

講座番号	193	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 新規採用者研修「栄養教諭3」講座 実施要項					
講座のねらい	食物アレルギーに対する理解を深める。また、献立作成や食育の推進についての理解を深め、栄養教諭としての指導力向上を図る。				
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 ・食に関する健康課題や栄養相談について基礎的な知識を有し、食中毒や食物アレルギー等に対して個々の状況に応じた的確に対応できる。 ・学校給食実施基準に基づいた献立が作成できる。				
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 7月27日（月） 10：30～17：00				
会場	京都府総合教育センター				
10:30	講義題等		内 容		
	講義Ⅰ	学校での食物アレルギーへの対応	・児童生徒が学校で安心・安全に過ごせるようにアレルギー疾患の知識や栄養教諭として求められる対応について学ぶ。		
12:00		京都府立医科大学小児科学教室	講師	土屋 邦彦	
13:00	講義Ⅱ ・ 研究協議	栄養教諭の職務と役割について	・栄養教諭の職務と役割について学ぶ。		
14:30		京都府立宇治支援学校 京都府教育庁指導部保健体育課	教諭 指導主事	中村 節子 高橋 正子	
14:45	講義Ⅲ ・ 演習	献立を生きた教材とするために	・献立作成に必要な知識や手順を学ぶとともに、献立を生きた教材とするための工夫や食に関する指導の充実を図る方法を学ぶ。		
17:00		京都府立宇治支援学校 京都府教育庁指導部保健体育課	教諭 指導主事	中村 節子 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。また、一部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き」（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。）」、「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」（平成31年3月 文部科学省）、学校アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂 学校保健会）、各校又は市町村の食物アレルギー対応マニュアル（2部）、鉄分を多く含む一食分の献立（中学年の栄養価）（9部） ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				