科目コード	2200	ナンバリング	EAE100	単位数	2 単位	開講時期	2023 年度前期
科目名	栄養指導論Ⅰ　1-栄（2 長）						
科目英語名	Methodology for NutritionGuidance　Ⅰ　1-栄（2 長）						
担当教員	飯田　晃朝						
資格・免許との関連	栄養士免許取得のための必修科目、フードスペシャリスト取得のための必修科目、ピアヘルパーの選択必修科目						
学修内容	１．栄養指導の意義を認識する。 ２．栄養指導に必要な基礎知識について学ぶ。 ３．行動科学の理論と技術に基づいた栄養指導法について学ぶ。						
学修成果到達目標	１．栄養指導の意義を知り、基本的な知識と技法を身につけ実践できる。 ２．栄養指導の基本知識を理解し、栄養指導に活用することができる。 ３．主な行動科学の理論と技術を理解し、栄養指導に活用することができる。						

	授業計画	事前学修及び必要時間	事後学修及び必要時間
1	オリエンテーション 栄養指導の定義と意義について	教科書の該当箇所を理解しておく(２時間)	学んだ内容を復習整理する(２時間)
2	栄養指導の沿革① 栄養指導の歴史について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
3	栄養指導の沿革② 現在の栄養指導について	教科書の該当箇所を理解しておく(２時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
4	栄養指導と関係法規１ 「栄養士法」・「健康増進法」について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
5	栄養指導と関係法規② 「国民健康・栄養調査」の結果で・栄養士に関するその他の関係法規について	教科書の該当箇所を理解しておく(２時間)	学んだ内容を復習整理する（２時間)
6	食生活・栄養に関する諸調査 指導対象を理解するための情報収集の方法について	教科書の該当箇所を理解しておく（2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
7	栄養指導の方法と技術① 栄養指導の方法とアセスメントの方法について	教科書の該当箇所を理解しておく(２時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
8	栄養指導の方法と技術② 身体状況からの栄養診断の方法について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
9	栄養指導の方法と技術③栄養指導の計画と評価について	教科書の該当箇所を理解しておく(２時間)	学んだ内容を復習整理する（２時間)
10	栄養指導の実際 カウンセリング方法と行動科学について 教材と媒体と技術について	教科書の該当箇所を理解しておく（2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
11	栄養指導に必要な基礎事項① 国民健康・栄養調査「日本人の食事摂取基準」について	教科書の該当箇所を理解しておく（2 時間)	学んだ内容を復習整理する（２時間)
12	栄養指導に必要な基礎事項２ 「食生活指針」と「食事バランスガイド」について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
13	栄養指導に必要な基礎事項③ 「日本食品標準成分表」を使用した栄養価計算の方法について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(２時間)
14	栄養指導に必要な基礎事項④ 食育に関する活動や「食料需給表」について	教科書の該当箇所を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)
15	まとめとふりかえり 定期試験対策	授業内容を理解しておく(2 時間)	学んだ内容を復習整理する(2 時間)

試　験	筆記試験				
教科書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	（N ブックス）栄養指導論 3 訂	相川りゑ子	建帛社	9784767906676	

参考書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	食品解説つき 八訂準拠 ビジュアル食品成分表	新しい食生活を考える会	大修館書店	9784469270129	

成績評価方法・基準	評価方法	評価割合	評価基準など
	理解度	70%	定期試験の点数
	課題	10%	各課題の評価点数の平均
	受講態度	20%	積極性

備　考	教科書に沿って授業を進めます。事前に必ず教科書の該当する範囲を読んで下さい。
フィードバック	成績発表後、申し出た者に対して、定期試験の採点後の答案の閲覧を認めます。 課題は、添削して返却します。
実務経験のある教員による授業科目（※該当者のみ記載）	
授業内容	医療施設に栄養士・管理栄養士として勤務経験がある教員が、その経験を活かして、栄養指導についての講義を行います。

科目コード	2205	ナンバリング	EAE215	単位数	2 単位	開講時期	2023 年度後期
科目名	栄養指導論Ⅱ 2-栄（3 長）						
科目英語名	Methodology for NutritionGuidance Ⅱ 2-栄（3 長）						
担当教員	飯田　晃朝						
資格・免許との関連	栄養士免許取得のための必修科目						
学修内容	１．栄養指導に必要な栄養学的な知識を総括する。 ２．個別栄養指導を実践し、栄養指導の実際を理解する。 ３．栄養指導に関する媒体（スライド・パワーポイント等）の活用について学ぶ。 ４．栄養士実力認定試験の対策方法を学ぶ。						
学修成果到達目標	１．学外実習に向けて、理解を深め栄養士としての実践力を身につける。 ２．対象者に合わせた科学的な根拠に基づく栄養指導を行うことができる。 3. 栄養士実力認定試験において６割以上の点数を取ることができる。						

