

# E 「栄養教諭」としての高度な知識や技能

○食に関する指導、学校給食の管理を的確に実践する力

資質を支えるスキル	＜食に関する指導＞		
	給食の時間の指導	教科等の指導	個別的な相談指導
IV 深化・貢献期相当 管理職期相当 (経験20年程度以上)	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修の充実を図り、地域全体に助言を行うなど、指導的役割を果たす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修の充実を図り、地域全体に助言を行うなど、指導的役割を果たす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>専門職として相談・指導を実施するとともに、地域における指導的役割を果たす。</li> </ul>
III 充実期相当 (経験10年から20年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係職員と連携しながら、食に関する全体計画の見直し・改善を図り、中核となって取り組む。</li> <li>事例研究や調査研究を行い、研修会や学会等で発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係職員と連携しながら、食に関する全体計画の見直し・改善を図り、中核となって取り組む。</li> <li>事例研究や調査研究を行い、研修会や学会等で発表する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事例研究や調査研究を行い、研修会や学会等で発表する。</li> </ul>
II 伸長期相当 (経験5年から10年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒の発育状況や栄養摂取状況の実態について栄養アセスメントを行い、発達段階に応じた指導を関係職員等と連携して行う。</li> <li>給食の時間における指導の状況を適切に把握し、評価・改善し、学校全体における指導の充実を図る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康教育としての食に関する指導について教科横断的な視点を持ち、食に関する指導の全体計画にそった継続的な指導を推進する。</li> <li>専門性をさらに高め、これまでの実践について評価・改善し、成果をまとめ、校内で共有し、指導の充実を図る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>専門性をさらに高め、これまでの実践について評価・改善し、成果をまとめ、校内で共有し、指導の充実を図る。</li> </ul>
I 基礎形成期相当 (経験1年から5年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域の食文化や産業等を理解し、食に関する指導の全体計画に沿って、学校給食を「生きた教材」として活用した食に関する指導を行う。</li> <li>食育だよりやICTを活用した家庭への食育を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>教科や学級活動のねらいを理解し、教育活動全般を通して、教科・学級担任と連携し、食に関する指導を推進する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒の食に関する個別的な課題のアセスメントに基づき、関係職員と連携し児童生徒・保護者への個別的な相談指導を行う。</li> </ul>
着任時に長野県教育委員会が求める姿	児童生徒の健全な育成のため、生涯にわたる健康的で豊かな食生活を身に付けられるように指導する意欲を持つ栄養教諭		
養成期	<ul style="list-style-type: none"> <li>学習指導要領に基づいた学校給食の役割について理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学習指導要領に示された教科領域の目標、ねらい、内容に応じた食に関する指導内容を理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養学の知識に基づいたアセスメントや、カウンセリングの技法について理解する。</li> </ul>

資質を支えるスキル	＜学校給食の管理＞		
	栄養管理	衛生管理	危機管理 [異物混入、食中毒、食物アレルギー等]
IV 深化・貢献期相当 管理職期相当 (経験20年程度以上)	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校や地域の課題を踏まえ、調査研究するとともに、関係職員と連携し、組織的に地域の食に関する課題に対する改善策をフィードバックするなど地域において指導的役割を果たす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食における衛生管理について地域全体に助言を行うなど、指導的役割を果たす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>専門職として相談・指導を実施するとともに、地域における指導的役割を果たす。</li> <li>地域全体に影響する災害等の重大事故の場合は、リーダー的役割を果たす。</li> </ul>
III 充実期相当 (経験10年から20年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係機関と連携し、児童生徒や地域の健康課題を把握して、適切な栄養管理を行い、評価・改善を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理についてリスクマネジメント等の力を身に付け、給食関係職員等に指導助言する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事件事例の分析結果を活用し、事故発生時にはより適切かつ迅速な対応をするとともに、調整役としての役割を果たす。</li> </ul>
II 伸長期相当 (経験5年から10年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立のねらいを明確にし、関連する教科等の学習内容を踏まえ、食に関する指導の全体計画に沿った取組みを組織的に推進し、評価・改善を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒予防等に係る適切な衛生管理について、マニュアル等の見直し、改善を図り、関係職員と連携しながら、中核となって取り組む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事故発生時には、適切かつ迅速に対処するとともに、事件事例を分析し再発防止を図る。</li> <li>災害時における学校給食施設の役割について理解し、行政機関等との連携体制について必要に応じて見直すなどの改善を図る。</li> </ul>
I 基礎形成期相当 (経験1年から5年程度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食摂取基準に基づき、多様な食材を活用した献立の計画を立案する。</li> <li>児童生徒の実態から適切な栄養管理を関係職員と連携して行うとともに、食物アレルギーに配慮した対応を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設設備等の課題を的確に捉え、課題について、関係機関と連携してチームとして適切な対応を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>異物混入、食中毒、食物アレルギー等の危機管理マニュアル等に基づき、安全に配慮した給食運営を行い、事故発生時には適切な報告・連絡・相談を行い問題の解決に努める。</li> </ul>
着任時に長野県教育委員会が求める姿	児童生徒の健全な育成のため、栄養管理・衛生管理・危機管理を正しく理解し、学校給食を適正に運営する意欲を持つ栄養教諭		
養成期	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食実施基準法令を正しく理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食衛生管理基準法令に基づいた衛生管理を正しく理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>危機管理の重要性について理解する。</li> </ul>