<br>4) 調査結果をまとめる<br>5) 公衆栄養活動計画を調べる | <p>◆オリエンテーション：授業概要、授業の進め方と地域・社会集団の健康・栄養状況の実態と課題分析方法の基本を理解する。<br/>個別課題の克服となる。</p> <p>1) 地域の情報を収集する<br/>対象地域や対象集団に関する情報は、既存の統計資料や論文、健診等のデータなどから収集できます。本課題では、既存の統計資料を活用して、公衆栄養活動の対象となる地域や集団の健康・栄養・食生活・食習慣に関わる情報を収集し、整理する技術を身につける。</p> <p>2) 論文の検索をする<br/>公衆栄養活動を計画する際に必要となる、エビデンスの検索法を身につける。ここで言うエビデンスとは、例えば『朝食を欠食する原因は、就寝時間が遅いことである』という因果関係の証拠』を示すことです。</p> <p>3) 質問票を作り直す<br/>対象地域・対象集団の実態を把握するためには、既存の資料を収集するだけでは不十分な場合があります。地方自治体によっては、健康や食環境、食事摂取量などの情報が、十分に調査されておらず、把握済みで無い場合があります。このような場合は、公衆栄養活動計画に必要と考えられる情報に関して、新たに調査を実施し、情報を収集する必要があります。本課題では、たくさんある調査法のうち、質問票調査について学ぶ。</p> <p>4) 調査結果をまとめる<br/>本課題は、調査によって得られたデータをまとめる実習です。すなわち、統計学の課題です。まず、「なぜ、統計学の手法を使ってデータをまとめる必要があるのか？」について考える。</p> <p>5) 公衆栄養活動計画をまとめる<br/>行政栄養士として公衆栄養活動計画を策定し推進していく場合、2つの状況が考えられます。ひとつは、全く新しい計画案の策定。すなわち、計画のゼロからの立ち上げです。もうひとつは、すでに先行した計画が推進され、その結果を受けて計画案を策定する場合です。</p> <p>本課題では、後者の状況を想定し、現在実施されている健康増進計画を調べて、まとめてみましょう。調べる地域は、「課題：1）地域の情報を収集する」で調べた市区町村とします。対象の市区町村のホームページ等において、あまり情報が公開されていない場合は、その市区町村が所在する都道府県の健康増進計画を調べましょう。</p> | <p>予習：住所地の都道府県又は市町村の公衆栄養活動に関する健康増進計画及び人口統計、疾病など既存データを検索し情報収集を行う。<br/>（毎回 60分）</p> <p>復習：4回目までに内容(1)～(5)を記載するプリントを配布するので、それを仕上げる。（学生サーバー参照）（毎回 60分）</p> |

|              |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                |
|--------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 5            | ◆ 1～4 回目までの課題の振り返る<br>◆ 5～15 回目の授業展開について説明 | 1～4 回目までの課題を提出する。                                                                                                                                                                                                                                                            | 予習：6～13 回の授業について教科書を熟読する (60 分)                                |
|              |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 復習：5 回の授業内容を熟知し 6 回以降の判別計画を立てる (60 分)                          |
| 6<br>～<br>13 | 6～13 回目の課題<br>公衆栄養活動の実際                    | 6～13 回目は、学生 4～5 名を 1 班として行政栄養士になりきって、公衆栄養活動計画を策定することが課題です。<br>今回は、プリシード・プロシードモデル (以下 PP モデル) を使って計画を作成してもらいます。計画案は、パワーポイントのスライドにまとめて、毎回の実習開始時に進捗状況を報告してもらいます。なお、このパワーポイントを作成する目的は、地域住民、地元ボランティア団体、地元消費者団体、自らの行政内組織の各部署などに、自分たちが策定した公衆栄養活動計画をプレゼンテーションし、計画実施の必要性を納得してもらうことです。 | 予習：進捗状況をパワーポイントで報告するので、随時 各班で作業を行う。<br>(毎回 60 分)               |
|              |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 復習：他の班の報告を聞いて、自班の反省を踏まえ、課題作成について班員で話し合い不足箇所を作成する。<br>(毎回 60 分) |
| 14           | 6～13 課題のプレゼンテーション                          | 判別の居住地の中から 1 か所を選択し、その地域を抱える健康課題解決に向けて、プリシード・プロシードモデルを使って政策を策定するイメージトレーニングである。その内容を 1 班 30 分以内で発表する。                                                                                                                                                                         | 予習 発表原稿とスライドの作成<br>エビデンスの確認等を行う<br>(60 分)                      |
| 15           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 復習 発表時に質問に答えられなかった箇所を修正し、学生評価表の集計をして提出する<br>(120 分)            |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名     | 著 者             | 発行所  |
|---------|-----------------|------|
| 公衆栄養学実習 | 鈴木三枝・中谷弥栄子 編著者  | 第一出版 |
| 公衆栄養学   | 古畑公・松村康弘・鈴木三枝編著 | 光生館  |

#### ◆参考書

| 書 名             | 著 者 | 発行所   |
|-----------------|-----|-------|
| 国民衛生の動向         |     | 厚生労働省 |
| 食事摂取基準(2025 年版) |     | 厚生労働省 |
| 食育白書            |     | 農林水産省 |

#### ◆関連科目

公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ、応用栄養学Ⅰ・Ⅱ、給食計画論、給食経営管理論、公衆衛生学などに関連する。

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|----------------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験                 | 40       | 小テスト             |          |
| レポート(課題)             | 10       | 実技(発表・コミュニケーション) | 40       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>(補足) | 10       |                  |          |

#### ◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題に関し、確認後アドバイスを記入し(口頭説明)し返却する。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

授業に集中して聞くことが重要である。どこ(何)が分からないのかを明らかにし、質問あるいは自習・復習で確認をすること。理解できないところは、質問するかオフィスアワーを利用し、担当教員に確認する。  
グループワークによる作業となるので、役割に責任を持つこと。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：授業終了後または授業当日の 16:30～18:00

受付場所：教室または研究室(給食経営管理実習棟3階)

上記で対応できない場合：研究室前のボードを活用する。



# 総合演習Ⅰ

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・前期～3 年・後期

担当者氏名 高橋美恵子 風見公子 小林陽子 宮内眞弓 佐藤ひろ子 柴田隆一

## ◆授業概要

総合演習Ⅰは、臨地実習の教育効果を向上させるための事前指導である。特に給食の運営・給食経営管理論の分野と公衆栄養学分野を中心として学ぶ。

臨地実習の教育目標では、実践活動の場における「課題発見(気づき)・問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を図ることがあげられており、事前・事後教育を徹底することが重要視されている。

事前教育の内容は、「実習の目的、目標の理解、心構え、事前の準備の徹底、知識の整理、研究課題の設定」等があげられ、それらを身に着け臨地実習に行くことを目的とする。この授業は、講義とグループワーク、グループディスカッションを主とし、アクティブ・ラーニング形式で進める。

