

講座番号	195	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5」講座 実施要項					
講座のねらい	共同調理場における作業工程の実際と学校給食管理及び食に関する指導の在り方について学び、衛生管理者としての基礎的知識を習得する。				
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。 ・ICT活用の知識や技能を有し、それを生かした基本的な業務ができる。				
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10月20日（火） 9：00～16：00				
会 場	京丹波町立瑞穂小学校及び瑞穂学校給食センター（船井郡京丹波町橋爪桧山118番地）				
9:00 12:00 13:00 14:00 14:15 16:00	講義題等		内 容		
	実地研修	共同調理場における作業工程の実際	・共同調理場における実地研修を通して、学校給食における危機管理（衛生管理、食物アレルギー、異物混入等）に配慮した作業工程、作業動線等について学ぶ。		
		京丹波町立瑞穂小学校 京都府教育庁指導部保健体育課	栄養教諭 指導主事	堀 下 みゆき 高 橋 正 子	
	実践発表	給食管理と食に関する指導の実際	・実践発表を通して、給食管理や食に関する具体的な指導について学ぶ。		
		京丹波町立瑞穂小学校	栄養教諭	堀 下 みゆき	
	講 義 ・ 研究協議	学校給食における危機管理の実際	・共同調理場における実地研修を通して、日々の実践を振り返るとともに、改善する視点を明確にし、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。		
		京丹波町立瑞穂小学校 京都府教育庁指導部保健体育課	栄養教諭 指導主事	堀 下 みゆき 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、研修中は密にならない工夫をします。マスクの着用、会場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。 ・携行品……服装：白衣、マスク、帽子、学校の調理室で使用している履物、上靴（調理場の下処理室用履物は総合教育センターから持参します。） 資料等：学校給食衛生管理基準（平成21年4月文部科学省） 給食試食代（260円）、検査結果報告書の写し ・注意点……瑞穂小学校に集合してください。 各自で体温測定と健康チェックを行い、会場到着後、報告をしてください。 研修会場はJRバス桧山停留所下車、徒歩約6分です。園部駅及び福知山駅からJRバスが出ていますが、本数が限られています。アクセスに関する詳しい情報は、西日本JRバスのホームページを参照してください。 https://www.nishinihonjrbus.co.jp/local_bus/enpuku/ ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				