

(5) 桜山女子学園大学・桜山女子学園大学大学院

1) 健康を守り育てる「食」

生活リズムが整っている（早寝早起き、排便など）
朝・昼・夕の3食を規則正しく、進んで、よくかんで食べる
朝食など食事の重要性を知っている
好き嫌いなくバランスよく食べる
間食（おやつ）を効果的に活用できる
食べ物の体に対する働き、適量、バランスを知っている
栄養成分の表示が理解できる
自分の食生活を評価し改善できる
適正体重を知りコントロールできる（無理なダイエットをしない）
食事と生活習慣病との関係を知っている
食堂などで食べ物を適切に選択できる
食に関する情報を正しく選択・判断できる
食事バランスガイドを利用できる
食事摂取基準を利用できる
自らの食が次世代の健康に与える影響を知っている
適切に献立を考えて調理ができる
食中毒の予防方法を実践している
食の安全について知っている
添加物の表示が理解できる

2) 豊かなこころをはぐくむ「食」

家族や友だちなどと一緒に食事を楽しむ
食事づくりや準備を楽しむ
正しいマナーを実践できる
日本や世界の食文化について知っている
旬の食べ物、地元の産物、郷土食、行事食を楽しむ
地元の産物を知っている
郷土食、行事食を大切にする
旬の食材を知っている
食べ物の生産・加工・流通過程（フードチェーン）を知っている
食物連鎖を知っている
食べ物や作った人への感謝の気持ちをもっている・食べ物を大切にする

3) 環境にやさしい「食」

食べ物を残さず食べる
食品の廃棄を少なくする
日本と世界の食料事情を知っている
食生活と環境について知っている
食材、エネルギー、水を大切にする
食品容器のリサイクルに協力する