【研修名】　第3回　食育・アレルギー対応分野

オンデマンド9時間、対面6時間のハイブリッド型研修　時間割

日にち	時間	研修項目	研修内容	担当教員
オンデマンド 受講期間 令和5年 11月21日～ 令和6年 2月11日	3時間	栄養に関する基礎知識	・栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能 ・食事摂取基準と献立作成・調理の基本 ・衛生管理の理解と対応	フェリシアこども短期大学 非常勤講師 三浦由美
	3時間	食育計画の作成と活用	・食育の理解と計画及び評価 ・食育のための環境(他職種との協働等) ・食生活指導及び食を通した保護者への支援 ・第三次食育推進基本計画	
	3時間	アレルギー疾患の理解	・アレルギー疾患の理解 ・食物アレルギーのある子供への対応	
対面研修 令和6年 2月10日(土) 9:00-16:00	1.5時間	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	エピペン実習・グループ討議等	
	1.5時間	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン	エピペン実習・グループ討議等	
	1.5時間	保育所における食事の提供ガイドライン	調理実習・グループ討議等	
	1.5時間	保育所における食事の提供ガイドライン	調理実習・グループ討議等	