授業計画		事前学修及び必要時間	事後学修及び必要時間
1	個別栄養指導に関するの概要の確認 栄養士実力認定試験の対策	栄養指導に関する内容を復習しておく。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	個別栄養指導に関する知識を深める。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
2	個別栄養指導の対象者の決定と栄養アセスメント方法の検討 栄養士実力認定試験の対策	栄養アセスメント方法について知識を深める。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	別栄養指導の対象者に対する栄養アセスメントを検討する。栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
3	個別栄養指導の対象者に関する栄養アセスメント項目の決定と栄養摂取状況調査依頼 栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の栄養アセスメント方法についての知識を深める。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	栄養摂取状況調査を実施する。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
4	栄養アセスメントと栄養摂取状況の実施と評価 栄養士実力認定試験の対策	栄養摂取状況を実施する。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	栄養アセスメントと栄養摂取状況の評価を完成させる。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
5	個別栄養指導の対象者に関する指導目標の決定 栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の対象者に関する指導目標の設定方法について知識を深める。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	個別栄養指導の対象者に関する指導目標を決定する。 栄養士実力認定試験の対策の復習（2 時間)
6	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案の作成 栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案の作成方法について知識を深める。 栄養士実力認定試験の対策（2 時間)	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案の作成する。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
7	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案の確認 栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案を完成させる。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案を修正する。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
8	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案の訂正 栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案を修正する。 栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導案を完成させる。 栄養士実力認定試験の対策の復習(2 時間)
9	個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製栄養士実力認定試験の対策	個別栄養指導の対象者に関する栄養指導の媒体作成について知識を深める。	個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製する。

		栄養士実力認定試験の対策(2 時間)	栄養士実力認定試験の対策の復習（２時間)
10	栄養士実力認定試験の対策 個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製の継続	栄養士実力認定試験の対策個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製の継続する（2 時間）	栄養士実力認定試験の対策の復習 個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製の継続する(2 時間)
11	栄養士実力認定試験の対策 個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製	栄養士実力認定試験の対策個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製の継続する（2 時間）	栄養士実力認定試験の対策の復習 個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体の作製を継続する（２時間）
12	対象者に向けて個別栄養指導の実施	個別栄養指導に対象者に関する栄養指導媒体を完成させる(2 時間)	対象者に実施した個別栄養指導の評価する(2 時間)
13	学外実習報告会に向けた発表内容の立案	学外実習をふりかえり実習内容を整理する(2 時間)	学外実習報告会の発表原稿を作成する(2 時間)
14	学外実習報告会に向けてのパワーポイントの作製	発表原稿にわせたパワーポイント案を準備する(2 時間)	発表原稿にわせたパワーポイントを作製する(2 時間)
15	学外実習報告会に向けた発表内容の確認	学外実習報告会に向けたパワーポイントを作製する(2 時間)	学外実習報告会の発表を練習する(2 時間)

試　験					
教科書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	教科書は使用しない。随時プリントを配布する。				
参考書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	栄養士実力認定試験過去問題集	（一社）全国栄養士養成施設協会 編	建帛社	9784767906591	
	（N ブックス）栄養指導論 3 訂	相川りゑ子	建帛社	9784767906676	
	食品解説つき　八訂準拠　ビジュアル食品成分表	新しい食生活を考える会	大修館書店	9784469270129	

成績評価方法・基準	評価方法	評価割合	評価基準など
	理解度	50%	栄養士実力認定試験の正解率
	課題	10%	栄養士実力認定試験対策課題の正解率
	プレゼンテーション	20%	発表等の取り組みや内容
	受講態度	20%	積極性
備　考			
フィードバック	栄養士実力認定試験の試験結果		
実務経験のある教員による授業科目（※該当者のみ記載）			
授業内容	栄養士・管理栄養士として医療施設に勤務経験がある教員が、その経験を活かして、栄養指導や実力認定試験対策についての講義や指導を行います。		

科目コード	2210	ナンバリング	EAE105	単位数	1 単位	開講時期	2023 年度後期
科目名	栄養指導論実習Ⅰ　1-栄（2 長）						
科目英語名	Exercise in Nutrition Guidance　Ⅰ　1-栄（2 長）						
担当教員	飯田　晃朝						
資格・免許との関連	栄養士免許取得のための必修科目、ピアヘルパーの選択必修科目						
学修内容	１.「栄養指導論Ⅰ」で学んだ内容を理解して、栄養指導の内容に沿った献立作成の仕方を学ぶ。 ２.「栄養指導論Ⅰ」で学んだ内容を理解して、献立作成に必要な知識と技術を学ぶ。 ３．学んだ栄養指導と献立作成に関する内容を活用し、自らで献立を作成し、評価する。 ４．栄養価計算の方法を学び、作成した献立の栄養価計算を行う。						
学修成果到達目標	１.「日本人の食事摂取基準」、食品構成を理解し、「日本食品標準成分表」を活用して、対象者に合った献立を作成することができる。 ２.「日本食品標準成分表」の使い方を理解し、パソコンを使用して栄養価計算をすることができる。 ３.「食事バランスガイド」を理解し、作成した献立の評価に活用することができる。						