## ◆到達目標

1. 臨地実習の意義を理解し、説明できる。
2. 履修した学科科目を横断的に理解したうえで習得できる。
3. 臨地実習の研修計画を実施できる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                                         | 内 容                                                        | 予習・復習                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 事前ガイダンス①<br>(臨地・学外実習の説明)                    | 臨地・学外実習の実習先希望調査、日常生活<br>諸注意 (臨地実習センター)                     |                                                                                                                                  |
| 2  | 事前ガイダンス②<br>(臨地・学外実習の説明)                    | 臨地実習の目的、目標、心構え及び法的根拠、<br>臨地実習の概要説明、単位取得方法の説明等              | 予習: 栄養士法第1条、健康増進法第20条～第24<br>条を再読しておくこと。(各回60分×3回)<br>復習: 教科書で再確認をする。(各回120分×3回)                                                 |
| 3  | 事前ガイダンス③<br>(臨地・学外実習の説明)                    | 給食経営管理実習に関する知識を整理し、課<br>題の発見や研究課題を確認する                     |                                                                                                                                  |
| 4  | 事前ガイダンス④<br>マナーについて                         | 臨地実習に向けたマナーについて確認する。                                       | 予習・事前に配布した資料を熟読する。(60分)<br>復習・学んだ内容を資料を見ながら実践してみる。<br>(60分)                                                                      |
| 5  | 給食の運営、給食経営管理<br>論分野の概要説明①                   | 事業所実習の概要説明 (給食会社等)<br>事業所給食の現場で給食経営管理を担当す<br>る管理栄養士の実体験等講義 | 予習: 事業所・保育所・学校給食を担当する管理栄<br>養士の現状と課題について調べる。(各回180分<br>×3回)<br>復習: 事業所・保育所・学校給食を担当する管理栄<br>養士の現状と課題について、ノートにまとめる。<br>(各回240分×3回) |
| 6  | 給食の運営、給食経営管理<br>論分野の概要説明②                   | 保育所実習の概要説明<br>保育所給食の現場で給食経営管理等を担当<br>する管理栄養士の実体験等講義        |                                                                                                                                  |
| 7  | 給食の運営、給食経営管理<br>論分野の概要説明③                   | 学校給食施設の概要説明<br>学校給食の現場で給食経営管理等を担当す<br>る管理栄養士の実体験等講義        |                                                                                                                                  |
| 8  | 給食の運営、給食経営管理<br>分野の課題の発見、下調<br>べ、実習計画書作成①   | 事業所実習課題の発見、下調べ、実習計画書<br>作成                                 | 予習: 事業所、保育所、学校に向け、研究課題の資<br>料を集める。(各回180分×2回)<br>復習: 研究課題について、まとめ実習計画書を作<br>成する (各回180分×2回)                                      |
| 9  | 給食の運営、給食経営管理<br>分野の課題の発見、下調<br>べ、実習計画書作成②   | 保育所、学校実習課題の発見、下調べ、実習<br>計画書作成、パワーポイント作成                    |                                                                                                                                  |
| 10 | 給食の運営、給食経営管理<br>分野の課題の発見、下調<br>べ、実習計画書作成報告会 | パワーポイントを使用して発表し、各々の内<br>容を確認する。                            | 予習: 事業所、保育所、学校に向け、パワーポイン<br>トを作成する。(180分)<br>復習: 発表内容に対しレポートを作成する。(180<br>分)                                                     |
| 11 | 事業所実習事前最終ガイ<br>ダンス                          | 実習に向けての諸注意、持参物確認等                                          | 予習: 臨地実習ノートを熟読する。(60分)<br>復習: 臨地実習ノートの再確認、持参物を自宅で<br>確認する。(90分)                                                                  |



|    |                        |                                         |                                                                                   |
|----|------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 公衆栄養学分野の概要説明           | ・保健所実習概要説明（保健所、保健センター）                  | 予習：地域保健法を再読し、保健所業務について理解する。(240 分)<br>復習：保健所を担当する管理栄養士の現状と課題について、ノートにまとめる。(240 分) |
| 13 | 保健所実習課題の発見、下調べ、実習計画書作成 | 保健所実習課題の発見、下調べ、細菌検査方法説明、諸手続きの説明、実習計画書作成 | 予習：保健所に向け、研究課題の資料を集める。(各回 180 分×2 回)<br>復習：研究課題について、まとめ実習計画書を作成する (各回 180 分×2 回)  |
| 14 | 保健所実習事前最終ガイダンス         | 実習に向けての諸注意、持参物確認等                       | 予習：臨地実習ノートを熟読する。(60 分)<br>復習：臨地実習ノートの再確認、持参物を自宅で確認する。(90 分)                       |
| 15 | 実習先施設訪問及び現地打合せ         | 実習先各施設との打合せ（時期未定）                       | 予習：質問事項をまとめる。(120 分)<br>復習：打合せ内容をまとめる。(120 分)                                     |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名     | 著 者    | 発行所      |
|---------|--------|----------|
| 臨地実習ノート | 東京聖栄大学 | 臨地実習センター |

#### ◆参考書

| 書 名                        | 著 者            | 発行所                              |
|----------------------------|----------------|----------------------------------|
| 臨地実習及び校外実習の実際<br>(2014 年版) | (公社) 日本栄養士会 他編 | (公社) 日本栄養士会,<br>(一社) 全国栄養士養成施設協会 |
| 八訂食品成分表                    | 香川明夫 監修        | 女子栄養大学出版部                        |
| 日本人の食事摂取基準 2025 年版         | 国立健康・栄養研究所 監修  | 第一出版                             |

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         |          | 小テスト             |          |
| 報告書          | 50       | 実技（発表・コミュニケーション） | 20       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 30       |                  |          |

（補足）報告書の 50%については誤字・脱字がなく、個人の主張が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5 段階で評価する。学習に取り組む姿勢・意欲 50%は、「積極的に意見を述べる」「チームをリードして進める努力をしている」「課題に対して指示が無くても積極的に取り組んでいる」「集合や提出物の時間が守られているか」の 4 項目について評価する。発表・コミュニケーションは、発表で教員及び学生に評価表を渡し、その点数で評価する。また、外部講師の都合等により、授業の順番は変更する可能性がある。

#### ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

※臨地実習実施時期は、同一時期ではないため、総合演習Ⅰは不定期に開催する。

事前に掲示板で連絡するので、見逃し等無いよう注意すること。

※臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設に合わせた対応が出来るように準備しておくこと。

#### ◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。（留守電等）

# 臨地実習Ⅲ（臨床栄養学分野）（3単位）（管理栄養学科）

開講時期 3年・後期

担当者氏名 宮内眞弓 高橋美恵子 小林陽子 風見公子 佐藤ひろ子 柴田隆一

## ◆授業概要

この実習では、傷病者を対象とした栄養管理や食事管理、栄養指導等が医療施設という実践の場においてどのように行われているかについて実体験を含めて学ぶことを目的とする。

医療機関における「臨床栄養学」実習は、「多様な専門領域に関する基本となる能力」「知識・技能・態度および考え方の総合的能力」「チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進めるための能力」「保健・医療・福祉・介護システムの中での栄養・給食関連サービスのマネジメント能力」「健康の保持増進・疾病の一次、二次、三次予防のための栄養・食事指導（教育）能力」これらを実践の場で学び、身につけることにある。本実習は、実務経験を有している教員及び医療機関・福祉施設の管理栄養士が指導し、実習を通じた実際の社会的活動を経験する。

## ◆到達目標

1. 医療・介護制度におけるチーム医療や管理栄養士の役割について説明できる。
2. 栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を説明できる。
3. 栄養状態の評価・判定、様々な病態時の栄養補給と栄養教育のあり方、食品と医薬品との相互作用について実践的に参加できる。

