

やまなし栄養教諭育成指標に基づく研修計画(第2ステージ)

栄養教諭育成指標		研修内容	研修例
教員として必要な専門性	児童生徒理解	同僚と協働し、 観察や情報収集を通じて児童生徒の理解を深め 、課題解決に向け取り組んでいる。	児童生徒に関する今日的課題を理解し、意欲や自己肯定感を高めるためのカウンセリング技法等について学ぶ。 ・3000番台中堅研(学級経営に必要なコミュニケーション技術) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・314命の教育研修会 ・312コミュニケーション基礎研修会 ・315不登校対応研修会 ・316不登校予防研修会 ・317子供の依存を考える研修会 ・318子供の感情コントロールを考える研修会
	道徳教育	道徳性の高まりや変容を適切に見取り、同僚と共有し、指導に生かしている。	学校教育全体と道徳教育の関連を理解し、道徳性とその涵養のための実践的な指導方法について学ぶ。 ・3000番台中堅研(道徳性の涵養) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・321・323道徳教育推進教師研修会 ・「特別の教科 道徳」研修会
	人権教育	多様性を受容し 、豊かな人間関係を築くための人権教育を同僚と協働し推進している。	人権を取り巻く様々な課題についての知識や配慮が必要な児童生徒への組織的な支援の在り方について学ぶ。 ・3000番台中堅研(現代の教育課題) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・331・332人権教育研修 I II
	特別支援教育	特別支援教育の専門性を高め、同僚と協働し効果的な指導を行っている。	特別支援教育の現状と課題を理解し、児童生徒の実態のとらえ方や障害特性に応じた適切な指導法、関係諸機関との連携・協働について学ぶ。 ・3000番台中堅研(教育現場におけるエバ・ガル・デザ・インの利用) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・341～345特支・指導力向上研修会 I～V ・346・347特支・基礎研修会 I II ・348・349特支・専門研修会 I II
	いじめ等への対応	いじめ等問題行動の未然防止や解決に向けた対処法を身に付け、協働して対応している。	いじめ防止対策推進法、いじめ防止基本方針を理解し、いじめ問題への組織的な対応方法について学ぶ。 ・3000番台中堅研(学級経営に必要なコミュニケーション技術) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・351いじめに関する研修会
	連携・協働	ミドルリーダーとして同僚と協働し、積極的に学校運営に参画している。関係機関と連携・協働し、課題解決に向け取り組んでいる。	学級や学校の抱える課題解決のために、地域や関係諸機関との連携・協働の在り方について学ぶ。 ・3000番台中堅研(中堅教諭としての連携・協働) ・412チーム学校 持続可能な支援を考える研修会(危機対応の具体例と他機関連携) ・しなやかな心の育成シンポジウム ・給食主任研修
	学校安全	学校安全計画や危機管理マニュアル等に基づいた取組を推進し、その改善に努めている。	学校の危機管理に関する事項や危機管理体制を理解し、具体的な改善への取組について学ぶ。 ・3000番台中堅研(危機管理) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・421学校安全・危機管理研修会 ・防災教室講習会
	働き方改革・業務改善	働き方改革に積極的に取り組み、ミドルリーダーとして学校運営の持続的な改善を支えている。	国や県の施策について理解し、学校の中核として働き方改革を推進するための取組について学ぶ。 ・3000番台中堅研(中堅教諭としての連携・協働)
	特別な配慮や支援を必要とする児童生徒への対応	児童生徒の個々の状況や背景を分析し、 スクールカウンセラー等と連携・協働 し、適切な支援をしている。	特別な配慮や支援を必要とする児童生徒の現状と課題を把握し、特別な配慮や支援を必要とする児童生徒に関する指導法、関係諸機関との連携・協働のあり方について学ぶ。 ・3000番台中堅研(多様な教育ニーズへの対応) ・502特別な配慮や支援を必要とする児童生徒への対応を考える研修会
	ICTや情報・教育データの活用	ICTや情報・教育データを適切に活用し、 校務の効率化 及び児童生徒の学習等の改善を図っている。	ICTや情報・教育データの活用について理解し、校務の効率化及び児童生徒の学習等の改善する方法について学ぶ。 ・3000番台中堅研(現代の教育課題) ・2000番台五年研(教育課題研修会) ・WordPressを使ったHP作成研修会 ・621情報セキュリティ・ネットトラブル対応研修会 ・622学校における教育活動と著作権研修会
自ら学ぶ姿勢	ミドルリーダーとして、積極的に研修に参加し、その成果を同僚と共有して、自校の教育活動全体に生かしている。	校内や校外の研究の成果を同僚と共有し、日々の指導に生かす方法について学ぶ。 ・3000番台中堅研(学び続けることの意義) ・2000番台五年研(資質向上研修会) ・701新研究主任研修会	
栄養教諭として必要な専門性	指導計画の立案と推進	指導計画の立案や全校的な食育の推進体制において、教職員の連携をコーディネートしている。	食に関する指導の全体計画、年間指導計画の作成方法について学ぶ。 ・3600番台中堅研(食に関する指導の実践) ・2000番台五年研(学習指導研修会) ・901食に関する指導研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会
	学校給食の時間における指導	給食時の指導計画を示し、学校給食の教材化を図っている。	給食時の指導計画の作成方法について学ぶ。各教科等の指導内容と関連した献立の作成について学ぶ。 ・3600番台中堅研(食に関する指導の実践) ・901食に関する指導研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会
	教科等における指導	教職員と連携して、教科等での食に関する指導の内容、評価の計画作成を行っている。	指導内容の計画作成や評価の方法について学ぶ。 ・3600番台中堅研(食に関する指導の実践) ・2000番台五年研(学習指導研修会) ・901食に関する指導研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会
	個に応じた対応・指導	児童生徒の健康状況に応じて、教職員や保護者と連携して対応・指導を行っている。	個別的な相談指導の方法について学ぶ。最新の栄養学について学ぶ。 ・3600番台中堅研(個に応じた対応・指導) ・2000番台五年研(学習指導研修会) ・902個別的な相談指導研修会 ・901食に関する指導研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会
	学校給食の管理	児童生徒の実態や学校・地域の特色に応じた献立を作成し、施設に合わせた調理指導をしている。	食事摂取基準の基本的な考え方を学ぶ。食生活の実態把握と分析について学ぶ。地場産物の活用方法を学ぶ。 ・3600番台中堅研(栄養管理・衛生管理) ・2000番台五年研(学習指導研修会) ・903学校給食の管理基礎・応用研修会 ・調理実技講習 ・904学校給食の管理スキルアップ研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会
衛生管理	給食施設や学校の課題を的確に捉え、調理から喫食までの衛生管理について指導・助言をしている。	学校給食施設の改善事例を学ぶ。衛生管理徹底のためのドライ運用・使用のための工夫や動線の確保について学ぶ。 ・3600番台中堅研(栄養管理・衛生管理) ・2000番台五年研(学習指導研修会) ・903学校給食の管理基礎・応用研修会 ・904学校給食の管理スキルアップ研修会 ・栄養教諭・学校栄養職員等研修会	