

令和5年度新規採用者研修「栄養教諭4」講座 実施要項

- 1 ね ら い 各栄養素の特徴や働きに関する内容について、「日本人の食事摂取基準」策定の背景等を学び、献立作成に生かす。
- 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28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
10：30～12：00	講 義 I	「日本人食事摂取基準（2020年版）」の特徴と主な改定のポイントについて	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊 智子
13：00～15：00	講 義 II	学校給食における「日本食品標準成分表（八訂）」の活用について	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊 智子
15：10～17：00	研 究 協 議	学校給食摂取基準及び各地域の実態に基づいた献立作成の工夫	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) 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。また、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 6月実施の各献立の栄養価一覧表（5部）
② 地域・学校・調理場独自の摂取基準を策定している場合は摂取基準が分かるもの（5部）
- (3) 注意点 令和5年度栄養教諭・学校栄養職員講座と合同で行います。

9 担 当 部 地域教育支援部（0773-43-2934）