## ◆授業計画

| 回・時間  | 項目                                                                                                                                                                       | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 予習・復習(標準的な所要時間)                                                                                                             |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1～2   | 医療機関における臨地実習について                                                                                                                                                         | 学習の概要説明、具体的な準備、手続き医療機関における実施上の諸注意、実習先別ガイドランス                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 予習：臨地実習先医療機関の概要について情報を得る。(120分)<br>復習：配布資料の再読 (60分)                                                                         |
| 135時間 | <p>傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理のあり方や診療報酬に係る給食の運営について学び、臨床栄養管理の重要性を理解する。</p> <p>実習施設の概要</p> <p>栄養管理の実際</p> <p>食品管理の実際</p> <p>調理作業および衛生管理の実際</p> <p>栄養指導・栄養教育の実際</p> <p>その他</p> | <p>① 外来・入院患者を対象とした栄養・食事指導（教育）の実施状況を学ぶ。</p> <p>② 診療科やベッドサイドへの訪問、カルテ閲覧などを通して、患者の栄養問題が実際に存在していることを把握する。</p> <p>③ 栄養アセスメント、ケアカンファレンス、栄養ケアプランの立案を学習する。</p> <p>④ チーム医療、クリニカルパスなどの実際について学習する。</p> <p>⑤ 医療スタッフの一員として患者対応やマナー等について指導を受けるとともに経験を積む。</p> <p>⑥ 個別栄養管理の実際と部門業務のあり方など、実習施設の取り組みについて学習する。</p> <p>⑦ 栄養・食事指導（教育）や栄養管理の報告書およびカルテの実際について学習する。</p> <p>⑧ ケーススタディを経験する。</p> <p>⑨ 給食経営管理の知識や技術が、医療の現場においてどのように活かされているかを体験する。</p> <p>⑩ 個人の栄養アセスメントに基づき、フードサービスの観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学ぶ。</p> | <p>予習：実習期間の予定表が配られるので、前もって実習内容に関係する事項を調べておくこと。(300分)</p> <p>復習：臨地実習期間中に於いて、指導を受けた内容は必ずノートにまとめ、復習をする。分からない事柄は、調べる。(300分)</p> |

|    |               |             |                                                            |
|----|---------------|-------------|------------------------------------------------------------|
| 15 | 実習のまとめ（実習ノート） | 実習ノートをまとめる。 | 予習：実習ノートの整理をし、報告書作成の準備をする。実習を終えての感想、研究テーマのまとめを記入する。（240 分） |
|    |               |             | 復習：実習ノートを作成し、提出する。（240 分）                                  |

◆教科書及び資料

| 書 名                   | 著 者    | 発行所            |
|-----------------------|--------|----------------|
| 臨地実習マニュアル「臨床栄養学」第 6 版 | 寺本房子 他 | 建帛社            |
| 臨地実習ノート               | 東京聖栄大学 | 東京聖栄大学臨地実習センター |

◆参考書

| 書 名       | 著 者    | 発行所       |
|-----------|--------|-----------|
| 食品成分表 8 訂 | 香川芳子監修 | 女子栄養大学出版部 |

◆関連科目

総合演習Ⅱ，臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ，臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ，食事介護論，基礎生化学，栄養生化学，栄養生化学実験Ⅰ・Ⅱ，解剖生理学Ⅰ・Ⅱ，解剖生理学実験，病理学Ⅰ・Ⅱ，給食経営管理論，給食経営管理実習Ⅱ，

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目        | 評価比率（％） | 評価項目  | 評価比率（％） |
|-------------|---------|-------|---------|
| 実習内容（施設側評価） | 40      | 実習ノート | 20      |
| 実習内容（大学側評価） | 40      |       |         |

（補足）実習ノートの 20%については誤字・脱字がなく、実習内容が論理的かつ明確に記述されていることを確認し、5 段階で評価する。実習内容は施設側の管理栄養士の評価と大学側の教員の評価を 40%ずつとし、5 段階で評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題は、内容をチェックし、訂正、コメント等を記載し授業内に返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・臨地実習は、実習施設によって時期が異なり、不定期に集中的に開催する。  
事前に臨地実習センター前の掲示板で連絡するので、見逃し等無いように注意すること。
- ・臨地実習先により、事前に要求されることが異なるので、施設にあわせて対応が出来るように準備しておくこと。
- ・事前ガイダンスから終了ガイダンスまで一貫して行う授業であり、指定された行動をとることが要求される。

◆オフィスアワー

受付時間：随時

受付場所：臨地実習センター及び、臨地実習担当教員研究室

上記で対応できない場合：臨地実習センター前のメッセージボードを活用する。

緊急の場合は、直接学生の携帯電話に連絡を入れることもあるので、必ず受信できる状態にしておくこと。（留守電等）

# ゼミナールⅠ

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・後期  
担当者氏名 管理栄養学科教員

## ◆授業概要

ゼミナールⅠでは、管理栄養士としての素養や知識をより確実なものとするとともに、実践的活用にも対応すべく、指導教員の教科担当分野ごとの今日的諸問題を学生からの問題提起として取り上げ、当該担当教員による適切な指導のもと学生主体の授業を展開する形で学習を進める。指導教員への学生配置は原則として学生の学習希望分野を考慮して決定する（グループの形成）。また、授業（1 単位）は、グループ授業 12 回と全体授業 3 回、計 15 回をⅠ（後期）に行う。

## ◆到達目標

1. 学習分野の情報をより多く獲得して、管理栄養士を目指す学生の資質向上に役立てる。
2. 学習成果が大学生活の仕上げとして実感できるように取り組む。
3. 各分野での学習を通して、社会に出て活躍できる管理栄養士としての学問体系の総合化を図るとともに必要知識の充実と人格の一層の向上をはかる。
4. 仲間と互いに協力しあい、切磋琢磨することでグループ全員の国家試験合格を勝ち取れるよう各自の実力アップをはかる。

## ◆授業計画

| 回             | 項 目      | 内 容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 予習・復習                                                         |
|---------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1             | 共通の分野（1） | ゼミナールの概要と身につくゼミナールの受講方法を知る。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 予習：学習計画の立案と目標・到達目標を具体化する。（30 分）<br>復習：分野グループごとに指示する。（各回 30 分） |
| 2～<br>12<br>回 | グループ授業   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎科学の分野（鈴木等）</li> <li>・保健体育学分野（膳法）</li> <li>・食品衛生学・食べ物と健康分野（星野）</li> <li>・食品学・食べ物と健康分野（古庄）</li> <li>・生化学、基礎栄養学分野（大塚）</li> <li>・応用栄養学の分野（小林）</li> <li>・栄養教育論の分野（高橋）</li> <li>・臨床栄養学の分野（宮内）</li> <li>・公衆栄養の分野（佐藤）</li> <li>・給食経営管理・スポーツ栄養の分野（風見）</li> <li>・給食経営管理・スポーツ栄養の分野（柴田）</li> <li>・学校現場を知ろう・教職研究の分野（有村・田中）</li> </ul> | 予習：分野グループごとに指示する。（各回 30 分）<br><br>復習：分野グループごとに指示する（各回に 30 分）  |
| 13            | 共通の分野（2） | 研究テーマのまとめ方                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 予習：なし<br>復習：ノートと資料に目を通す。（30 分）                                |
| 14            | 共通の分野（3） | 文献検索                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。（30 分）<br>復習：ノートと資料に目を通す。（30 分）   |
| 15            | 担任指導     | 学生全員に対する担任指導                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 予習：キャリアデベロップの視点に立った両立の実際を知る。（30 分）<br>復習：配布資料を理解する。（30 分）     |
|               | まとめと成績評価 | 総括と評価（受講態度、レポート、出席状況をみて担当教員が行う）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                               |

