

<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	平成29年8月7日 (月)			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29-20077-504643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、女児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	<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、女児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>本講義では児童の成長にとって重要な、脂質栄養・たんぱく質栄養を中心に解説したい。</p>	
	2限	10:25~11:40 (75分)	(中村 強)		
	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	<p>学童期から思春期にかけての小児の解剖生理学的特徴から食指導上どのような点に留意すべきなのか解説する。また、この時期に多くみられる小児疾患等から、食や栄養の観点から重要と思われる疾患や病態を取り上げて解説し、食指導の実践に役立つ医学的基礎知識を修得させる。</p>	
	4限	14:05~15:20 (75分)	(濱田 俊)		
	5限	15:30~16:30 (60分)	総括・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、60点以上を合格とする。				
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】健康・運動と栄養状態から考える栄養管理実践の基礎知識			時間	6時間		
講習日	平成29年8月8日（火）			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29-20077-504644号		
担当講師	太田 雅規(国際文理学部教授)						
	片桐 義範(国際文理学部教授)						
講習の概要	身体づくりや健康管理・栄養管理に関する講義を通して、動くこと、食べることの意義と実践のための基礎的知見について解説する。個人へのアプローチ(教育)だけでなく、環境整備の必要性について、近年の施策などを挙げて、分かりやすく解説する。また、低栄養や過栄養の栄養アセスメントや栄養状態の判定・栄養管理計画、大量調理施設での食事提供について解説する。						
講習日程	1限	09:00~10:15 (75分)	健康の概念と運動を中心とした健康づくりの実際 (太田雅規)	健康の定義とヘルスプロモーションについての解説を行うとともに、健康日本21(第2次)について概説する。ヘルスプロモーションの取り組みとして、運動を含む身体活動を増加することの意義について解説し、発達成長期にある児童・生徒にとって身体を動かすことの重要性や環境整備の必要性について、身体活動の面から解説する。また、平成28年度取り組んだ文科省「スーパー食育スクール事業」で得られた結果についても概説し、学校給食における食育の重要性について理解を深める。			
	2限	10:25~11:40 (75分)					
	3限	12:40~13:55 (75分)	多職種連携による栄養・給食管理の実践について (片桐義範)			対象者の栄養管理について栄養アセスメント、栄養状態の判定、栄養計画、食事提供、栄養状態のモニターリングや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食事提供と、より良い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)	総括・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、60点以上を合格とする。						
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	平成29年8月9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29-20077-504645号
担当講師	石川 洋哉(国際文理学部准教授)				
	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などについて自ら判断できる能力を身につける」ための学童期の子ども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(おいさと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・生徒が品質や安全性などの情報に関心を持ち、食品の品質の良否を見分け、適切な選択ができるようになるために、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)		
	5限				
履修認定の方法	講習時間内に履修認定試験を実施し、60点以上を合格とする。				
当日の準備物	筆記用具				