研修カリキュラム

研修実施機関名: フェリシアこども短期大学

研修名	食育・アレルギー対応 リーダー研修	研修種別	食育・アレルギー対応		対応
研修期間	令和2年9月19日(土)~令和2年11月21日(土)	実施方法	対面研修	研修時間	15時間

項番	研修実施日時	研修項目	具体的な研修内容	研修講師 (所属・職・氏名)	研修 時間 (分)	研修形態 (講義・演習・ グループ討議等)	研修会場 (名称・所在)
1	令和2年9月19日 (土) 9:00~12:10 うち休憩時間10分 (10:30 ~10:40)	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 講師 田中芳子	180	講義 グループワーク	フェリシアこども短期大学 東京都町田市三輪町1135
2	令和2年9月26日(土) 9:00~12:10 うち休憩時間10分(10:30 ~10:40)	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	フェリシアこども短期大学 講師 田中芳子	180	講義 グループワーク	フェリシアこども短期大学 東京都町田市三輪町1135
3	令和2年10月17日(土) 9:00~12:10 うち休憩時間10分(10:30 ~10:40)	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	フェリシアこども短期大学 講師 田中芳子	180	講義	フェリシアこども短期大学 東京都町田市三輪町1135
4	令和2年10月31日(土) 9:00~12:10 うち休憩時間10分(10:30 ~10:40)	保育所における食事の 提供ガイドライン	・保育所における食事の提供ガイドラインの理解 ・食事の提供における質の向上	フェリシアこども短期大学 講師 田中芳子	180	講義 調理実習 (出汁の試飲)	フェリシアこども短期大学 東京都町田市三輪町1135
5	令和2年11月21日(土) 9:00~12:10 うち休憩時間10分(10:30 ~10:40)	保育所におけるアレル ギー対応ガイドライン	・保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解・アナフィラキシーショック(エピペンの使用方法を含む。)の理解と対応	フェリシアこども短期大学 講師 田中芳子	180		フェリシアこども短期大学 東京都町田市三輪町1135