

【講座一覧】
食育・アレルギー対応

区分	講座名	講師名	所属	動画再生時間	個人ワーク(分)	合計	確認問題(分)
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	20:06	8	28分06秒	5
	SA1-2.日本人の食事摂取基準の基礎知識 -献立・調理の基本-			16:12	12	28分12秒	
	SA1-3.食事バランスガイドの活用			12:49	3+20	35分49秒	
	SA1-4.発育と栄養状態の把握			23:59	3	26分59秒	
	SA1-5.衛生管理の理解と対応			10:57	10	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	13:44	10	23分44秒	5
	SA2-2.第4次食育推進基本計画の理解と展開			31:45	8	39分45秒	
	SA2-3.養護と教育を一体的に展開する食育			11:08	10	21分08秒	
	SA2-4.食育計画 -マネジメントサイクルの活用-			14:15	10	24分15秒	
	SA2-5.食育のための整備・環境			15:58	10	25分58秒	
	SA2-6.食育のための多職種との連携			10:01	10	20分01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	19:42	0	19分42秒	5
	SA3-2.幼児食の進め方			35:34	0	35分34秒	
	SA3-3.食の保護者支援・災害への備え			13:07	13	26分07秒	
	SA3-4.食の困りごとの内容と園における個別対応			12:35	5	17分35秒	
	SA3-5.個別の食生活指導及び支援			13:06	8+10	31分06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	13:53	13	26分53秒	5
	SA4-2.食事の提供における質の向上			06:03	18	24分03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	23:39	0	23分39秒	5
	SA5-2.食物アレルギーの診断方法			29:49	0	29分49秒	
	SA5-3.食物アレルギーの診断と誤解			39:18	0	39分18秒	
	SA5-4.食物アレルギーの食事			20:12	0	20分12秒	
	SA5-5.食物アレルギーの食品の特徴			34:01	0	34分01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	13:52	13	26分52秒	5
	SA6-2.アレルギー疾患生活管理指導表の使い方			18:23	0	18分23秒	
	SA6-3.具体的な給食対応の取り組み			18:21	13	31分21秒	
	SA6-4.調理工程での注意			14:49	0	14分49秒	
	SA6-5.食事提供時の注意			13:55	10	23分55秒	
	SA6-6.食物アレルギー対策の準備			16:05	0	16分05秒	
	SA6-7.緊急時対応			19:38	0	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	13:25	18	31分25秒	5
	SA7-2.食育計画づくり～調理体験活動			17:35	18	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			26:58	7	33分58秒	
	SA7-4.栄養に関する制度			19:28	8	27分28秒	