

選択 14 日本人の食事摂取基準(2015年版)を考慮した学校給食摂取基準の活用・学校給食を活かした食育

開講日 8月 14日(月)

受講料 6,000 円

募集人員	時間数	履修認定対象職種	試験方法	担当講師
60名	6時間	教諭・栄養教諭	筆記試験	
<p>講習内容</p> <p>児童・生徒の身の丈に合った学校給食を提供するため、文部科学省策定学校給食摂取基準の望ましい活用について理解を深めることを目標に、この際必要な、日本人の食事摂取基準（2015年版）に沿ったアセスメント、計画、品質管理、実施、評価について分かりやすく講習する。また、スーパー食育スクールの事例と成果を紹介し、小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」（平成28年2月文部科学省作成）をもとに、食育の授業の組み立て方について模擬授業を交え、講義・演習する。学校給食を生きた教材とした食育授業の構想や実践についても開設する。</p> <p>主な受講対象者 小学校・中学校 教諭・栄養教諭</p>				<p>大阪市立大学大学院 生活科学研究科 教授 由田 克士 武庫川女子大学短期大学部 幼児教育学科 講師 藤本 勇二</p>

時限	担当講師	授業概要
1限	由田 克士	望ましい学校給食を実施するための指針 ：学校給食摂取基準と日本人の食事摂取基準（2015年版）のポイントを概説します。また、児童・生徒に対するアセスメントやモニタリングの必要性について理解を深めていきます。
2限	由田 克士	望ましい学校給食を実施するための具体的な取り組み ：給与エネルギー・栄養素量の設定、計画、品質管理、実施、評価について、具体的な取り組み事例を示しながら、分かりやすく講義・演習します。
3限	藤本 勇二	学校給食を生きた教材とする食育の推進 ：食に関する指導を効果的に進めるための各教科や総合的な学習等との連携等の在り方について理解を深めていきます。
4限	藤本 勇二	実践力を育む食育授業の構想 ：スーパー食育スクールの事例や小学生用食育教材をもとに、食育の授業の組み立て方について具体的に概説します。
受講生へのメッセージ	前半では、実際に提供されている学校給食が望ましい内容となっているのかを検証できるスキルが身につきます。 後半では、模擬授業やワークショップ等を通じて、食育の充実のための手立てや手法を具体的に紹介します。	