

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3年度 <b>新規採用者研修「栄養教諭5」講座</b> <b>実施要項</b>					
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。 ・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。				
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 9月14日（火） 13:00～17:00				
会場	各所属校				
13:00  14:30 14:45  17:00	講義題等		内 容		
	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。		
		南丹市立八木中学校	栄養教諭	植田 理恵	
	講義 ・ 研究協議	学校給食における危機管理の実際	・演習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。		
		南丹市立八木中学校 京都府教育庁指導部保健体育課	栄養教諭 指導主事	植田 理恵 高橋 正子	
そ の 他	・注意点……令和3年9月9日付け3教セ312号の通知を確認し、受講してください。 ・準備品……学校給食衛生管理基準（平成21年4月文部科学省） 各校又は市町村の食物アレルギー対応マニュアル 各調理場又は市町村の学校給食衛生管理マニュアル ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				