

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
特別演習	橋本 博行	演習	4		1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食物アレルギー児に対する対応は、栄養士が働く保育園、学校給食、そして給食センター等の給食施設において非常に重要である。本演習の目的は、食物アレルギーを持つ園児や児童に対して提供される、除去食等のアレルギー対応食について、意図しない食物アレルゲンの混入がどのような場合に発生するのか、そしてアレルゲンのコンタミネーションがどのようにしたら防止できるかを、演習を通じて学ぶ。さらに、研究で得た情報を積極的に学外に公表して、食物アレルゲンの衛生管理について栄養士の現場に貢献することを目的とする。						
到達目標	小麦粉を使用した調理器具のスポンジたわしによる洗浄において、二次汚染のリスクを明らかにする。また、有効なスポンジたわしの洗浄方法を開発して、各自が働く給食施設等への情報提供を行う。						
回	学習内容	回	学習内容				
1	特別演習の背景の説明	16	バター成分の確認				
2	バター付着スポンジたわしの洗浄実験	17	スポンジたわしからの溶出物の確認				
3	洗浄実験の付着残留物の重量%の測定	18	スポンジたわしへの小麦デンプンの付着性				
4	スポンジたわしのもみ洗いによる洗浄	19	スポンジたわしへのグルテンの付着性				
5	ボウルの二次汚染実験（水道水、37℃、5L）	20	スポンジたわしへのグリアジンの付着性				
6	ボウルの二次汚染実験（1%食酢）	21	ポリウレタンフォームのセル確認				
7	ボウルの二次汚染実験（1回もみ洗い）	22	ポリウレタンフォームのセルへのグルテン付着				
8	ボウルの二次汚染実験（2回もみ洗い）	23	ステンレスへのバター付着実験				
9	流水による洗浄方法の開発 水量測定	24	ステンレス付着バターの水道水洗浄実験				
10	流水による洗浄 水温調節	25	ステンレス付着バターの食酢洗浄実験				
11	流水による洗浄 水圧確認	26	ステンレス付着バターの食酢ため水洗浄実験				
12	溶出小麦アレルゲンの SDS 電気泳動	27	ステンレスの接触角測定				
13	溶出小麦アレルゲンの検出結果の確認	28	ステンレスへのグルテン付着仕事の計算				
14	溶出小麦アレルゲンの SDS 電気泳動の改良	29	ステンレス流しの洗浄方法の開発				
15	グリアジン、グルテニンの検出成分の確認	30	特別演習のまとめ				
予習内容 復習内容	予習：配布した実験マニュアルを事前に確認すること。 復習：実験結果について、翌週までにまとめておくこと						
教科書	実験マニュアルは実験の前に配布する。						
成績評価	平常点 50%、研究結果のまとめ 50%で評価する。						
実務経験	品質管理会社にて。食物アレルゲンの管理や食物アレルゲン検査について、責任者として指導経験があります。						
その他 特記事項							