

講座番号	196	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6」講座 実施要項					
講座のねらい	単独調理場における調理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、栄養教諭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。 ・児童生徒理解をもとに、受容的・共感的に児童生徒と関わることができる。 ・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。 5名				
日時	令和3年11月 9日（火） 13:00～17:00				
会場	京都府総合教育センター				
13:00 14:00 14:15 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。		
		長岡京市立長岡第三中学校	栄養教諭	山田 幸恵	
	講義・研究協議	調理場における作業工程の実際及び栄養教諭の職務について	・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、栄養教諭の職務について理解を深める。		
	長岡京市立長岡第三中学校 京都府教育庁指導部保健体育課	栄養教諭 指導主事	山田 幸恵 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。会場、時間、内容を変更して実施します。 ・携行品……各調理場又は市町村の学校給食衛生管理マニュアル（2部） ・担当部……地域教育支援部 TEL：0773-43-2934				