

| | | | | | |
|---|---|---|--|----|-------------|
| 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3年度 新規採用者研修「栄養教諭2」講座 実施要項 | | | | | |
| 講座のねらい | 栄養教諭としての職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の理解を深める。 | | | | |
| 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。 5名 | | | | |
| 日時 | 令和3年 6月 8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 12:30 13:30 17:00 | 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） 京都府薬剤師会学校薬剤師部会 | ・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、異物混入等）について理解を深める。 前部会長 守 谷 まさ子 | | |
| | 講 義 II ・ 研究協議 | 安全な学校給食を提供するために 京都府立向日が丘支援学校 京都府教育庁指導部保健体育課 | ・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理解を深める。 栄養教諭 栄 浪 淳 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。 ・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）、 5月献立表、5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（各8部） ※資料はホームページからダウンロードしたもので可 ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934 | | | | |