

<選択領域> 受講者が任意に選択して受講する領域(6時間)

講習名	【選択】食指導に活かす栄養学的・医学的基礎知識			時間	6時間
講習日	2019年8月7日(水)			定員	40名
主な対象者	小学校、中学校、高等学校に勤務する栄養教諭、家庭科教諭			認定番号	平31-20084-507531号
担当講師	中村 強(国際文理学部教授) 濱田 俊(国際文理学部教授)				
講習の概要	<p>食べることは生きるための基本であり、子どもの健やかな心と身体の発達に欠かせないものである。しかしながら、栄養素摂取の偏り、例えば朝食の欠食、小児期における肥満の増加、女兒思春期のやせの増加など、多くの課題を抱え、また多様化、深刻化し、生涯にわたる健康への影響が懸念されている。</p> <p>本講義では栄養学・医学的視点から子どもの心身の発達と健康の諸問題について講義する。</p>				
講習日程	1限	09:00~10:15 (75分)	食指導の実践に活かす栄養学的基礎知識  (中村 強)	三大栄養素である脂質(脂肪酸)、たんぱく質(アミノ酸)、糖質の適切な摂取は子どもの健やかな心と身体の発達に重要であることは言うまでもない。本講義では、最近の知見も交えた理由を解説し、その重要性を再認識するとともに、日々の食指導上の実践に役立つ栄養学的基礎知識を修得させる。	
	2限	10:25~11:40 (75分)			
	3限	12:40~13:55 (75分)	食指導の実践に活かす医学的基礎知識  (濱田 俊)	学童期から思春期にかけての小児に対する食指導上、どのような点に留意すべきなのか、主に子どもの身体の成長と栄養の関わりという視点から解説する。また近年、早期教育の重要性が強調されるようになってきた葉酸についても解説し、食指導の実践に役立つ医学的基礎知識を修得させる。	
	4限	14:05~15:20 (75分)			
	5限	15:30~16:30 (60分)	履修認定試験		
履修認定の方法	講習時間内に履修認定試験を実施し、点数が6割以上を合格とする。				
当日の準備物	筆記用具				

<選択領域> 受講者が任意に選択して受講する領域(6時間)

講習名	【選択】栄養ケアプロセスの実践と食と健康に関する基礎知識			時間	6時間
講習日	2019年8月8日(木)			定員	40名
主な対象者	小学校、中学校、高等学校に勤務する栄養教諭、家庭科教諭			認定番号	平31-20084-507538号
担当講師	片桐 義範(国際文理学部教授) 南里 明子(国際文理学部准教授)				
講習の概要	栄養管理(ケア)プロセスによる栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養診断(PES)、栄養介入計画、栄養モニタリングと評価について解説し、チーム医療における栄養管理の実践、大量調理施設での食事提供や衛生管理についても解説する。また、食と健康に関する施策や食事調査の方法について解説し、栄養素・食品・食事パターンと抑うつや糖尿病などの生活習慣病との関連について最近のエビデンスを紹介する。				
講習日程	1限	09:00~10:15 (75分)	食を中心とした健康づくり (南里明子)	食生活指針や食事バランスガイドなど、わが国における食と健康に関する指針やツールについて解説し、日本人における食品および栄養素摂取状況の現状や年次推移から問題点を考える。また、栄養アセスメントにおいて重要な食事調査の方法について解説する。さらに、糖尿病や抑うつなど生活習慣病に関連する栄養素・食品・食事パターンについて、最近のエビデンスを紹介する。	
	2限	10:25~11:40 (75分)			
	3限	12:40~13:55 (75分)	栄養管理プロセスによる栄養管理の実践 (片桐義範)	栄養管理プロセスを用いた、栄養アセスメント、栄養状態の判定、栄養介入計画、栄養状態のモニタリング・評価について解説する。また、栄養管理の実践にあたっては、多職種連携が必要となるため、チームで取り組む安心安全な栄養管理の実践のためのポイントなども含めて解説する。	
	4限	14:05~15:20 (75分)			
	5限	15:30~16:30 (60分)	履修認定試験		
履修認定の方法	講習時間内に履修認定試験を実施し、点数が6割以上を合格とする。				
当日の準備物	筆記用具				

<選択領域> 受講者が任意に選択して受講する領域(6時間)

講習名	【選択】学校における食の安全確保と食品の活用法			時間	6時間
講習日	2019年8月9日(金)			定員	40名
主な対象者	小学校、中学校、高等学校に勤務する栄養教諭、家庭科教諭			認定番号	平31-20084-507532号
担当講師	石川 洋哉(国際文理学部教授) 舟木 淳子(国際文理学部准教授) 梅木 陽子(国際文理学部講師)				
講習の概要	日本型食生活の特徴である米、野菜類、魚介類などの食材に関して、その「衛生管理」や「調理」の特徴、また食品の「おいしさ」や「機能」などについて科学的なデータを踏まえ、分かりやすく講義する。また、食に関する指導の目標である「正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける」ための児童・生徒への食の安全教育に関して講義する。				
講習日程	1限	9:00~10:40 (100分)	食品成分の機能とその活用法について (石川 洋哉)	肉、野菜、魚介類、牛乳などに含まれる食品成分とその機能(おいしさや体調調節に関わる二次・三次機能)について解説するとともに、加熱などの処理における各種成分の変化について科学的情報をもとに講義する。	
	2限	10:50~12:30 (100分)	食感とおいしさ (舟木 淳子)	人がおいしさを感じるに当たって、食感は味とならんで重要な要因であるとされている。食感とは何かを解説し、食感の評価方法(官能評価、機器を用いた測定)を説明する。さらに、これらの評価方法を用いた研究を紹介する。	
	3限	13:30~15:10 (100分)	食の安全教育 (梅木 陽子)	児童・生徒が食品の品質や安全性などの情報に関心を持ち、食の選択力を身に付けるために、食の安全教育として、どのような取り組みがなされているか、現状と課題について講義する。	
	4限	15:30~16:30 (60分)	総括・履修認定試験 (石川 洋哉)		
履修認定の方法	講習時間内に履修認定試験を実施し、点数が6割以上を合格とする。				
当日の準備物	筆記用具				