

令和5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 6名
- 5 日 時 令和5年7月7日（金） 10：30～17：00
- 6 会 場 京都府総合教育センター
- 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 土屋 邦彦
13：30～17：00	講義Ⅱ 演 習	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
	研究協議	テーマ研修の実施に向けて	

8 そ の 他

(1) 感染症拡大防止の対策をとりながら実施しますので御協力ください。発熱などの症状がある場合や体調が悪い場合は、来所を控えてください。

(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12部）

9 担 当 部 地域教育支援部（0773-43-2934）