

施設名: _____

氏名: _____

1. SA1.栄養に関する基礎知識 【太田百合子講師】

問題	本講座の内容を踏まえて、子どもに食品に含まれる栄養を理解してもらうにはどのような方法がありますか。
回答	

2. SA2.食育計画の作成と活用1 【太田百合子講師】

問題	本講座の内容を踏まえて、食育の環境づくりとして人とかかわる力を育てるには、どのようなことができますか。
回答	

3. SA3.食育計画の作成と活用2 【太田百合子講師】

問題	本講座の内容を踏まえて、保育所における災害への備えとしての備蓄食品を書きましょう。
回答	

4. SA4.保育所における食事の提供ガイドライン 【太田百合子講師】

問題	本講座の内容を踏まえて、食事の提供の具体的なあり方の項目を3つあげ、具体的に述べてください。
回答	

5. SA5.アレルギー疾患の理解【長谷川実穂講師】

問題	食物アレルギーの加工品表示について、特定原材料と、それに準ずるものについて、説明してください。
回答	

6. SA6.保育所におけるアレルギー対応ガイドライン【長谷川実穂講師】

問題	保育所におけるアレルギー対応ガイドラインで、生活管理指導表の位置づけや、その理由について理解したことを書いてください。
回答	

7. SA7.食育計画の作成と活用3【太田百合子講師】

問題	本講座の内容を踏まえて、食品の持つ機能の働きをまとめてください。
回答	

【まとめの考察】

	この分野を受講して、あなたの業務を振り返り、改善したいこと、レベルアップしていきたいことを書いてください。
回答	