

令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座実施要項

1 目的

学校給食における栄養管理や衛生管理のより一層の徹底を図るとともに、食に関する実践的な指導を実施するために、学校給食や児童生徒の食に関する様々な課題を適切に把握し、速やかに対応できるよう専門性の充実を図ることを目的とする。

2 実施主体

神奈川県教育委員会

横浜市教育委員会 川崎市教育委員会 相模原市教育委員会 横須賀市教育委員会

3 実施期間

対象年度の1年間とする。

4 対象者

原則として、県内公立学校に在職する学校栄養職員のうち、学校栄養職員としての在職期間が10年に達した者（以下「10年経験者」という。）

（市町村採用の職員も受講できるものとする。）

5 研修の内容

新規採用後10年を経過した年次に、自分の仕事への取り組み方を見直し、専門職として、より適切に業務に取り組めるようにすることをねらいとして実施するもので、実施日数は次のとおりとする。なお、市町村採用の職員については、校外における研修のみ該当とする。

（1）校内研修（5日）

勤務する学校等において、授業実践を通じた授業研究や教材研究、給食運営等に関する特定課題研究を通じて専門性を高める研修

ア ティームティーチング、特別非常勤講師制度の活用等授業実践を通じた授業研究や、教材研究等を通じた研修

イ 給食運営等に関する特定課題研究

ウ その他

（2）校外研修（7.5日）

給食運営、食に関する指導等の課題について状況を適切に把握し、速やかに対応できるよう、専門性の充実を図る研修（別表1）

ア 栄養管理、衛生管理等給食運営に関する研修

イ 食に関する指導に関する研修

ウ その他

6 研修体制

（1）実施校等は、10年経験者の能力や適性等を踏まえ、個々の課題に対応できるよう創意工夫のもとに、栄養管理、衛生管理、食に関する指導、調査等についての研修時間を

確保するなど、校内の研修体制を整備する。

- (2) 校長等は、10年経験者研修講座を実施するに当たり、校務に支障がないよう学校の実情等に応じて該当者の校務分掌等において十分に配慮する。

7 研修計画書の作成及び提出

- (1) 10年経験者は、県教育委員会が定めた「教職員の新たな人事評価システムについて」（以下、「人事評価システム」という。）の自己観察書により、研修目標を設定する。
- (2) 校長等は、自己目標設定の面談の際に、10年経験者から研修への意見、希望等を聴取し、人事評価システムの「評価に当たっての着眼点及び職務を遂行する上で通常必要な水準（行動例）」を基に評価を行い、「様式1-① 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修計画書（校内研修）」及び「様式1-② 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修計画書（校外研修）」（以下、校内・校外含め「研修計画書」という。）を作成し、市町村教育委員会に提出する。なお、作成にあたっては、「研修計画書作成の留意点」を参考にする。
- (3) 市町村教育委員会は校長等から提出された研修計画書（案）について必要な調整を行った上で決定し、当該校長に送付するとともに、その写しを所管する教育事務所に提出し、教育事務所長は、令和4年5月31日（火）までに県立総合教育センター所長に送付する。
- (4) 県立学校長は研修計画書を令和4年5月31日（火）までに県立総合教育センター所長に提出する。

（市町村採用の職員）

- (1) 10年経験者は、「様式1-② 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修者研修講座研修計画書（校外研修）」を作成し、校長の承認を得た後、市町村教育委員会に提出する。
- (2) 市町村教育委員会は、提出された研修計画書の写しを所管する教育事務所長に提出し、教育事務所長は、令和4年5月31日（火）までに県立総合教育センター所長に送付する。

8 研修の実施

- (1) 校内研修を行う10年経験者は、校長等の指導のもと研修計画書に基づき校内における研修を実施する。
- (2) 10年経験者は、研修計画書に基づき県立総合教育センター等が主催する校外における研修を受講する。
- (3) 校長等は、校内研修において研修計画に基づき、指導及び助言を行う。また、校外研修の課題に取り組めるよう配慮するとともに、指導及び助言を行う。

9 研修報告書等の作成及び提出

- (1) 10年経験者は、研修終了後、「様式2-① 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修報告書（校内研修）」及び「様式2-② 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修報告書（校外研修）」（以下、校内・校外含め「研修報告書」という。）を

