栄養学研究法Ⅲ（栄養アセスメント・食事評価法）（選択・講義２単位）

[教職（栄養教諭）必修]　石田裕美・上西一弘

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：研究に用いられる栄養状態を測定する複数の方法論の特徴、利点、欠点を理解し、得られるデータの精度を高めるために行うべき事項を考察することをテーマとする。研究において栄養アセスメント、食事評価について調査を設計し、実践できる。また、得られたデータを目的に合わせて解析できる。データの持つ意味を理解できることを目標とする。

授業の概要：受講生を被験者とし、身体計測、各種食事調査法、エネルギー代謝量の測定を行い、得られたデータの精度を検討する。栄養状態を評価･判定を含めデータの統計処理を行う。

【授業計画】

① 身体計測（DXA 法、インピーダンス法）（担当教員：上西）
② 身体計測（周径囲、皮脂厚）（担当教員：上西）
③ 骨量測定（超音波法）（担当教員：上西）
④ 臨床検査（血液生化学検査）（担当教員：上西）
⑤ 生理学検査（血圧、肺活量、安静時代謝量）（担当教員：上西）
⑥ 食事調査（検者の食品の同定、コーディング、重量推定力の一致度の確認）（担当教員：石田）
⑦ 食事調査の目的設定と調査計画と準備（担当教員：石田）
⑧ 食事記録法（特徴と実施上の留意点）（担当教員：石田）
⑨ 24 時間思い出し法（特徴と実施上の留意点）（担当教員：石田）
⑩ 食物摂取頻度調査票（特徴と実施上の留意点）（担当教員：石田）
⑪ 食品成分表を活用（調理による成分変化の検討）（担当教員：石田）
⑫ 身体計測結果の統計解析（担当教員：上西）
⑬ 食事調査結果の統計解析（担当教員：石田）
⑭ 統計解析結果から、調査に関する留意点についてのディスカッション（担当教員：上西・石田）
⑮ 栄養状態の判定基準に関するディスカッション（担当教員：上西・石田）

【授業外学習】

実習のための事前･事後に示す課題について、レポートを作成すること。

【成績評価の方法・基準】

各回毎の測定や解析の結果のまとめ方、発表など 50%、総合レポートの内容 50%により評価を行う。

【教科書】

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）文部科学省、日本人の食事摂取基準 2015 年版 厚生労働省

【参考書】

食事調査マニュアル（南山堂）　日本栄養改善学会　監修

【教材】

必要に応じて紹介、あるいは配布する。

【備考】

特になし