

講義科目 : 特別演習	単位数 : 4
担当 : 服部 知美	学習形態 : 自由選択科目
	実務経験 : 有
	* 第2学年で履修

講義の内容・方法および到達目標

本演習では、国が管轄する保健機能食品のうち特に機能性表示食品について学習、調査、献立開発等の研究を行う。

将来、栄養士や食の専門家としての栄養学の知識に加えて本演習での学びを活用し、国民の健康の維持増進のための幅広い栄養指導への一助とできることを到達目標とする。

また、三重とこわか国体選手用提供弁当、地域連携カフェに関わる活動も行う。

授業計画

第1回国体弁当献立(昨年作成)の説明	第16回地域連携カフェ献立立案 主菜
第2回国体弁当栄養価計算仕上げ	第17回地域連携カフェ献立立案 副菜
第3回国体弁当デザートパッケージ検討	第18回地域連携カフェ献立試作
第4回保健機能食品の学習	第19回前回試作の検討
第5回機能性表示食品の学習	第20回前回検討の再試作
第6回機能性表示食品販売状況調査	第21回再試作の検討、再々試作
第7回機能性表示食品使用献立立案主菜	第22回地域連携カフェ献立表作成
第8回機能性表示食品使用献立立案副菜	第23回地域連携カフェ準備
第9回機能性表示食品使用献立栄養価計算	第24回4～15回まとめ レシピ集作成計画
第10回前回作成献立栄養価計算再検討	第25回レシピ集レイアウト
第11回機能性表示食品使用献立試作	第26回レシピ集分量作成
第12回前回試作の検討1回目	第27回レシピ集作り方作成
第13回前回検討後の再試作	第28回レシピ集写真アレンジ
第14回前回試作の検討2回目	第29回レシピ集表紙頁作成
第15回前回検討後の再試作2回目	第30回まとめ

教材・テキスト・参考文献等

参考文献は適宜紹介する

成績評価方法

出席状況 50%、

研究への取り組み状況、研究発表内容により総合的に評価 50%

実務経験

これまで病院、市役所での栄養士、管理栄養士そして特定保健指導管理栄養士業務を経験してきました。本演習ではこれらの実務経験を活かし、実践に結びつく栄養士の養成に努めます。

その他

献立開発を行うためには、特別演習時間外にも活動が必要となる場合もある。