

令和4年度新規採用者研修「栄養教諭3」講座 実施要項

- 1 ね ら い 食物アレルギーに対する理解を深める。食品構成を考慮した献立作成の知識や手順についてICTの活用を含めて理解を深める。
- 2 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
- 3 受講対象 【新採】栄養教諭
※該当者は全員受講すること。
- 4 受講者数 2名
- 5 日 時 令和4年7月25日（月） 10：30～17：00
- 6 会 場 京都府総合教育センター北部研修所
- 7 日 程



時 間	講義題等		講 師
10：30～12：30	講 義 I	学校での食物アレルギーへの対応	京都府立医科大学 小児科学教室 講師 土屋 邦彦
13：30～15：30	講 義 II 研究協議	食品構成を考えた献立作成	京都府立盲学校 栄養教諭 後藤 純子 京都府教育庁指導部保健体育課 指導主事 山内 郁美
15：45～17：00	研究協議	テーマ研修の実施に向けて	京都府立盲学校 栄養教諭 後藤 純子 京都府教育庁指導部保健体育課 指導主事 山内 郁美

8 そ の 他

- (1) 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、「健康チェックシート」を京都府総合教育センターホームページ(ITEC)から事前にダウンロード・記入の上、持参してください。また、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。
- (2) 携行品
 - ①「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章追加分（平成31年3月）を含む。
 - ②食品成分表
 - ③「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）
 - ④6月の月間栄養価一覧表、6月配布用献立表、6月の2日分の献立指示書、食に関する指導の全体計画（給食の年間計画を含むもの）（各5部）

9 担 当 部 地域教育支援部（0773-43-2934）