

講座番号	192	体系区分	基本研修	主催	京都府総合教育センター
令和2年度 <b>新規採用者研修「栄養教諭2」講座</b> <b>実施要項</b>					
講座のねらい	栄養教諭としての任務と役割について理解し、安全な学校給食の管理と食に関する指導について理解を深める。				
京都府教員等の資質能力の向上に関する指標との対応	ステージ1 初任期（1年～6年） 観点：栄養教諭としての専門領域 ・学校給食実施基準に基づいた献立が作成できる。 ・適切な衛生管理の実施のため、調理従事者や施設設備の衛生等に関して日常的に点検・確認ができる。				
受講対象 受講者数	新規採用栄養教諭 ※該当者は全員受講すること。 6名				
日時	令和2年 9月15日（火） 10:30～17:00				
会場	京都府総合教育センター北部研修所				
10:30	講義題等		内 容		
	講義Ⅰ	学校給食の管理（学校給食衛生管理基準から）	・学校給食衛生管理に関する法律と歴史について学び、学校給食の管理体制や危機管理（衛生管理、食物アレルギー、異物混入等）について理解を深める。		
12:00	京都府薬剤師会学校薬剤師部会		部会長 守谷 まさ子		
13:00	講義Ⅱ ・演習	安全な学校給食を提供するために	・衛生管理、食物アレルギー対応等を重視し、安心・安全で充実した学校給食を提供するための方策について、演習を通して理解を深める。		
15:00	京 都 府 立 盲 学 校 京都府教育庁指導部保健体育課		栄養教諭 後藤 純子 指導主事 高橋 正子		
15:15	研究協議	テーマ研修に向けて	・研究協議を通して、テーマ研修に向けての見通しを持つ。		
17:00	京 都 府 立 盲 学 校 京都府教育庁指導部保健体育課		栄養教諭 後藤 純子 指導主事 高橋 正子		
そ の 他	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、会場は座席の間隔をとり、換気を行います。マスクの着用、センター玄関での手指の消毒又は石鹸での手洗い等を各自行ってください。日程及び内容を変更して実施します。  ・携行品……「学校等における食物アレルギー対応の手引」（平成29年3月京都府教育委員会）（第8章追加版（平成31年3月）を含む。）、 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）、 「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月文部科学省）、 「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月文部科学省）、 9月献立表、9月のある1日分の献立指示書、作業動線図、作業工程表、 献立予定表、検収簿 新規採用者研修「栄養教諭4」講座の事前課題（Web動画）の「受講報告」 ※資料はホームページからダウンロードしたものでも可 ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				