

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25206
----------	-------

1. 開設大学	安田女子大学 家政学部	開講場所 (キャンパス・施設)	本学
2. 科目名	高校生のための栄養学講座：食品の知識を増やそう		
	学問分野	番 号	44 名 称 食物・被服・生活（生活、栄養食物、被服、児童など）
3. 担当教員	小倉有子 白井睦子 小長谷紀子（家政学部 管理栄養学科）		
4. 開講期間（曜日） 開講時間	平成 30 年 8 月 2 日（木）～ 平成 30 年 8 月 2 日（木） 10 時 40 分 ～ 16 時 10 分 （ 90 分 × 3 回）		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
	10 回目 /	11 回目 /	12 回目 /
5. 募集定員	50 人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>食品には様々な栄養素が含まれているだけでなく、人によってはある成分が体に合わない場合があります、そのときにはアレルギー反応として現れます。食事を提供する場においては必要な知識です。また、販売されている食品には様々な情報が書かれたラベルが貼ってあります。そのような情報を読み解く力を持つておくことも豊かで安全な食生活を送る上で必要です。最後に皆さんが食品を選ぶときの重要な目安である美味しさの秘密に迫ります。</p> <p>【こどもの食物アレルギーと食事】皆さんは食物アレルギーという言葉を目にしたことはありますか？食物アレルギーとは、食べた食品が原因となって、皮膚のかゆみ、腹痛等のアレルギー症状を起こす病気です。また食物アレルギーは大人よりも子どもに多くみられます。本講座では、食物アレルギーの子どもに対する管理栄養士の役割や、食物アレルギーを起こす代表的な食品である卵、牛乳、小麦等が食べられない時でも、栄養を確保しながら美味しく食べられる料理について、写真等を中心に紹介します。</p> <p>【食品の表示について】健全な食生活を送るために、食品を適切に選ぶことはとても大切なことです。私たちが食品を買うときに安心して選べるように、食品の袋や容器には大切なことがたくさん書かれていることを知っていますか？原材料名や賞味・消費期限、アレルギー表示、栄養成分など、食品の表示には、その食品の品質を判断し選択する上必要な情報が詰まっています。これらの表示から読み取れる情報やその情報の利用法について学習します。</p> <p>【美味しく食べて健康に】生命活動に必要な食物中の成分を栄養素といいます。でも、私たちは「この成分が必要だから」と考えて食べ物を選ぶのではなく、よい香りやきれいな色をもつものや、食べて美味しいものを選んでいきます。実は私たちが快く感じる食物中の成分は、私たちにとって重要な役割を持っているものが多いのです。この講座では、おいしさをもたらす食物中の成分について取り上げます。現代を生きる私たちが、何を選び、どう食べるか考えるヒントになればと思います。</p>		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし		
9. 開講条件※1 あり・ <u>ない</u>	① 最少開講人数（ 人）定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日 (7月13日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月14日(土)以降の開講科目は6月末まで)		
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 女子に限る		
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。		

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。