

乳児の特徴と離乳食の実際を知ろう

看護 母子看護 衛生看護科第3学年
石川県立田鶴浜高等学校・教諭

1 事例の概要

本校衛生看護科の生徒は、看護の心を育みながらその知識・技術を習得し、看護師の資格取得をめざしている。看護教育の専門分野である「小児看護」については、生徒自身、幼少時の記憶が薄れていることに加え、兄弟姉妹が少なく年齢の離れた小児の世話をを行ったことのない生徒も多いため、育児をイメージしにくく苦手とする傾向がある。

従来、「小児の日常生活や看護」については、小児の心身の発達と関連させて説明し、校内実習を行いながら理解を促してきた。「小児の栄養と食事」では、調乳のみの実習を行ってきたが、連日のように報道されている幼児虐待の記事や、肥満など小児の生活習慣病の増加に関する記事を見ると、小児の栄養に対する、両親をはじめとする大人の認識の低さを感じる。近い将来、育児を経験するであろう生徒に、小児が健康な発育を遂げるには、適切な栄養摂取が不可欠であること、その栄養は他者（世話する大人）に委ねられていることを理解させ、世話することの大切さを感じ取ってもらいたい。小児の栄養の特徴について、知識だけでは理解しにくいことから、離乳食の調理実習を通して体験的に習得させたいと考えた。さらに、この学習を通し将来の看護師として、また養育者としての認識を深めることを期待した。

2 実践内容

(1) 単元の目標

小児を取り巻く生活環境に関心をもち、発達段階に応じた日常生活援助の必要性を理解するとともに、その援助技術を身につけることができる。

(2) 指導上の工夫点（視点）

① 学習への関心を高める工夫

- ・夏休みの課題「乳幼児期の自分」について、母子手帳や家族の話などから情報を得、乳児期から幼児期にかけての自分を知ることで、あらかじめ乳幼児期の特徴や世話について関心を高める。
- ・事前に離乳食について認識の程度を調査し、これから学習する内容に関心を持たせる。
- ・講義内で視聴覚教材（ビデオ）を活用し、離乳各期にある乳幼児の発達状態をイメージできるようにする。
- ・講義内容をもとに離乳中期の発達に合った食事を考える場面では、グループ活動を取り入れ、主体的な学習を促す。

② 体験的な学習活動の工夫

- ・家庭科教員と連携し、小児の栄養バランスを考えた離乳食の調理実習を実施する。
- ・調理実習の具体的な学習目標を設定し、家庭科教員には調理方法について協力を求める。

③ 学習の効果を実感できる工夫

- ・事前調査と同じ項目で、離乳食についての学びを振り返ることにより、理解の深まりが実感できるようにする。

3 指導の実際 小単元「栄養と食事」 4時間

| 学習内容 | 時数 | 生徒の活動 | 教師の指導・留意点 |
|-----------------|----|---|--|
| ①小児の栄養の意義と栄養所要量 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> 講義を通して、小児栄養の意義と栄養所要量を、成人と比較し理解する。 | <ul style="list-style-type: none"> 既習の小児の成長・発達を復習させながら、小児の栄養の特徴について説明する。 |
| ②離乳食 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ビデオの視聴、ワークシートを用い、離乳期にある乳幼児の特徴を理解する。 グループ活動に参加し、離乳中期の食事について考える。 | <ul style="list-style-type: none"> ビデオを活用し、離乳期にある乳幼児の発達状態をイメージできるようにする。 離乳中期を例に挙げ、専門的根拠に基づいた離乳食をグループで考えさせる。献立早見表も活用させる。 |
| ③調理実習 | 2 | <p>【調乳】</p> <ul style="list-style-type: none"> 人工乳を乳児に適する濃度で、清潔に調乳し、実際に飲んでみる。 <p>【離乳食】</p> <ul style="list-style-type: none"> 指定した離乳中期の献立（2種類）を作り、試食してみる。 | <p>【調乳】</p> <ul style="list-style-type: none"> 清潔かつ正確に調乳するよう指導する。 調乳後、試飲し味・温度を体験してもらう。 <p>【離乳食】</p> <ul style="list-style-type: none"> 家庭科教員と連携し、献立の選定、材料の手配を行う。 離乳食の基本的なテクニックの中から4つの手技（ゆでる、つぶす、きざむ、とろみをつける）を体験できるよう献立を選定する。 調理実習時、家庭科教員が調理方法を説明した後、グループ毎に調理にとりかかってもらう。 教員2人の実習中の役割を明確にした上で、グループを回り助言する。 試食では、固さ、温度、素材を大切に味等を確認させる。 |

C-1 指導案

C-2 離乳食ワークシート

C-3 調理実習ワークシート

4 成果と課題

(1) 成果

- ① 離乳食について、学習前は漠然とした捉え方や誤った認識があったが、講義・演習（グループ活動）・調理実習を通し、ほとんどの生徒が正しく理解できた。特に、小児の諸機能（咀嚼・嚥下・消化機能等）の発達に合わせる、乳児の不足しがちな栄養を補うなど、専門的根拠に基づく理解となっており、生徒も学習の効果が実感できたと考えられる。
- ② 調理実習を通して、離乳食の概念や具体的な作り方、固さや1回量、味などが体験的に習得できた。生徒の所感から、離乳食を身近に感じるとともに、育児に対し生徒自身が考える機会にもなったことがわかる。家庭科教員の協力により、短時間の調理実習で学習効果を上げることができたので、今後も連携をとり、こうした活動を積極的に取り入れたい。

(2) 課題

- ① 夏休みの課題には全員が取り組んだが、生徒の多くは乳幼児期の身体の情報を中心に集め、離乳期の状況を詳しく観察していなかった。また、講義まで期間が開きすぎ、内容を覚えていない生徒もいたことから、課題レポートを課す時期を再考するとともに、内容についても小単元に合わせた項目を立てて、学習への関心をより高める工夫が必要である。
- ② 一部の学習内容について理解が不十分であったことから、理解度テストを実施し、知識の定着を図る必要がある。

D-1 事前・事後調査結果の比較