

令和4年度 研修講座シラバス

研修の種類	指定研修	コンセプト	課題解決力向上
-------	------	-------	---------

1 研修講座名

事業名	教育課題解決のための研修の実施		
対象	在籍期間が5年に達した学校栄養職員	定員	該当者
講座名	学校栄養職員5年経験者研修講座		

2 研修目的・日数

研修の目的	学校給食における栄養管理や衛生・安全管理の徹底及び食に関する指導の充実のため、今後の課題への適切な対応等について研修し、専門性の向上を図ります。	日数	3.5
-------	--	----	-----

3 研修内容

日程・会場	ねらい(身に付けたい資質・指導力等)	形態・時間	内容	講師等	備考
1日目 5/18 (水) 9:00～16:30 総合教育センター		オリエンテーション 1時間30分		所員	
	学習指導要領を踏まえた食に関する指導の在り方について理解する。	講義 1時間30分	学習指導要領と食に関する指導	川崎市教育委員会	
	食に関する指導の全体計画の作成とそれに基づく指導の実際について理解する。	講義・協議 2時間30分	食に関する指導の全体計画と指導の実際	所員	
	食物アレルギー対応の実際を理解し、今後の対応にいかす。	講義 1時間	食物アレルギーの対応について	相模原市教育委員会	
2日目 6/28 (火) 13:00～16:30 総合教育センター	学校給食における食事内容について理解する。	講義 1時間	学校給食における食事内容について	横浜市教育委員会	
	県の農業生産の現状や地産地消の取組について理解を深め、今後の指導等にいかす。	講義 1時間	地域と連携した食育～地産地消への取組～	環境農政局農業振興課	
	学校栄養職員としての経験年数に伴う職務上の課題について協議し、今後の職務遂行にいかす。	協議 1時間30分	経験年数に伴う職務上の課題について	所員	
3日目 7/15 (金) 9:00～16:30 総合教育センター	学校給食における衛生管理の具体的方法を身に付ける。	講義 1時間30分	学校給食における衛生管理	健康医療局生活衛生部生活衛生課	
	学校給食における衛生管理の工夫について、実践を通して理解を深める。	講義 1時間30分	学校給食における衛生管理の工夫(作業工程表・作業動線図)	横須賀市教育委員会学校食育課	
	企業における食育の取組について理解し、今後の実践にいかす。	講義 1時間	企業における食育の取組～企業が行う食育出前事業～	東京ガス株式会社	
	調査研究の考え方と進め方について理解する。	講義 1時間	学校栄養職員・栄養教諭が行う調査研究	神奈川県立保健福祉大学栄養学科准教授 駿藤晶子	
	学校給食における食物アレルギー対応の実際を理解し、今後の対応にいかす。	講義・協議 1時間30分	学校給食における食物アレルギー対応の実際について	横須賀市立小学校 栄養教諭	
4日目 7/27 (水) 9:00～16:30 総合教育センター	神奈川県産品について理解するとともに、学校給食への具体的な活用について考える。	情報提供 30分	神奈川県産品の学校給食への活用	保健体育課	
	給食と関連付けた食に関する指導の実際を通じて、基本的な技能を身に付ける。	講義 1時間15分	給食と関連付けた食に関する指導	相模原市立学校栄養教諭	
	教科等と関連付けた食に関する指導の実際を通じて、基本的な技能を身に付ける。	講義 1時間15分	教科等と関連付けた食に関する指導	横浜市立学校栄養教諭	
	食に関する指導に必要な基礎的・基本的な知識や技能を確認し、実際の指導計画を考える。	講義・演習 3時間30分	食に関する指導と学習指導案	所員	

4 受講にあたって

- ・日時の詳細については、「実施要項」を参照してください。
- ・勤務校で使用している名札をお持ちください。
- ・研修の実施について緊急の連絡が必要となった場合、総合教育センターホームページ上にある「緊急連絡掲示板」にその内容を掲載しますので、前にご確認ください。
- ・第1回(5月18日)当日、次の資料をご持参ください。
貴校の「食に関する指導の全体計画」を20部:講義2で使用します。
- ・4日目(7月15日)当日、次のものをご持参ください。献立表(作業工程表、作業動線図作成用の1日分)、作業工程表・作業動線図(調理場で使用している空の用紙)、色鉛筆・色ペン等、定規。