

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。
回答例	一つ以上自分のやり方でも書いてあればよい。給食を通して3色食品群などの円グラフなどを利用する。給食の前に栄養素の働きについて説明する。

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。
回答例	1以上書いてあればよい。生産者、販売の人と交流をもつ、調理員や栄養士と一緒に食事をする、マナーを教える、地域の人と交流する

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。
回答例	1つ以上書いてあればよい。水、調整粉乳、液体ミルク、米、いも類、乾物、缶詰(魚、肉、果物、野菜など)、レトルト食品など

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。
回答例	あり方の項目はすべて記入され、説明が自分の考えも含めて書いてあればよい。栄養面は、1日の生活のなかで保育所の食事をとらえ、喫食状況、子どもの発育・発達状況などを総合的に観察し、食事の計画・評価を行う 衛生面は、品質管理、衛生面の管理、保存食の管理等マニュアルに基づいた体制を徹底する 保育との連携は、保育の一環としての食育を推進するうえで、毎日の食事の提供は保育と連動して取り組む。調理員、栄養士は子どもの食事の様子を観察し、献立に活かす

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。
回答例	特定原材料(7品目)は表示の義務があることに対して、それに準ずるもの(20+1=21品目)は推奨されているだけで表示の義務がない(書かれていないことがあるかもしれない)ことに触れている。

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。
回答例	従来の診断書より情報量が多い(除去根拠を書く必要がある、それによって適切な診断をされているのかがわかる 等)ため、ガイドラインには提出が必須とされている、医師と患者と保育関係者とのコミュニケーションツールとして使うことができる、等のことに触れられている。

7. SA7.食育計画の作成と活用【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。
回答例	1つでも書いてあればよい。生命維持のための栄養機能……すべての食品、特別用途食品 生体の変調を修復する体調調節機能・保健機能食品 食事を楽しむための感覚機能……食品添加物