作成し、校長等に提出して、承認を得る。

- (2) 校長等は、人事評価システムによる観察指導記録作成の際に、10年経験者研修講座の成果を踏まえた上で評価を行う。
- (3) 校長等は、研修報告書を市町村教育委員会に提出する。
- (4) 市町村教育委員会は、校長等から提出された研修報告書の写しを所管する教育事務所に提出し、教育事務所長は、令和5年3月10日（金）までに県立総合教育センター所長に提出する。
- (5) 県立学校長は、研修報告書を令和5年3月10日（金）までに県立総合教育センター所長に提出する。

(市町村採用の職員)

- (1) 10年経験者は、研修終了後、「様式2-② 令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修報告書（校外研修）」を作成し、校長の承認を得た後、市町村教育委員会に提出する。
- (2) 市町村教育委員会は、提出された研修報告書の写しを所管する教育事務所長に提出し、教育事務所長は、令和5年3月10日（金）までに県立総合教育センター所長に送付する。

10 その他

- (1) 10年経験者は、研修の成果を今後の教育活動に活用する。
- (2) 市町村教育委員会は、実施報告書に基づき、10年経験者に対する今後の指導や研修に活用する。

令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修計画書作成の留意点

- 1 学校栄養職員10年経験者研修講座実施校等（以下「実施校等」という）は、「令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座実施要項」を参考に、学校栄養職員10年経験者研修講座研修計画書（以下「研修計画書」という。）を作成する。

- 2 研修計画書の作成に当たっては、次の（1）～（4）に留意し、専門性の向上や得意分野の伸長など、個々の能力や適正等に応じた研修内容になるよう努めるものとする。
 - （1）10年経験者に必要となる教育公務員としての自覚や使命、給食運営及び健康教育に係る専門的知識の向上を図ると共に、10年経験者のニーズ、適性、能力等に応じて研修等が実施できるように、配慮する。
 - （2）個々の評価や学校の実情等を踏まえ、対象者が円滑に教育実践を行えるよう配慮する。
 - （3）勤務校内における研修は、学校内において、授業実践を通じた授業研究や教材研究、給食運営に関する特定課題研究を通じて専門性を高め、個々の研究課題の解決に向けて主体的に自発的に取り組む態度を養い、資質の向上を図る。なお、実施校は校外研修において修得した知識や経験を基に、校内における研修を実施するよう配慮する。
 - （4）校外における研修は、給食運営、食に関する指導等の課題について状況を適切に把握し、速やかに対応できるように専門性の充実を図り資質の向上を図る。

- 3 研修計画書（校外研修）（様式1ー②）下段の「校外研修を実施する上での留意事項」欄には、本研修の趣旨に鑑み、専門性の向上や得意分野として伸ばす点など、校外研修を実施するに当たって留意すべき事項を記載する。

(別表1)

研修項目	基礎研修	専門研修				
		基本計画への参画	栄養管理	食に関する指導	衛生管理	情報収集・提供・調査

回数	月 日	内 容	会 場
1	5月18日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ○ オリエンテーション ○ 学習指導要領と食に関する指導 ○ 食に関する指導の全体計画 ○ 食物アレルギーの対応について 	県立総合教育センター
2	6月28日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 個別指導に取り組むために ○ 学校給食における食事内容について ○ 地域と連携した取組 	
3	7月15日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食における衛生管理 ○ 学校給食における衛生管理の工夫 ○ 企業における食育の取組 ○ 学校栄養職員・栄養教諭が行う調査研究 ○ 学校給食における食物アレルギー対応の実際について 	
4	7月27日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 神奈川県産品の学校給食への活用 ○ 給食と関連づけた食に関する指導 ○ 教科等と関連づけた食に関する指導 ○ 食に関する指導と学習指導案 	
5	8月22日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ○ カラーバリアフリーについて ○ 食に関する指導教材・教具の活用の実際 ○ 食に関する指導教材・教具の作成と活用 	
6	10月4日(火) 午後のみ	<ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養教諭・学校栄養職員研修講座 (課題：レポート提出) 	
7	12月20日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表Ⅰ 	
8	1月12日(木)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表Ⅱ 	

課題に基づいた研究・演習結果の発表について

1 年間を通じて2つの課題を設定し、校外研修において発表する。

課題1 授業実践を通じた授業研究等

食に関する指導について、ティームティーチング又は特別非常勤講師制度を活用した授業実践を行い、評価をする。

課題2 給食運営等に関する特定課題研究

次表を参考に研究の課題を設定し、課題解決に向けた取組を行い評価をする。

項目	内容
基礎研修	○ 今日の教育課題への対応 等
基本計画への参画	○ 食に関する指導計画の作成 ○ 給食委員会の企画・運営 等
栄養管理	○ 学校給食における栄養管理 ○ 学校・家庭・地域と連携した給食の実施 ○ 学校保健委員会活動 等
食に関する指導 (授業実践を除く)	○ 献立に基づく指導計画の作成 ○ 食生活に関する個別指導 等
情報収集・管理・活用	○ 食に関する情報の収集と提供 ○ 調査結果の分析と活用 等
衛生管理	○ 衛生管理責任者の役割 ○ 調理員に対する衛生管理指導 等
物資管理	○ 物資管理体制のあり方 ○ 関連機関との連携方法 等

