

2) 学校栄養分野

学校栄養（項目番号：G21-102～103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位
【目標】 健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。 【講義内容】 健康・スポーツ栄養（KS21-102～103）に準じる。			

学校栄養（項目番号：G21-105～108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位
【目標】 公認スポーツ栄養士の役割と活用を理解するとともにスポーツ栄養学について理解を深め、児童生徒への指導に活用する。 【講義内容】 健康・スポーツ栄養（KS21-105～108）に準じる。			

学校栄養（項目番号：G23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位
【目標】 ①食物アレルギーがある児童生徒も、楽しく安全な学校生活を送り、成長に合わせた十分な栄養が摂取できる給食提供の対応方法を習得する。 ②児童生徒及び保護者に対して、個別的な相談食事指導の要点を理解する。 ③各校（施設）において作成された食物アレルギー対応マニュアルをもとに個別対応ができる。 【講義内容】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食物アレルギーの最新情報 ・ 食物アレルギーに対する個別的な栄養相談の方法 ・ 学校給食提供時における対応の方法 			

学校栄養（項目番号：G25-101）

科目名	栄養生理 栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位
【目標】 管理栄養士・栄養士の専門性を生かすための栄養生理学の基礎をさらに深め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。 【講義項目】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 代謝の仕組み ・ 糖質代謝（糖質の構造・機能・代謝） ・ たんぱく質代謝（アミノ酸の代謝） ・ ミネラル代謝 ・ 脂質代謝 ・ 免疫 ・ 消化・吸収不良の病態 ・ 血液循環 ・ 腎臓機能 			

学校栄養（項目番号：G25-102）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 3 単位
<p>【目標】 栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養食事指導ができる。</p> <p>【講義項目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 体の構造と機能及び疾病の成り立ち ・ 栄養成分の構造と機能 ・ エネルギー代謝 ・ 栄養素と代謝 ・ 臨床栄養 			

学校栄養（項目番号：G32-101、G32-201）

科目名	学校給食摂取基準	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位
<p>【目標】 日々の給食献立は地域性及び子どもの実態を把握し、個々の学校での学校給食摂取基準を算定し、作成をする必要がある。学校給食摂取基準の算定方法や個に応じた給食の提供方法等を理解し、個々の学校に合わせて学校食事摂取基準を作成することができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食摂取基準の活用 <p>【演習】 データ入力の実際</p> <p>【参考図書】 日本人の食事摂取基準</p>			

学校栄養（項目番号：G34-101）

科目名	栄養補給法	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 学校給食食事摂取基準を活用し、個々に合わせた給食提供ができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食摂取基準値について ・ 給食施設別の給食摂取基準値の算出 ・ 特別支援学校の給食運営の特徴の理解 ・ 個別対応児童への献立作成のあり方 			

学校栄養（項目番号：G34-102）

科目名	献立作成	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 学校給食の管理運営について理解し、食育を行う上で教材となる献立作成ができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食摂取基準に基づいた魅力ある献立作成 ・ 児童生徒の食品構成表の作成 ・ 地産地消、郷土食への取り組みと献立への工夫 			

学校栄養（項目番号：G35-101）

科目名	食材料管理	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 多彩な学校給食の管理運営について理解し、適切な食材管理ができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食材料に関する法的規制等の理解 ・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理のあり方 ・ 食材料に関する経営管理分析 			

学校栄養（項目番号：G35-103）

科目名	配膳・調理	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 学校給食の管理運営について理解し、配膳・調理指導ができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食数管理・配膳時間の調整について ・ 単独校調理、センター方式の特徴と理解 ・ 適切な調理から片付けまでの指導を行うための作業手順書の整備 ・ 調理体制の整備と評価・改善への取り組みについて 			

学校栄養（項目番号：G37-102）

科目名	学校給食における衛生管理	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 調理や食材料管理をする上で必要な衛生管理について学び、安全でおいしい給食を提供することができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理作業指示書作成手順 ・ 作業工程表・作業動線図を作成する ・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制 ・ 衛生について児童生徒や教職員への指導 <p>【参考図書】 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省） 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）</p>			

学校栄養（項目番号：G43-101、G43-201）

科目名	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位
<p>【目標】 アスリートや健康の維持増進のために身体活動量が多い対象者に対して必要なアセスメントについて、理解・実践できる。</p> <p>【講義内容】 健康・スポーツ栄養（KS43-101）に準じる。</p>			

学校栄養（項目番号：G44-102）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 発育測定等でのデータや成長曲線作成、食事摂取状況などから個々の児童生徒の発達について総合的に栄養診断ができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 適切な栄養指標による栄養アセスメントと栄養診断 食事摂取基準に対応した栄養アセスメントと栄養診断 寄与する危険因子の決定 栄養ケアの記録 			