◆教科書及び資料

| 書 名         | 著 者 | 発行所 |
|-------------|-----|-----|
| 分野グループごとに選定 |     |     |
|             |     |     |

◆参考書

| 書 名         | 著 者 | 発行所 |
|-------------|-----|-----|
| 分野グループごとに選定 |     |     |
|             |     |     |

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|----------------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験                 |          | 小テスト             |          |
| レポート                 | 50       | 実技（発表・コミュニケーション） | 20       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>（補足） | 30       |                  |          |

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

提出書類は細かくチェックし指導する。テストは解答解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

授業の内容やグループ分けの変更、再検討は必要に応じて行う。

ゼミナール学習を作り上げる一員として積極性、協調性、出席を求める。

ゼミ担当者から皆さんへの注文です。ゼミナールは単位認定を伴う教科です。真面目に取り組む学生の参加を希望します。

◆オフィスアワー

受付時間：担当ごとに指示

受付場所：担当者研究室

上記で対応できない場合：各担当教員のメールアドレス利用あるいはメール対応など各ゼミで教員と話し合い決定する。緊急の場合には、担任教員に指示を仰ぐ。



# 管理栄養士演習

(1 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年後期

担当者氏名 正田良介 福田亨 大塚静子 篠原優子 星野浩子 鈴木等

## ◆授業概要

専門基礎分野の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」及び「基礎栄養学」は、管理栄養士が実務を遂行するために身につけておくべき基本教科である。国家試験対策においてもその理解は最も重要であるにもかかわらず、学生が苦手とする教科である。管理栄養士演習においては、各教科の基礎力の確認と栄養士実力認定試験対策および 4 年次の国家試験対策（健康・栄養総合演習Ⅰ）に向けて強化を図り実力向上を目指す。

基本的に授業プリントを用いた授業形式で、問題演習も合わせて行うことで内容の定着を図る。

## ◆到達目標

1. 専門基礎分野の基礎力を固め、科目を越えて横断的かつ総合的に応用する能力を身につけることができる。
2. 「栄養士実力認定試験」の認定 A および「管理栄養士国家試験」に合格できる知識と能力を身につけることができる。

## ◆授業計画

| 回   | 項 目                   | 内 容                                                                                                                              | 予習・復習                                                                 |
|-----|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 3 回 | 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(正田) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・解剖生理学</li> <li>・疾患の症状と病態生理</li> <li>・疾患の診断と治療</li> </ul> まとめて過去問演習と解説                    | 予習 配布資料がある場合には、教科書・参考書と突き合わせてノートにまとめるなど、整理、理解する。(～30 分)               |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を中心に、配布資料と解説を参考に、教科書・参考書と突き合わせて整理、理解しておく。(60 分) |
| 3 回 | 生化学 (福田)              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生化学分野</li> <li>・苦手項目の解消と向上を過去問題により実施する過去問題演習</li> </ul>                                  | 予習 配布資料を読み、問題の仕上げを確実にし、ノートにまとめ、整理、理解する。適宜、小テストにも備える。(60 分)            |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60 分)                               |
| 3 回 | 栄養学 (大塚)              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・消化と吸収</li> <li>・五大栄養素の構造と機能</li> </ul> まとめて過去問演習および解説                                    | 予習 過去問を解き正文化する。苦手なところはノートにまとめ、理解する。(60 分)                             |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく(60 分)。                               |
| 2 回 | 食品学 (篠原)              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の栄養素</li> <li>・食品成分の化学変化</li> <li>・食品成分表</li> <li>・各種食品の特性と加工品</li> </ul> まとめて過去問演習と解説 | 予習 過去問を解き正文化する。苦手なところはノートにまとめ、理解する。(60 分)                             |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60 分)                               |
| 3 回 | 食品衛生学 (星野)            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の変質・食中毒</li> <li>・食品添加物</li> </ul> まとめて過去問演習および解説                                      | 予習 過去問を解いて正文化しておく。重要な語句をノートにまとめておく。小テストに備え、ノートを繰り返し見ておく。(60 分)        |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。キーワードをまとめる。関連した過去問を再度解く。(60 分)       |
| 1 回 | 専門基礎科目 (鈴木)           | 専門基礎科目を理解する為に必要な生物学・化学の知識を演習で身に付ける。                                                                                              | 予習 配布資料を読んで、重要な語句をノートにまとめておく。ノートを繰り返し見ておく(60 分)。                      |
|     |                       |                                                                                                                                  | 復習 実施した練習問題を見直し、間違えた部分を整理、理解しておく。(60 分)                               |

◆教科書及び資料

| 書 名  | 著 者 | 発行所 |
|------|-----|-----|
| 特になし |     |     |

◆参考書

| 書 名                               | 著 者         | 発行所       |
|-----------------------------------|-------------|-----------|
| 栄養士実力認定試験問題集                      | 全国栄養士養成施設協会 | 建帛社       |
| クエスチョン・バンク 管理栄養士<br>国家試験問題解説 2024 | 医療情報科学研究所   | メディックメディア |

◆関連科目

解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、病理学Ⅰ・Ⅱ、栄養生化学Ⅰ・Ⅱ、基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ、食品学総論Ⅰ・Ⅱ、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目                 | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|----------------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験                 | 80       | 小テスト             |          |
| レポート                 |          | 実技（発表・コミュニケーション） |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲<br>（補足） | 20       |                  |          |

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

小テストや課題提出後、授業内で解答・解説を実施する。

◆受講上の注意事項及び助言

1. 管理栄養士国家試験受験資格の必須科目であることを承知し、単位取得、実力向上に向け努力すること。
2. 欠席数は授業回数の1/3を超えないこと。  
（臨地実習がある場合の欠席は、専用の欠席届を国試対策室に1枚提出すること。）
3. 遅刻は授業開始15分までとし、遅刻・早退3回で1回欠席とする。

◆オフィスアワー

受付時間：授業担当教員から授業開始時に指示。基本的に授業終了時に対応する。

受付場所：授業担当教員研究室

上記で対応できない場合：授業担当教員研究室前のメッセージボード及びメールで対応する。

# 教育課程論

(2 単位) (管理栄養学科)

開講時期 3 年・後期  
担当者氏名 有村久春

## ◆授業概要

本講義では、教育課程とは何か、その理論と実践課題を学ぶ。その具体的な編成と実施が学校教育の中心的な役割であることを習得する。主に、文部科学省が公示（h29.3）している小学校学習指導要領に学び、子どもの実態や学校の特性に応じて編成することが重要であることを学ぶ。

また、その歴史的な経緯や改訂の意義、法令上の位置づけ等について研究を深める。学校の教育活動の基盤となる教育課程の構成を理解させ、栄養教諭を目指す学生自らが自分の意見をプレゼン発表の機会をもち、相互にディスカッションしながら主体的・対話的に学ぶ授業を構成する。

## ◆到達目標

1. 学校教育における教育課程の意義およびその目的を理解できる。
2. 小・中学校における教育課程の内容を理解できる。
3. 教育課程の編成と実施における教師の役割を理解できる。
4. 教育課程の変遷から、次代の教育の方向を思考することができる。
5. 教育課程における法令や栄養教諭の役割を理解できる。