2 課題については、個々の資質や能力に応じたものとして、工夫するとともに、校長等に指導助言を受ける。

(様式1-①)

令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修計画書(校内研修)

学校(場)名()

校長(場長)名()

対象者名()

回数	月日(曜日)	項目	内容(具体的に)	研修担当者
1				
2				
3				
4				
5				

校内研修を実施するにあたり、目指すこと等

(様式 1-②)

令和 4 年度学校栄養職員 10 年経験者研修講座研修計画書 (校外研修)

学校 (場) 名 ()

校長 (場長) 名 ()

対 象 者 名 ()

回数	月 日	内 容	会 場
1	5 月 18 日 (水)	<ul style="list-style-type: none">○ オリエンテーション○ 学習指導要領と食に関する指導○ 食に関する指導の全体計画○ 食物アレルギーの対応について	県立総合教育センター
2	6 月 28 日 (火)	<ul style="list-style-type: none">○ 個別指導に取り組むために○ 学校給食における食事内容について○ 地域と連携した取組	
3	7 月 15 日 (金)	<ul style="list-style-type: none">○ 学校給食における衛生管理○ 学校給食における衛生管理の工夫○ 企業における食育の取組○ 学校栄養職員・栄養教諭が行う調査研究○ 学校給食における食物アレルギー対応の実際について	
4	7 月 27 日 (水)	<ul style="list-style-type: none">○ 神奈川県産品の学校給食への活用○ 給食と関連づけた食に関する指導○ 教科等と関連づけた食に関する指導○ 食に関する指導と学習指導案	
5	8 月 22 日 (月)	<ul style="list-style-type: none">○ カラーバリアフリーについて○ 食に関する指導教材・教具の活用の実際○ 食に関する指導教材・教具の作成と活用	
6	10 月 4 日 (火) 午後のみ	<ul style="list-style-type: none">○ 栄養教諭・学校栄養職員研修講座 (課題：レポート提出)	
7	12 月 20 日 (火)	<ul style="list-style-type: none">○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表 I	
8	1 月 12 日 (木)	<ul style="list-style-type: none">○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表 II	

校外研修を実施する上での留意事項

(様式2-①)

令和4年度学校栄養職員10年経験者研修講座研修報告書(校内研修)

学校(場)名()

校長(場長)名()

対象者名()

回数	月日(曜日)	項目	内容	研修担当者
1				
2				
3				
4				
5				

校内研修における成果と課題等

(様式 2 - ②)

令和 4 年度学校栄養職員 10 年経験者研修講座研修報告書 (校外研修)

学校 (場) 名 ()

校長 (場長) 名 ()

対 象 者 名 ()

回数	月 日	内 容	会 場
1	5 月 18 日 (水)	○ オリエンテーション ○ 学習指導要領と食に関する指導 ○ 食に関する指導の全体計画 ○ 食物アレルギーの対応について	県立総合教育センター
2	6 月 28 日 (火)	○ 個別指導に取り組むために ○ 学校給食における食事内容について ○ 地域と連携した取組	
3	7 月 15 日 (金)	○ 学校給食における衛生管理 ○ 学校給食における衛生管理の工夫 ○ 企業における食育の取組 ○ 学校栄養職員・栄養教諭が行う調査研究 ○ 学校給食における食物アレルギー対応の実際について	
4	7 月 27 日 (水)	○ 神奈川県産品の学校給食への活用 ○ 給食と関連づけた食に関する指導 ○ 教科等と関連づけた食に関する指導 ○ 食に関する指導と学習指導案	
5	8 月 22 日 (月)	○ カラーバリアフリーについて ○ 食に関する指導教材・教具の活用の実際 ○ 食に関する指導教材・教具の作成と活用	
6	10 月 4 日 (火) 午後のみ	○ 栄養教諭・学校栄養職員研修講座 (課題：レポート提出)	
7	12 月 20 日 (火)	○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表 I	
8	1 月 12 日 (木)	○ 課題に基づいた研究・演習結果の発表 II	

校外研修における成果と課題等