

東京都保育士等キャリアアップ研修「食育・アレルギー対応」 研修カリキュラム

一般財団法人 日本educe食育総合研究所

<オンデマンド形式>

項番	時間	研修項目（国ガイドラインより）	具体的な研修内容
1	0:45	食育計画の作成と活用	食育基礎講座 食育とは 食育基本法と「食育」3つの柱
2	0:45	食育計画の作成と活用	日本の食生活の変化 子どもの体と心 第4次食育推進基本計画
3	0:45	栄養に関する基礎知識	栄養素の基本概念 乳幼児栄養調査 園児の食事や食生活の課題
4	0:45	栄養に関する基礎知識	日本人の食事摂取基準（乳幼児に関わるポイント） 子どもの食事と栄養バランス 食事バランスガイドの活用 栄養素の種類と働き
5	0:45	栄養に関する基礎知識	食事摂取基準と献立作成の基本 おやつのか考え方 保育所献立の参考事例
6	0:45	栄養に関する基礎知識	衛生管理の理解と対応 衛生管理の目的 食中毒予防 感染症対策
7	0:45	アレルギー疾患の理解	食物アレルギー疾患の基礎知識 食物アレルギーとは 正しい診断のための食物経口負荷試験
8	0:45	アレルギー疾患の理解	保育所における食物アレルギー対応 アトピー性皮膚炎との関係 気管支喘息について
9	0:45	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解 アレルギー事故の具体例 事故発生時の対応
10	0:45	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	アレルギー児への対応例 子どもの状態の把握 アレルギーを意識した献立作成のポイント エピペンの使用方法
11	0:45	保育所における食事提供ガイドライン	保育所における食事提供ガイドラインの理解 保育所保育指針について 子どもの「食」をめぐる現状
12	0:45	保育所における食事提供ガイドライン	保育所における食事提供の現状 保育所における食事提供の意義と具体的な在り方 保育所における食事提供の評価
13	0:45	食育計画の作成と活用	食事提供に関する計画 食事提供に関する計画と献立作成
14	0:45	食育計画の作成と活用	授乳・離乳支援ガイドの理解 保育所における食事環境
15	0:45	食育計画の作成と活用	保育計画と食育計画 保育所における食育に関する指針 食育の5項目
16	0:45	食育計画の作成と活用	計画作成時の注意事項 食育活動の具体例

<集合研修>

項番	時間	研修項目（国ガイドラインより）	具体的な研修内容
1	13:00~14:30	食育計画の作成と活用	食育指導案作成（グループワーク）
2	14:40~16:10	食育計画の作成と活用	食育指導案の発表