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、調査および栄養状態の判定基準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）

【授業外学習】

実習のための事前･事後に示す課題について、レポートを作成のため、授業時間の倍の自学自習を行う。

【成績評価の方法・基準】

各回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。提出したレポートは、コメントを添えて返却する。

【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 2020 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