

研修カリキュラム

研修分野	食育・アレルギー対応	提案者名	株式会社保育のデザイン研究所			
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・食育に関する理解を深め、適切に食育計画の作成と活用ができる力を養う。 ・アレルギー対応に関する理解を深め、適切にアレルギー対応を行うことができる力を養う。 ・他の保育士等に食育・アレルギー対応に関する適切な助言及び指導ができるよう、実践的な能力を身に付ける。 					
研修区分	具体的な研修内容	国のガイドラインにおける該当内容	研修時間 研修テーマ 全体の時間数	講師	研修形態	使用教材
栄養に関する基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の基礎的概念、食事摂取基準等を解説している。身体発達曲線から発育状態を把握する、調理保育の際の衛生管理を知る等、様々なワークを通して基礎知識を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養の基礎的概念、栄養素の種類と特徴 ・日本人の食事摂取基準の基礎知識 ・食事バランスガイドの活用 ・発育と栄養状態の把握 ・衛生管理の理解と対応 	2時間25分03秒	現職名 東洋大学 非常勤講師 氏名 太田 百合子	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
食育計画の作成と活用1	<ul style="list-style-type: none"> ・保育施設の特性を活かした食育の基本を知り、環境の整備、多職種との連携等について学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育の理解保育所の特性を活かした食育 ・第4次食育推進基本計画の理解と展開 ・養護と教育を一体的に展開する食育 ・食育計画 マネジメントサイクルの活用 ・食育のための整備・環境 ・食育のための多職種との連携 	2時間39分51秒	現職名 東洋大学 非常勤講師 氏名 太田 百合子	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
食育計画の作成と活用2	<ul style="list-style-type: none"> ・授乳・離乳の支援ガイドを基に、支援のポイントや発達に即した進め方を学ぶ。 ・また、保護者が自信をもてる支援の大切さとそのヒントを学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授乳・離乳食の進め方 ・幼児食の進め方 ・食の保護者支援・災害への備え ・食の困りごとの内容と園における個別対応 ・個別の食生活指導及び支援 	2時間15分04秒	現職名 東洋大学 非常勤講師 氏名 太田 百合子	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
保育所における食事の提供ガイドライン	<ul style="list-style-type: none"> ・ガイドラインが作成された背景と内容を理解し、「食の提供における質の向上のためのチェックリスト」を使って自園の状況を振り返るワークを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・保育所における食事の提供ガイドラインの理解 ・食事の提供における質の向上 	0時間55分56秒	現職名 東洋大学 非常勤講師 氏名 太田 百合子	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
アレルギー疾患の理解	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーへの理解を深め、アレルギーを持つ子どもが、他の子どもと同じように安心して楽しく過ごす為に必要なことを解説している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの診断 ・食物アレルギーの診断方法 ・食物アレルギーの診断と誤解 ・食物アレルギーの食事 ・食物アレルギーの食品の特徴 	2時間31分59秒	現職名 昭和大学医学部 小児科学講座 管理栄養士 氏名 長谷川 実穂	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	<ul style="list-style-type: none"> ・ガイドラインを知ることで、マニュアルの根拠を理解することの大切さを解説している。又、緊急対応(アドレナリン自己注射)についても動画で説明している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・園や学校での対応 リスクマネジメント ・アレルギー疾患生活管理指導表の使い方 ・具体的な給食対応の取り組み ・調理工程での注意 ・食事提供時の注意 ・食物アレルギー対策の準備 ・緊急時対応 	2時間36分03秒	現職名 昭和大学医学部 小児科学講座 管理栄養士 氏名 長谷川 実穂	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
食育計画の作成と活用3	<ul style="list-style-type: none"> ・栽培活動・調理体験の食育計画を作成するワークを通して、食育を取り入れる目的や子どもへの配慮、多様な関係者との連携の大切さを学ぶ。又、特別な配慮を要する子ども(体調不良の子どもや障害のある子ども等)への食や栄養に関する対応についても説明。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育計画づくり～栽培活動 ・食育計画づくり～調理体験活動 ・体調不良時及び配慮を要する子どもへの対応 ・栄養に関する制度 	2時間13分26秒	現職名 東洋大学 非常勤講師 氏名 太田 百合子	講義、演習 (eラーニング)+報告書	講師作成オリジナル教材
			15時間37分22秒			