

【研修名】 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 1月23日(月) ～ 2月26日(日)	3時間	栄養に関する基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能</li> <li>・食事摂取基準と献立作成・調理の基本</li> <li>・衛生管理の理解と対応</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の理解と計画及び評価</li> <li>・食育のための環境(他職種との協働等)</li> <li>・食生活指導及び食を通じた保護者への支援</li> <li>・第三次食育推進基本計画</li> </ul>	
	3時間	アレルギー疾患の理解	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー疾患の理解</li> <li>・食物アレルギーのある子供への対応</li> </ul>	
対面研修 令和5年 2月25日(土) 9:00～16:00	1.5時間 9:00～10:30	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 10:40～ 12:10	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 12:50～14:20	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 14:30～16:00	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	