学校栄養（項目番号：G45-106）

科目名	栄養管理計画	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 栄養ケアプロセスに従って児童生徒の喫食量や生活習慣に配慮した指導方法を理解し、食育に活用できる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養診断に基づいた適切な指導方法 栄養診断に基づいた献立のあり方 			

学校栄養（項目番号：G46-101）

科目名	対象者理解	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 初等・中等諸学校での対象者を理解し、児童生徒の発達に応じた食育の推進を図ることができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 幼・小・中・高・特別支援学校の教育特性を理解する 児童生徒の発達段階を理解する 発達に応じた接し方や言葉のあり方 			

学校栄養（項目番号：G46-102、G46-202）

科目名	カウンセリング技法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位
<p>【目標】 肥満・痩身・アレルギー・偏食、さらには生活習慣病などの児童生徒に対して個別指導は重要な課題である。児童生徒や保護者から信頼を得られるカウンセリングの方法や技術を習得し、実践できる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> 個別指導と集団指導の特徴 個別指導に必要とされる技法 <p>【演習】 グループワーク カウンセリング技法の実践</p>			

学校栄養（項目番号：G46-109）

科目名	個別指導（食事指導・食事管理）	単位数	講義 3 単位
<p>【目標】 「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した個別指導の実際について習得し、実践できる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した食事指導（肥満・痩身・貧血・糖尿病） 			

学校栄養（項目番号：G46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 行動科学とは ・ 評価のあり方 ・ 偏食を治すための指導方法 			

学校栄養（項目番号：G47-101、G47-201）

科目名	対象者に合わせた効果的な情報提供方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位
<p>【目標】 食に関する指導を行う上で、指導内容が効果的に対象者に伝わるような方法を習得し、実践できる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「伝えたいことと知りたいことの溝を埋めるとは」とは ・ 対象者に合わせた最適なプレゼン方法 ・ 伝えたい情報に対しての資料等の活用方法 ・ パワーポイント資料作成時の注意点 <p>【演習】 グループワーク 対象者に合わせた効果的な情報提供方法について</p>			

学校栄養（項目番号：G47-102）

科目名	集団栄養指導	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 学級・学年・全校集会・保護者対象等、食育を行う集団に合わせた指導について理解し、計画立案、教材作成、指導を行うことができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 対象者の食生活評価と栄養食事指導計画の作成法 ・ 食育指導教材の作成の進め方 ・ 行動化学的技法を用いた食育の指導法について ・ 給食時間や教科での食育の指導の進め方 			

学校栄養（項目番号：G411-103）

科目名	多職種連携①	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 仕事の効率化を図るために教職員・委託会社等の他、教育委員会・関係役所等と連携し、円滑に職務を遂行する方法を身につけ、実践できる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学級担任・養護教諭との連携推進の意義 ・ 多職種との連携事業の効果的な進め方 ・ チームでの問題解決手法について 			

学校栄養（項目番号：G412-102）

科目名	地域連携①	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 保護者・地域住民との関わりや地域の生産者との円滑な交流などを通して、食育の推進に共通理解を図り、協力を得ることができるよう、食育コーディネーターとしての役割を果たすことができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校・家庭・地域の連携した食育活動について ・ 地域の食育機関との連携の進め方 ・ 地域の食育関連事業への関わり方 ・ 地域の食育コーディネーターとしての役割 			

学校栄養（項目番号：G412-104）

科目名	学校・家庭・地域が連携した食育の推進	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活の中で実践していくためには、家庭や地域と連携を図ることが必要である。その考え方や方法を習得し、学校・家庭・地域との連携・調整の要としての役割を果たすことができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 連携の基本的な考え方 ・ 家庭との連携の進め方 ・ 地域との連携の進め方 <p>【参考図書】 食に関する指導の手引き ー第一次改訂版ー （文部科学省）</p>			

学校栄養（項目番号：G50-103）

科目名	校内感染対策	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 幼児から高校生までを扱う学校保健分野での感染症について理解し、日々の衛生管理に活かすことができる。</p> <p>【講義内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校における感染症の理解 ・ 感染症予防策の実施 ・ 感染症発生時の対応と役割分担 ・ 給食従事者の衛生管理対策整備と体制づくり 			

学校栄養（項目番号：G61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 ①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応スキルを習得する。 ②非常食に関する備えや運用について学ぶ。 ③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制の構築ができる。</p> <p>【講義内容】 臨床栄養（R61-101）に準じる。</p>			

学校栄養（項目番号：G71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。</p> <p>【講義内容】 健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。</p>			

学校栄養（項目番号：G72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位
<p>【目標】 学校給食に関する日常業務を、実習生に指導するための計画立案や実務を通じた適切な指導を行うスキルを学ぶ。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し実践することができる。</p> <p>【講義内容】 臨床栄養（R72-101）に準じる。</p>			