

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

項番	研修実施予定日時		研修項目 (国ガイドラインより)	具体的な研修内容
—		10:25～10:30	—	事前説明
1	1日目	10:30～12:00	食育計画の作成と活用	食育基礎講座 食育基本法と3つの柱 第4次食育推進基本計画
2		13:00～14:30	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 子どもの食事と栄養バランス 栄養素の種類と働き
3		14:40～16:10	栄養に関する基礎知識	食事摂取基準と献立作成の基本 おやつのお考え方 衛生管理の理解と対応
4	2日目	10:30～12:00	アレルギー疾患の理解	食物アレルギー疾患の基礎知識 正しい診断のための経口負荷試験 アトピー性皮膚炎との関係 気管支喘息について
5		13:00～14:30	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 エビペンの使用方法
6		14:40～16:10	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 食事の提供における質の向上
7	3日目	9:00～10:30	食育計画の作成と活用	食育計画について食事計画編 食事計画の作成について
8		10:40～12:10	食育計画の作成と活用	食育計画について活動計画編 課題解決のための食育の実施 食育のための環境づくり
9		13:00～14:30	食育計画の作成と活用	食育指導案作成の実践（グループワーク）
10		14:40～16:10	食育計画の作成と活用	食育指導案の発表

