

【講座一覧】
食育・アレルギー対応

令和6年度版

区分	講座名	講師名	所属	動画再生時間	個人ワーク	合計	確認問題
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 福祉社会デザイン学部	19分54秒	8分	27分54秒	5分
	SA1-2.日本人の食事摂取基準の基礎知識 - 献立・調理の基本 -			20分32秒	12分	32分32秒	
	SA1-3.食事バランスガイドの活用			12分49秒	3+15分	30分49秒	
	SA1-4.発育と栄養状態の把握			23分59秒	3分	26分59秒	
	SA1-5.衛生管理の理解と対応			10分57秒	10分	20分57秒	
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 福祉社会デザイン学部	13分44秒	10分	23分44秒	5分
	SA2-2.第4次食育推進基本計画の理解と展開			31分45秒	8分	39分45秒	
	SA2-3.養護と教育を一体的に展開する食育			11分8秒	10分	21分8秒	
	SA2-4.食育計画 - マネジメントサイクルの活用 -			14分15秒	10分	24分15秒	
	SA2-5.食育のための整備・環境			15分58秒	10分	25分58秒	
	SA2-6.食育のための多職種との連携			10分1秒	10分	20分1秒	
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 福祉社会デザイン学部	19分42秒		19分42秒	5分
	SA3-2.幼児食の進め方			35分34秒		35分34秒	
	SA3-3.食の保護者支援・災害への備え			13分7秒	13分	26分7秒	
	SA3-4.食の困りごとの内容と園における個別対応			12分35秒	5分	17分35秒	
	SA3-5.個別の食生活指導及び支援			13分6秒	8+10分	31分6秒	
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 福祉社会デザイン学部	13分53秒	13分	26分53秒	5分
	SA4-2.食事の提供における質の向上			6分3秒	18分	24分3秒	
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	23分39秒		23分39秒	5分
	SA5-2.食物アレルギーの診断方法			27分53秒		27分53秒	
	SA5-3.食物アレルギーの診断と誤解			39分18秒		39分18秒	
	SA5-4.食物アレルギーの食事			20分12秒		20分12秒	
	SA5-5.食物アレルギーの食品の特徴			33分13秒		33分13秒	
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	13分52秒	13分	26分52秒	5分
	SA6-2.アレルギー疾患生活管理指導表の使い方			18分23秒		18分23秒	
	SA6-3.具体的な給食対応の取り組み			18分21秒	13分	31分21秒	
	SA6-4.調理工程での注意			14分49秒		14分49秒	
	SA6-5.食事提供時の注意			13分55秒	10分	23分55秒	
	SA6-6.食物アレルギー対策の準備			16分5秒		16分5秒	
	SA6-7.緊急時対応			19分38秒		19分38秒	
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 福祉社会デザイン学部	13分19秒	18分	31分19秒	5分
	SA7-2.食育計画づくり～調理体験活動			17分35秒	18分	35分35秒	
	SA7-3.体調不良時及び配慮を要する子どもへの対応			26分58秒	7分	33分58秒	
	SA7-4.栄養に関する制度			19分28秒	8分	27分28秒	

合計 15時間33分40秒