

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25210
----------	-------

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：栄養を管理するとは		
	学問分野	番 号	名 称
3. 担当教員	箱田雅之 小倉有子 小長谷紀子		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 8 月 8 日 (木) ~ 平成 31 年 8 月 8 日 (木) 10 時 40 分 ~ 16 時 10 分 (90 分 × 3 回)		
個別開講日	1 回目 8/8	2 回目 8 /8	3 回目 8/8
	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	人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>管理栄養士は栄養のプロフェッショナルです。栄養は人が健康に生きていく上でも、また病気の治療においても欠かせない要素です。この講座では管理栄養士の役割をご紹介しますとともに、食品の様々な側面について学んでいただきます。人によっては食品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。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>【人の健康と管理栄養士】人は食べないと生きていけませんし、食べることは楽しみです。しかし、食べ方によっては病気に繋がる場合もあります。また、逆に病気の治りを早めることもできます。管理栄養士は食を通じて人々の健康管理や病気の治療に貢献する国家資格です。栄養や調理の知識・技術だけでなく人体の構造や機能、病気についての詳しい知識が必要です。管理栄養士は食というアプローチ方法を持ったお医者さんと言ってもいいかも知れません。そのような管理栄養士の仕事についてご紹介します。</p> <p>【食物アレルギーと栄養管理】皆さんは食物アレルギーという言葉を目にしたことがあると思います。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、腹痛等の症状を起こす病気です。これには免疫の仕組みが関係しています。また、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>【美味しく食べて健康に】食品の美味しさは味、香り、温度、食感などいろいろな要因で決まります。その中で特に重要な「味」について考えましょう。甘味、酸味、塩味、うま味などをもたらす成分は水に溶ける化学物質です。それらは食物を選ぶ目安になっていると同時に、私たちが生きるために必要な成分でもあります。おいしいものを好きなだけ食べたらよいのでしょうか。この講座が、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	なし		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし		
9. 開講条件※1 なし	① 最少開講人数 () 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12(金)以前の開講科目は3月末まで/7月13(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