## ◆授業計画

\* 1～15 回の学びを学生の学びに即しながら研究的に展開する。

| 回  | 項 目                        | 内 容                              | 予習・復習（標準的な所要時間）                                                                         |
|----|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | オリエンテーション、学校教育の目的          | （オリエンテーション）教育課程の意味の理解、語義的な解釈等を学ぶ | 予習 シラバスを読んでおく（60 分）<br>復習 自分の考えとして教育課程の意味をノートに取りまとめる（90 分）                              |
| 2  | 教育課程の意義<br>— 教育課程とは何か      | 教育課程の編成の視点から教育の課題とその存在を考える       | 予習 教育とは何か、教育原論での学びを思い出す テキスト p 69 を読む（60 分）<br>復習 「教育」「教育課程」「今日的な教育課題」を自分の言葉でまとめる（60 分） |
| 3  | 教育課程の編成<br>— 構成・様式及び内容     | 今日の学校の状況について、栄養教諭の立場から考える        | 予習 テキスト p 75～を読む（90 分）<br>復習 教育課程の課題をまとめる（60 分）                                         |
| 4  | 教育課程の実施<br>— 教科等の内容        | 例えば、学級活動や道徳の授業例からその実施の内容を学ぶ      | 予習 2 年後期の学修を振り返る（90 分）<br>復習 教科等の内容をまとめる（60 分）                                          |
| 5  | 教育課程に関する法令                 | 法令集の内容から教育課程の法的位置を学ぶ             | 予習 テキスト p 70～の内容を読む（90 分）<br>復習 教育課程の法的位置をまとめる（60 分）                                    |
| 6  | 教育課程の変遷<br>— 歴史的な経緯と方向性    | 戦後の指導要領の改訂の動きを検討し、その変遷を学ぶ        | 予習 テキスト p 79 を読む（60 分）<br>復習 変遷の各内容を記述する（60 分）                                          |
| 7  | 各教科等の具体例①<br>— 国語、算数等      | 内容および方法の実際を演習等から学ぶ（栄養教諭の指導案）     | 予習 指導案例を調べる（90 分）<br>復習 指導案の作成方法をまとめる（60 分）                                             |
| 8  | 各教科等の具体例②<br>— 道徳・特別活動、総合等 | その具体例を学ぶ（栄養学との関連について）            | 予習 指導案例を調べる（60 分）<br>復習 例を栄養学との関連でまとめる（60 分）                                            |
| 9  | 子どもの実態と教育課程の実施             | 栄養教諭がみる子どもの実態把握の仕方を教育課程に生かす      | 予習 実態把握のあり方を考える（60 分）<br>復習 栄養教諭の指導法をまとめる（90 分）                                         |
| 10 | 保護者や地域の実態と教育課程の実施          | 学校給食の実施で、保護者への説明や地域との連携の在り方      | 予習 学校給食の状況をレポートする（60 分）<br>復習 自分なりの考えをまとめる（60 分）                                        |

|    |                         |                                |                                        |
|----|-------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|
| 11 | 教育課程の適正な実施を促す教育課程のPDCA  | 学校の自主性の在り方とPDCAのサイクルを学ぶ        | 予習 PDCAの例を調べる (90分)                    |
|    |                         |                                | 復習 特色例をレポートにまとめる (60分)                 |
| 12 | 学習指導の原理と教育課程(顕在的カリキュラム) | 全体計画の作成と指導案の構成などを学ぶ            | 予習 全体計画の例を考える (90分)                    |
|    |                         |                                | 復習 レポートにまとめる (60分)                     |
| 13 | 学級経営と教育課程の実施(潜在的カリキュラム) | 教職員の協力体制と学級教師、栄養教諭における教師論と学習指導 | 予習 栄養教諭の「教師論」を考える (90分)                |
|    |                         |                                | 復習 教師論をレポートにまとめる (60分)                 |
| 14 | 教職員の協働と教育課程の実施(学校組織論)   | 学校の組織に機能する教育課程の実施とその評価の在り方     | 予習 評価の在り方を調べる (90分)                    |
|    |                         |                                | 復習 評価方法の理解をまとめる (60分)                  |
| 15 | 講義のまとめと全体の振り返り          | 改めて教育課程の意義と展望を問い直す             | 予習 これまでの講義内容を読み返す (90分)                |
|    |                         |                                | 復習 テキストと講義ノートの内容を理解する(テストの準備を行う) (90分) |

◆教科書及び資料 \*以下の3冊を用意する(4年生まで使用) \*3年次には②を購入、①③は1年時に購入済み

| 書名                        | 著者      | 発行所            |
|---------------------------|---------|----------------|
| ① 『教育の基本原理を学ぶ』            | 有村久春    | 金子書房、2020 初版7刷 |
| ② 『小学校学習指導要領解説 総則編』 h29.7 | 文部科学省   | 株式会社東洋館出版社     |
| ③ 『必修教職六法(2024年度版)』       | 若井 彌一編著 | 協同出版           |

◆参考書

| 書名           | 著者   | 発行所       |
|--------------|------|-----------|
| 新訂版 学級教育相談入門 | 有村久春 | 金子書房、2014 |
|              |      |           |

必要な資料を随時配布する。

◆関連科目 「教育原論」「生徒指導の理論と方法」

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         | 50%      | 小テスト             | 10%      |
| レポート、プレゼン発表  | 20%      | 実技(発表・コミュニケーション) | 10%      |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 10%      |                  |          |

(補足) \* プレゼンの機会や場、学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問い(相互質問)に積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・プレゼン発表やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・学生が記録したレポートをコピーし、受講学生全員に配布する。相互の学び合いと共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に授業に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・予習や復習を十分に行う。必要なプレゼン発表や課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間: 原則として、火曜日、水曜日、金曜日の昼休み(12:10~12:50)
  - ・受付場所: 教育学第1研究室(4号館)
- 上記で対応できない場合: 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

# 栄養教育実習事前事後指導

(1単位)

(管理栄養学科)

開講時期 3年・後期 4年・前期  
担当者氏名 有村久春 田中広美 嶺井正也

## ◆授業概要

事前指導では、栄養教育実習生として学校の教育活動に参画する意欲を高め、事後指導では教育実習を経て得られた成果と課題等を省察するとともに、栄養教諭一種免許状取得までに習得すべき知識や技術等について理解する。これらの学びを通して教育実習の意義を理解する。

