

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3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。 ・学習指導要領等を理解し、食に関する指導の指導案を作成し、それに沿った授業ができる。				
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 7月26日（月） 10：30～17：00				
会 場	京都府総合教育センター				
10:30 12:00 13:00 14:45 15:00 17:00	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。		
		京都府立医科大学小児科学教室		講 師 土 屋 邦 彦	
	講 義 II ・ 研究協議	食品構成を考えた献立作成	・献立作成に必要な知識や手順を学ぶとともに、食品構成を考えた献立作成の工夫や食に関する指導の充実を図る方法を学ぶ。		
		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		
	演 習	学習指導要領に基づいた食育指導とは	・学校における食育の実際と、学習指導要領に基づいた学習指導案の作成について学ぶとともに、テーマ研修についての構想を立てる。		
		京都府教育庁指導部保健体育課 京都府総合教育センター	指導主事 高 橋 正 子 研究主事兼指導主事 内 田 恵 理		
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。）、食品成分表、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（平成31年3月 文部科学省）、小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」（文部科学省）、各校又は市町村の食物アレルギー対応マニュアル（2部） ※以下の携行品については、8部ずつ持参すること。 月間栄養価一覧表（6月分）、配布用献立表（6月分）、献立指示書（6月の2日分）、食に関する指導の全体計画（給食の年間計画を含むもの）勤務校で実施又は実施予定の食に関する指導案 ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				