	授業計画	事前学修及び必要時間	事後学修及び必要時間
1	オリエンテーション 栄養アセスメントの概論	「栄養指導論Ⅰ」の内容を理解し､栄養アセスメントについて予習を行う(0.5 時間)	栄養アセスメントについて学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)
2	「食事バランスガイド」の活用方法について	「栄養指導論Ⅰ」の内容を理解し、「食事バランスガイド」について予習を行う(0.5 時間)	食事バランスガイドについて学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)
3	推定エネルギー必要量の算出方法について	「栄養指導論Ⅰ」の内容を理解し､栄養アセスメントの方法について予習を行う(0.5 時間)	推定エネルギー必要量の算出方法について学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)
4	無作為抽出法による「国民健康・栄養調査」の調査結果を考慮した、献立作成における「日本人の食事摂取基準」の活用方法について	無作為抽出法による「国民健康・栄養調査」の最新の調査内容と調査結果と「日本人の食事摂取基準」について予習を行う(0.5 時間)	「日本人の食事摂取基準」について学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)
5	「日本人の食摂取基準」を用いた個人とデータのバラツキがある集団の栄養価の評価方法について	「日本人の食事摂取基準」について理解しておく(0.5 時間)	「日本人の食事摂取基準」を用いて、課題献立の個人とデータのバラツキがある集団の栄養価の評価を行う（0.5 時間）
6	献立作成における「日本食品標準成分表」の活用方法について	「日本食品標準成分表」について予習を行う（0.5 時間）	「日本食品標準成分表」について学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)
7	献立作成における「日本食品標準成分表」を用いた栄養価計算の仕方について	「日本食品標準成分表」について理解しておく(0.5 時間)	「日本食品標準成分表」を用いて、課題献立の栄養価計算を行う(0.5 時間)
8	献立作成における食品構成の活用方法と「食品構成表」と「加重平均成分表」の作成方法ついて	食品構成について予習を行う(0.5 時間)	「日本食品標準成分表」を用いて、課題献立の「食品構成表」と「加重平均成分表」を作成する(0.5 時間)
9	献立作成におけるエネルギー比率による評価方法について	「栄養指導論Ⅰ」のエネルギー比率等の評価方法について予習を行う(0.5 時間)	エネルギー比率等により、課題献立の評価を行う(0.5 時間)
10	秤量実習による食品構成の理解と「食品構成表」を使用した献立作成について	食品構成について予習を行う（0.5 時間）	秤量実習について、課題を作成し提出する(0.5 時間)
11	１日の献立作成について	献立作成について予習を行う（0.5 時間）	対象者への栄養指導の内容に沿った、1 日の献立を作成する（0.5 時間）

12	作成した献立の確認と評価	予定献立、食品構成、栄養価計算を作成する(0.5 時間)	作成した献立の評価、食品構成の作成、栄養価計算を実施する(0.5 時間)
13	パソコンによる栄養価計算の仕方	「情報処理演習」等でパソコンの使用方法について予習を行う(0.5 時間)	パソコンを用いて、作成した献立の栄養価計算を行う(0.5 時間)
14	作成した献立の修正と修正後の評価	1 日の献立の評価方法について予習を行う(0.5 時間)	作成した献立の評価、訂正を行う(0.5 時間)
15	まとめとふりかえり 対象者の栄養指導案に沿った 1 日の献立の完成 試験	1 日の献立作成を完成させる(0.5 時間)	学んだ内容を復習整理する(0.5 時間)

試　験					
教科書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	食品解説つき　八訂準拠　ビジュアル食品成分表	新しい食生活を考える会	大修館書店	9784469270129	
	（N ブックス）栄養指導論 3 訂	相川りゑ子	建帛社	9784767906676	
参考書	書　名	著　者	出版社	ISBN	備　考
	日本人の食事摂取基準　2020 年版	伊藤貞嘉/佐々木敏	第一出版	9784804114088	
	「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル	公益社団法人　日本栄養士会　武見ゆかり・吉池信男	第一出版	9784804113586	

成績評価方法・基準	評価方法	評価割合	評価基準など
	課題	60%	提出状況と内容
	理解度	20%	授業内での試験の実施
	受講態度	20%	積極性

備　考	「給食管理実習」に向けての献立作成に関する技術や方法を習得する実習です。 調理実習のレシピや学内の図書館等の料理本などを参考にして、料理や献立に関する知識を増やし、献立作成に関するセンスを磨いておいて下さい。
フィードバック	提出課題を随時、返却し、授業中等に訂正をしてもらいます。
実務経験のある教員による授業科目（※該当者のみ記載）	
授業内容	栄養士・管理栄養士として、医療施設に勤務経験がある教員が、その経験を活かして、献立作成について実習を行います。