## ◆到達目標

1. 教育実習生として遵守すべき義務等について理解するとともに、その責任を自覚したうえで意欲的に教育実習に参加することができる。
2. 栄養教育実習の意義や目的について理解するとともに、実習を円滑に効果的に行うために必要な知識・技能態度を習得することができる。
3. 食に関する指導の実践に積極的に参画できる。
4. 実習を通して得られた知識と経験をふりかえり、栄養教諭一種免許取得までにさらに習得することが必要な知識や技能等を理解できる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                         | 内 容                                          | 予習・復習(標準的な所要時間)                  |
|----|-----------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1  | 栄養教育実習の法的根拠と学校教育の法令<br>(有村) | 「栄養教育実習」実施の法的根拠、受入の法的根拠等を理解する。               | 予習 シラバスを読んでおく。(60分)              |
|    |                             |                                              | 復習 授業の内容をまとめて提出する。(60分)          |
| 2  | 栄養教育実習の意義と目指す教師像<br>(有村)    | 栄養教育実習の意義、理想の教師像、教師に求められる資質を理解する。            | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)            |
|    |                             |                                              | 復習 課題プリントにまとめる。(60分)             |
| 3  | 教育実習の準備と心得<br>(有村)          | 事前準備、実習期間中の一般的な注意事項について理解する。                 | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)            |
|    |                             |                                              | 復習 課題プリントにまとめる。(60分)             |
| 4  | 学校経営、校務分掌、服務について (有村)       | 校内の組織、教育計画、教師の職務内容等について理解する。                 | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)            |
|    |                             |                                              | 復習 講義の内容をまとめて提出する。(60分)          |
| 5  | 児童心理の理解と指導<br>(有村)          | 児童理解とその指導法について理解する。                          | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)            |
|    |                             |                                              | 復習 講義の内容をまとめて提出する。(60分)          |
| 6  | 食育の授業の進め方<br>(嶺井)           | DVD でモデル授業の視聴および4年生による体験報告から授業の具体的なあり方を理解する。 | 予習 資料の該当箇所を読んでおく。(60分)           |
|    |                             |                                              | 復習 授業中に出てきたポイントを確認する。(60分)       |
| 7  | 模擬授業の準備<br>(嶺井)             | 教材研究の方法や学習指導案作成に取り組む。                        | 予習 学習指導案作成に関するプリントを確認しておく。(60分)  |
|    |                             |                                              | 復習 学習指導案の修正を行う。(60分)             |
| 8  | 模擬授業 ①<br>(嶺井)              | 順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。                         | 予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)      |
|    |                             |                                              | 復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分) |
| 9  | 模擬授業 ②<br>(嶺井)              | 順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。                         | 予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)      |
|    |                             |                                              | 復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分) |
| 10 | 模擬授業 ③<br>(嶺井)              | 順次模擬授業をおこない、相互評価を行う。                         | 予習 事前に配布された指導案を検討しておく。(60分)      |
|    |                             |                                              | 復習 相互評価で出された意見や助言を整理し、確認する。(60分) |
| 11 | 学校における食育の授業実践<br>(田中)       | 校内の食育推進組織、計画、栄養教諭と学級担任との関りについて理解する。          | 予習 模擬授業の指導案を読んでおく。(60分)          |
|    |                             |                                              | 復習 レポートを作成する。(60分)               |



|    |                         |                                          |                              |
|----|-------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| 12 | 栄養教諭を中核とした食育の推進<br>(田中) | 学校現場における食育推進の現況を理解するとともに期待される栄養教師像を理解する。 | 予習 事前に配布された資料を読んでおく。(60分)    |
|    |                         |                                          | 復習 講義の内容をレポートにまとめる。(60分)     |
| 13 | 教育実習における研究課題の準備<br>(田中) | 教育実習期間に研究課題を明確にし、その準備を行う。                | 予習 実習校に関する調査 (60分)           |
|    |                         |                                          | 復習 研究課題をレポートにまとめる。(60分)      |
| 14 | 就職対策・準備研修会<br>(田中)      | 就職対策・準備研修(4年生の就職受験の体験を聞き理解を深める。)         | 予習 質問事項をまとめておく。(60分)         |
|    |                         |                                          | 復習 4年生の意見や助言をレポートにまとめる。(60分) |
| 15 | 科目の振り返り・まとめ<br>(田中)     | 教育実習の課題を科目の学びの総括                         | 予習 履修カルテに見直しておく。(60分)        |
|    |                         |                                          | 復習 履修カルテを提出完成させる。(60分)       |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                      | 著 者       | 発行所  |
|--------------------------|-----------|------|
| 栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート | 芦川修貳 田中延子 | 学建書院 |
| 四訂 栄養教諭論 理論と実際           | 金田 雅代     | 建帛社  |

#### ◆参考書

| 書 名          | 著 者   | 発行所   |
|--------------|-------|-------|
| 学習指導要領解説 総則編 | 文部科学省 | ぎょうせい |
| 食に関する指導の手引   | 文部科学省 | 東山書房  |

※随時参考資料プリント配布

#### ◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論 栄養教育実習1 教職概論 教育原理 教育心理学 道德、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         | 0        | 小テスト             |          |
| レポート         | 20       | 実技(発表・コミュニケーション) | 60       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 20       |                  |          |

(補足) \*学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

#### ◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・あいさつ文やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合い学びの共同化を図る。
- ・教育実習の報告会において学生相互の学修の成果を発表し合い学びの共同化を図る。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

#### ◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター(不在の場合は、研究室入口の伝言板に用件をメモすること。)

# 学校栄養教育法

(2単位)

(管理栄養学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 田中 広美

## ◆授業概要

栄養教諭は、発育成長期という特殊な時期にあたる児童及び生徒に食の意義と正しい知識を習得させ、望ましい食習慣を身に付けさせるために学校全体で食に関する指導を展開していかなければならない。

本講義では、実際に学校現場で実施されている指導や指導資料等を活用しながら、食に関する指導のスキルや実践力を養う。

## ◆到達目標

1. 我が国の食生活の現状と課題、子どもの食生活の実態を把握し、食に関する課題を理解できる。
2. 食育基本法および食育推進基本計画の趣旨、栄養教諭の役割と職務、学校給食の意義などについて理解し、食の指導について意欲的に取り組むことができる。
3. 我が国の食文化や行事食・郷土料理の特徴などについて理解できる。
4. 小学校および中学校における食教育と学習指導要領との関連について理解できる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                   | 内 容                              | 予習・復習(標準的な所要時間)        |
|----|-----------------------|----------------------------------|------------------------|
| 1  | 栄養教諭の果たす役割            | 栄養教諭制度と今後の展望について理解する。            | 予習 シラバスを読んでおく。(60分)    |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 2  | 栄養教諭の現状と課題            | 栄養教諭の役割と配置状況について理解する。            | 予習 教科書P11～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 3  | 食に関する指導の基礎的知識         | 子供の発達、行動科学理論、コミュニケーション技術等理解する。   | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 課題プリントにまとめる。(90分)   |
| 4  | 子供の栄養に関わる現状と課題        | 子供の健康状態、栄養摂取状況・食生活について理解する。      | 予習 児童生徒の健康課題を調べる。(60分) |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 5  | わが国の食生活の変遷と学校給食       | 食生活の変遷と学校給食の歴史について理解する。          | 予習 教科書P14～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 6  | 学校給食の意義・役割            | 学校給食の意義と栄養管理・衛生管理の実践について理解する。    | 予習 教科書P28～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 7  | 学校、家庭、地域が連携した食育のあり方   | 食に関する指導の全体計画について計画・実施・評価を理解する。   | 予習 教科書P55～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 課題プリントをまとめる。(90分)   |
| 8  | 教科などにおける食に関する指導       | 学習指導要領の徹底理解と指導の実践を理解する。          | 予習 教科書P67～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 食指導の全体計画を完成する。(90分) |
| 9  | 学校における食に関する指導の全般的な心構え | 指導の心得、指導要領、指導案作成の留意点等を理解する。      | 予習 教科書P97～読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 10 | 個別栄養相談指導のあり方          | 児童・生徒の健康上の課題解決のための個別相談のあり方を理解する。 | 予習 教科書P147～読んでおく。(60分) |
|    |                       |                                  | 復習 授業の要点をまとめる。(90分)    |
| 11 | 地産地消の理解               | 地産地消に関する意義・役割について理解する。           | 予習 課題プリントを読んでおく。(60分)  |
|    |                       |                                  | 復習 課題プリントをまとめる。(90分)   |

