

【講座一覧】  
食育・アレルギー対応

区分	講座名	講師名	所属
栄養に関する基礎知識	SA1-1.栄養の基礎的概念、栄養素の種類と特徴	太田 百合子	東洋大学非常勤講師
	SA1-2.日本人の食事摂取基準の基礎知識 - 献立・調理の基本 -		
	SA1-3.食事バランスガイドの活用		
	SA1-4.発育と栄養状態の把握		
	SA1-5.衛生管理の理解と対応		
食育計画の作成と活用 1	SA2-1.食育の理解保育所の特性を活かした食育	太田 百合子	東洋大学非常勤講師
	SA2-2.第4次食育推進基本計画の理解と展開		
	SA2-3.養護と教育を一体的に展開する食育		
	SA2-4.食育計画 - マネジメントサイクルの活用 -		
	SA2-5.食育のための整備・環境		
	SA2-6.食育のための多職種との連携		
食育計画の作成と活用 2	SA3-1.授乳・離乳食の進め方	太田 百合子	東洋大学非常勤講師
	SA3-2.幼児食の進め方		
	SA3-3.食の保護者支援・災害への備え		
	SA3-4.食の困りごとの内容と園における個別対応		
	SA3-5.個別の食生活指導及び支援		
保育所における食事の提供ガイドライン	SA4-1.保育所における食事の提供ガイドラインの理解	太田 百合子	東洋大学非常勤講師
	SA4-2.食事の提供における質の向上		
アレルギー疾患の理解	SA5-1.食物アレルギーの診断	長谷川 実穂	昭和大学医学部 小児科学講座
	SA5-2.食物アレルギーの診断方法		
	SA5-3.食物アレルギーの診断と誤解		
	SA5-4.食物アレルギーの食事		
	SA5-5.食物アレルギーの食品の特徴		
保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	SA6-1.園や学校での対応 - リスクマネジメント -	長谷川 実穂	昭和大学医学部 小児科学講座
	SA6-2.アレルギー疾患生活管理指導表の使い方		
	SA6-3.具体的な給食対応の取り組み		
	SA6-4.調理工程での注意		
	SA6-5.食事提供時の注意		
	SA6-6.食物アレルギー対策の準備		
	SA6-7.緊急時対応		
食育計画の作成と活用 3	SA7-1.食育計画づくり～栽培活動	太田 百合子	東洋大学非常勤講師
	SA7-2.食育計画づくり～調理体験活動		
	SA7-3.体調不良時及び配慮を要する子どもへの対応		
	SA7-4.栄養に関する制度		

※ 青色の「食育計画の作成と活用 3」の4講座は神奈川県保育エキスパート等研修では受講不要です。