|    |             |                               |                                   |
|----|-------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 12 | 食生活の歴史的変遷①  | 古代から現代までの食生活について理解する。(プレゼン発表) | 予習 各時代の食文化について調査し、プレゼンを作成する。(60分) |
|    |             |                               | 復習 発表会のレポートを作成する。(90分)            |
| 13 | 食生活の歴史的変遷②  | 古代から現代までの食生活について理解する。(プレゼン発表) | 予習 各時代の食文化について調査し、プレゼンを作成する。(60分) |
|    |             |                               | 復習 発表会のレポートを作成する。(90分)            |
| 14 | 食文化の継承      | 日本の食文化(郷土料理・行事食)について理解する。     | 予習 郷土料理・行事食について調べる。(60分)          |
|    |             |                               | 復習 課題プリントをまとめる。(90分)              |
| 15 | 科目の振り返りとまとめ | 科目全体のまとめと重点を理解する。             | 予習 総括プリントをまとめる。(60分)              |
|    |             |                               | 復習 科目総括・定期試験準備 (90分)              |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                      | 著 者   | 発行所  |
|--------------------------|-------|------|
| 四訂 栄養教諭論 理論と実際           | 金田 雅代 | 建帛社  |
| 栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート | 芦川 修貳 | 学建書院 |

#### ◆参考書

| 書 名          | 著 者   | 発行所   |
|--------------|-------|-------|
| 学習指導要領解説 総則編 | 文部科学省 | ぎょうせい |
| 食に関する指導の手引   | 文部科学省 | 東山書房  |

#### ◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 栄養教育実習Ⅰ  
教職概論 教育原理 教育心理学 教育制度論 道德、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論  
生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目             | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|------------------|----------|
| 定期試験         | 60       | 小テスト             |          |
| レポート         | 20       | 実技(発表・コミュニケーション) |          |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 20       |                  |          |

(補足)

#### ◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・レポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイス等を記入した後に返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合うことにより学びの深まりを図る。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

#### ◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第2研究室

\* 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。

# 食育指導法

(2単位) (管理栄養学科)

開講時期 3年・後期  
担当者氏名 田中 広美

## ◆授業概要

管理栄養士免許に必要な科目を習得したことによって培われる栄養学の専門性に加えて、児童生徒の健全な心身の発達のため、さらには生涯を通じた健康づくりのために、食を通じた健康教育の重要性を理解し、教育者として食に関する指導（学校における食育）ができる能力を養う。

## ◆到達目標

1. 食に関する指導について、その基礎理論を理解している。
2. 栄養教諭の実践演習として、食に関する指導についての学習指導案が作成できる。
3. 模擬授業、相互評価を通し、指導法や指導効果の向上を目指すことができる。

## ◆授業計画

| 回  | 項 目                | 内 容                                 | 予習・復習(標準的な所要時間)                  |
|----|--------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1  | 栄養教諭と食に関する指導       | 学校における食育推進の中核となる栄養教諭の役割を理解する。       | 予習 シラバスを読んでおく。(60分)              |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる。(90分)              |
| 2  | 食に関する指導に係る全体計画の作成  | 食に関する指導の全体計画を理解するとともに作成する。          | 予習 食に関する指導の全体計画の実践例を調べておく。(60分)  |
|    |                    |                                     | 復習 指導の全体計画を完成させる。(90分)           |
| 3  | 給食時間における「食に関する指導」  | 学校給食を「生きた教材」として活用した給食指導の内容を理解する。    | 予習 給食時の指導について手引きを読んでおく(60分)      |
|    |                    |                                     | 復習 給食時の指導案を作成する。(90分)            |
| 4  | 教科における「食に関する指導」①   | 家庭科・技術家庭科に関する指導内容について理解する。          | 予習 家庭科・技術家庭科の指導要領を読んでおく。(30分)    |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる(90分)               |
| 5  | 教科における「食に関する指導」②   | 体育・保健体育科の指導内容について理解する。              | 予習 体育・保健体育の指導要領を読んでおく。(60分)      |
|    |                    |                                     | 復習 講義の内容をまとめる。(90分)              |
| 6  | 教科における「食に関する指導」③   | 道徳、総合的な学習の食に関する指導内容について理解する。        | 予習 道徳・総合的な学習の時間の指導要領を読んでおく。(60分) |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる。(90分)              |
| 7  | 特別活動における「食に関する指導」① | 学級活動の食に関する指導の内容を理解する。               | 予習 学級活動の指導要領を読んでおく。(60分)         |
|    |                    |                                     | 復習 講義の内容をまとめる(90分)               |
| 8  | 特別活動における「食に関する指導」② | 文部科学省、「食生活学習教材」を活用し指導法について理解する。     | 予習 「食生活学習教材」を読んでおく。(60分)         |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる。(90分)              |
| 9  | 学習指導案・教材作り、評価の考え方  | 特別活動・各教科における指導案の書き方の特徴について理解する。     | 予習 各教科における指導案の書き方の特徴を調べておく。(60分) |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる。(90分)              |
| 10 | 家庭地域と連携した食育        | 家庭・地域と連携した側に関する指導について理解する。          | 予習 課題プリントを読んでおく(60分)             |
|    |                    |                                     | 復習 講義の要点をまとめる。(90分)              |
| 11 | 食に関する指導の実際「個別相談指導」 | 個別相談指導の意義、特徴、指導法を理解する。(食物アレルギー等その他) | 予習 食物アレルギー事故について調べておく。(60分)      |
|    |                    |                                     | 復習 修行の要点をまとめる(90分)               |

|    |                    |                                 |                        |
|----|--------------------|---------------------------------|------------------------|
| 12 | 模擬授業準備<br>(学級活動) ① | 模擬授業に向けて指導案、教材の作成               | 予習 模擬授業の準備 (60 分)      |
|    |                    |                                 | 復習 指導案の作成と教材研究 (90 分)  |
| 13 | 模擬授業準備<br>(学級活動) ② | 模擬授業に向けて指導案、教材の作成               | 予習 模擬授業の準備 (60 分)      |
|    |                    |                                 | 復習 指導案の作成と教材研究 (90 分)  |
| 14 | 特別活動における模擬授業発表・まとめ | 模擬授業の実施と相互評価・まとめ                | 予習 模擬授業の準備 (60 分)      |
|    |                    |                                 | 復習 模擬授業の改善点をまとめる。(90)  |
| 15 | 講義の全体の振り返りと総括      | 教科の総括 (改めて食育指導法の学修内容について復習・再確認) | 予習 課題プリントを読んでおく (60 分) |
|    |                    |                                 | 復習 教科のまとめ・試験の準備 (90 分) |

#### ◆教科書及び資料

| 書 名                      | 著 者   | 発行所  |
|--------------------------|-------|------|
| 四訂 栄養教諭論 理論と実践           | 金田 雅代 | 建帛社  |
| 栄養教諭のための教育実践演習・栄養教育実習ノート | 芦川 修貳 | 学建書院 |

#### ◆参考書

| 書 名          | 著 者   | 発行所   |
|--------------|-------|-------|
| 学習指導要領解説 総則編 | 文部科学省 | ぎょうせい |
| 食に関する指導の手引   | 文部科学省 | 東山書房  |

※随時参考資料プリント配布

#### ◆関連科目

基礎栄養学 臨床栄養学 応用栄養学 調理学 給食計画論 栄養教育論 栄養教育実習1 教職概論 教育原理 教育心理学 道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導 教育方法論 生徒指導の理論と方法 学校ボランティア

#### ◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験         | 60       | 小テスト              |          |
| レポート         | 10       | 実技 (発表・コミュニケーション) | 20       |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 10       |                   |          |

(補足) \*学習に取り組む姿勢・意欲については、授業内容への問いに積極的に応えること、レポート作成および課題のプレゼンなどに取り組むことを積極的に評価する。

#### ◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・レポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイス等を記入した後に返却する。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として更に授業の中で発表し合うことにより学びの深まりを図る。

#### ◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学習に取り組むこと。
- ・課題レポートに意欲的に取り組むとともに提出期限を厳守すること。
- ・グループ演習等自ら積極的に取り組むこと。

#### ◆オフィスアワー

受付時間： 学期開始時に学務課で確認すること。

受付場所： 4号館：教職課程センター、教育学第1研究室

\* 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。



# 学校ボランティア (2単位) (管理栄養学科)

開講時期 2・3年・前期・後期

担当者氏名 有村久春、田中広美、嶺井正也

## ◆授業概要

本講義では、学校ボランティアの意義や内容について学校教育の実際に触れて学ぶことを基本とする。その際、葛飾区内の小学校において、2年次の9月と2月の1週間ずつ計2週間のボランティア体験を行う。

その主な内容は、①事前学習としてボランティアの意義や内容を学ぶ、配置校への事前訪問（あいさつ、校内参観、給食時間の参観など）、②ボランティアの実際体験（配置学校の計画による。例：学級担任・教科指導の補助、給食時間の補助、放課後の学習相談活動、放課後遊びサポート、学校行事の補助、部活動の補助、障害のある子供の学習・学校生活への支援など）、③事後学習としてまとめのレポート作成・提出、配置校への礼状（あいさつ）などである。また、まとめとして報告発表会も予定する。

## ◆到達目標

1. 学校でのボランティア活動を通して、栄養教諭の立場から学校教育の実際とその在り方を実践的に学ぶことができる。
2. 学生自らが自発的に学校教育に関する課題を見出し、具体的なボランティア体験を通して实际的・体験的に学修することができる。
3. 4年次に履修する教育実習に向けて、教職への自己の適性を知る機会とすることができる。

## ◆授業計画

\* 具体的な学修計画は別途作成して、授業時に配布する。

| 回  | 項 目                  | 内 容                              | 予習・復習（標準的な所要時間）                       |
|----|----------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1  | 事前学習①<br>学校ボランティアの意義 | 学校ボランティアの意義・内容の理解、学習への意欲など       | 予習 シラバスを読んでおく（60分）                    |
|    |                      |                                  | 復習 学校ボランティアの意義・内容を理解する。ノートにまとめる。（30分） |
| 2  | 事前学習②<br>配置校の理解      | 葛飾区立の小学校の情報（HP）をもとに配置校の教育状況を知る   | 予習 HP等で配置校の情報を得る（60分）                 |
|    |                      |                                  | 復習 配置校の理解を深め記録する（90分）                 |
| 3  | 事前学習③<br>活動内容の事前準備   | 事前訪問、あいさつ、ボランティア活動の内容理解          | 予習 事前訪問の心構えをつくる（60分）                  |
|    |                      |                                  | 復習 配置校の状況を知りまとめる（60分）                 |
| 4  | ボランティアの実際①           | 配置校の計画によるボランティア活動（担任の補助、給食の援助など） | 予習 持ち物等の準備をする（90分）                    |
|    |                      |                                  | 復習 活動内容をまとめる（60分）                     |
| 5  | ボランティアの実際②           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |
| 6  | ボランティアの実際③           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |
| 7  | ボランティアの実際④           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |
| 8  | 9月の活動体験のまとめ          | ボランティア学習のレポート作成、配置校への礼状など        | 予習 活動内容の資料整理をする（60分）                  |
|    |                      |                                  | 復習 レポート内容の確認と記録（60分）                  |
| 9  | ボランティアの実際⑤           | 配置校の計画によるボランティア活動（担任の補助、給食の援助など） | 予習 持ち物等の準備をする（60分）                    |
|    |                      |                                  | 復習 活動内容をノートにまとめる（90分）                 |
| 10 | ボランティアの実際⑥           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |
| 11 | ボランティアの実際⑦           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |
| 12 | ボランティアの実際⑧           | (同上)                             | 予習 (同上)                               |
|    |                      |                                  | 復習 (同上)                               |

|    |                   |                               |                        |
|----|-------------------|-------------------------------|------------------------|
| 13 | 2月の活動体験のまとめ       | ボランティア学習のレポート作成、<br>配置校への礼状など | 予習 活動内容の資料整理をする (90分)  |
|    |                   |                               | 復習 レポート内容の確認・記録 (60分)  |
| 14 | 事後学習①<br>まとめのレポート | まとめのレポート作成、報告の準備              | 予習 活動内容の全体を振り返る (90分)  |
|    |                   |                               | 復習 報告内容の確認・記録 (60分)    |
| 15 | 事後学習②<br>報告会      | 学校ボランティアの体験と成果を学<br>び合う       | 予習 報告内容の整理と準備をする (60分) |
|    |                   |                               | 復習 全体の成果の自己確認・整理 (90分) |

＊ 9月・2月のボランティア実習日 (計2週間)

第1回 → 9.16 (火) ～9.22 (月) 5日間

第2回 → 2.24 (火) ～3.2 (月) 5日間

◆教科書及び資料

| 書 名                     | 著 者 | 発行所 |
|-------------------------|-----|-----|
| 特に指定しない<br>＊随時配布資料を用意する |     |     |

◆参考書

| 書 名 | 著 者 | 発行所 |
|-----|-----|-----|
|     |     |     |

必要な資料を随時配布する。

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

| 評価項目         | 評価比率 (%) | 評価項目              | 評価比率 (%) |
|--------------|----------|-------------------|----------|
| 定期試験         |          | 小テスト              |          |
| レポート         | 30%      | 実技 (発表・コミュニケーション) | 40%      |
| 学習に取り組む姿勢・意欲 | 30%      |                   |          |

(補足) ＊学習に取り組む姿勢・意欲については、ボランティア活動への実際およびレポート作成、プレゼンなどにどのように取り組んだかを評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

- ・あいさつ文やレポート内容を点検し、個々の学生に適したアドバイスを文字化して返却する。
- ・レポート等をコピーし、受講学生全員に配布する。学びの共同化を図る。
- ・課題レポートを授業の事前に配布し、予習内容として活用する。また、発表会に活用する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・積極的に学校ボランティアの学習に参画し、疑問点や質問事項を提案すること。
- ・必要な課題レポートに意欲的に取り組むこと。
- ・自ら学修課題を解決するように努め、演習やグループでの学びに取り組むこと。
- ・配置校の指示を積極的に理解し、ボランティア体験を日々の学修に生かすこと。

◆オフィスアワー

- ・受付時間： 原則として、月曜日、水曜日、金曜日の昼休み (12:10～12:50)
- ・受付場所： 4号館：教職課程センター、担当教員の教育学研究室
- ＊ 上記で対応できない場合： 研究室入口の伝言板に用件をメモすること。