

Ⅲ 校内研修

1 実施日数及び実施時間

- (1) 10日実施する。1日当たりの研修時間は、研修内容によって適切な時間を確保するものとする。
- (2) 校長、副校長、教頭、主幹教諭、教諭（教務主任、給食主任、保健主事）等による指導回数は4日とし、1日当たり3時間を目安とするが、関係学校の実情に応じて計画的・弾力的に実施することができる。この場合、年間4日及び年間12時間を下回らないよう配慮する。
- (3) 指導者による指導は、6日（6回）とし、1日（1回）3時間を目安とする。なお、同一日に給食の流れについて指導する場合は、特例として6時間の研修を行い2日とみなしてよい。ただし、このような形態での「みなし研修」は、原則1回のみとする。（「I 実施要項9 指導者(5)」を参照する）。
- (4) 調理場内担当指導者による指導は6日とし、1日3時間を目安とするが、調理場の実情に応じて計画的・弾力的に実施することができる。この場合、年間6日及び年間18時間を下回らないよう配慮すること。

例1	1日3時間×6日		計6日（18時間）
例2	1日1時間×15日	+ 1日3時間×1日	計16日（18時間）
例3	1日1時間×17日	+ 1日2時間×1日	計18日（19時間）

2 内容

- (1) 校内研修は、「基礎研修」と「専門研修」とする。
- (2) 栄養教諭に求められる資質能力及び職務遂行に必要な事項について実施する。
＜栄養教諭に求められる資質能力＞
 - ・学校の教育力を構成する実践力（授業力、生徒指導力、子供理解、学校を支える力）
 - ・実践力の基盤となる意欲・人間性等（教育への情熱、たくましく豊かな人間性、自己研鑽力）
- (3) 学校教育活動の実情に配慮し、時機に応じた具体的事項に関する研修を充実させる。
- (4) 講義形式だけでなく、研究授業や実習等の形式を適宜取り入れ、実践的な内容になるよう工夫する。
- (5) 1年間の栄養管理、食に関する指導、衛生管理、学校給食の運営、学校と地域連携等の観点から、児童生徒の食の課題を踏まえた実践に取り組み、その内容を、校外研修（専門研修4）で発表する。

3 実施体制

- (1) 基礎研修は、校長、副校長、教頭、主幹教諭、教諭（教務主任、給食主任、保健主事）等と、県教育委員会から派遣された指導者又は調理場内担当指導者が指導・助言に当たる。
- (2) 専門研修は、指導者（県教育委員会から派遣された指導者又は調理場内担当指導者）が指導・助言に当たる。

4 研修記録

- (1) 新規採用者は、校長、副校長、教頭、主幹教諭及び教諭等の指導・助言の下、「校内研修記録（様式例参照）」を作成する。
- (2) 「校内研修記録（様式例）」は、各学校において保管する。

5 基礎研修と専門研修の内容例

【学校栄養職員としての勤務経験を有しない研修教員（10日）】ア～ケ必修

校長、副校長、教頭、主幹教諭、教諭等	指導者又は調理場内担当指導者
4日	6日
<p>ア 講話・講義</p> <ul style="list-style-type: none"> a 栄養教諭に期待すること b 学校教育目標と学校給食目標 c 自校の食に関する課題 d 食に関する指導の全体計画作成と進め方 e 学校組織と運営 f 教職員との連携 <p>イ 授業研修〈食に関する指導〉</p> <ul style="list-style-type: none"> a 食に関する指導の学習指導案の書き方 b 学級担任、教科担任等と連携を図った指導 c 校内公開授業（教科、特別活動、総合的な学習（探究）の時間、自立活動、日常生活の指導等） d 事後検討会 <p>ウ 児童生徒理解</p> <ul style="list-style-type: none"> a 各種調査、アンケート、実態把握 b 個別相談、カウンセリング c 生徒指導 <p>エ テーマ別研究</p> <ul style="list-style-type: none"> a 地域と連携した食に関する指導 b 担任・保護者との連携 c 校内外の関係機関との連携 d 自主的な委員会活動に向けた指導の工夫 <p>※ イcは、オにおいて作成した献立を教材とした学習指導案を活用することも可</p>	<p>オ 食育推進</p> <ul style="list-style-type: none"> a 地域の特色を生かした献立作成 b 教科等の特質に応じた食に関する指導 c 給食時間に行われる食に関する指導 d 食育の推進に対する評価 <p>カ 栄養管理</p> <ul style="list-style-type: none"> a 給食管理と献立作成（学校給食摂取基準、食品構成、予定価格等） b 地場産品を生かした献立作成 c 残食調査の実施と結果の活用 d 個別対応（食物アレルギー、食形態等） <p>キ 衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> a 作業工程表と作業動線図の作成 b ドライ運用推進への取組 c 調理員等への衛生指導と安全管理 d 各種検査（水質検査、ふき取り検査等）の方法と結果の活用 e 保存食の採取及び管理、検食の実施と記録 f 食材の検収方法と実施 <p>ク 物資管理</p> <p>ケ 給食運営</p> <ul style="list-style-type: none"> a 保護者・地域・関係機関との連携 b 給食だより、保護者会等の指導資料等の作成と活用方法 c 給食試食会等の計画と実施 d 給食事務管理

【学校栄養職員としての勤務経験を有する研修教員（4日）】アイオ必修 ウエのどちらかを選択

校長、副校長、教頭、主幹教諭、教諭等	
必修	選択
3日	1日
<p>ア 講話・講義</p> <ul style="list-style-type: none"> a 栄養教諭に期待すること b 学校教育目標と学校給食目標 c 自校の食に関する課題 d 食に関する指導の全体計画作成と進め方 e 学校組織と運営 f 教職員との連携 <p>イ 授業研修〈食に関する指導〉</p> <ul style="list-style-type: none"> a 食に関する指導の学習指導案の書き方 b 学級担任、教科担任等と連携を図った指導 c 校内公開授業（教科、特別活動、総合的な学習（探究）の時間、自立活動、日常生活の指導等） d 事後検討会 <p>オ 食育推進</p> <ul style="list-style-type: none"> a 地域の特色を生かした献立作成 b 教科等の特質に応じた食に関する指導 c 給食時間に行われる食に関する指導 d 食育の推進に対する評価 	<p>ウ 児童生徒理解</p> <ul style="list-style-type: none"> a 各種調査、アンケート、実態把握 b 個別相談、カウンセリング c 生徒指導 <p>エ テーマ別研究</p> <ul style="list-style-type: none"> a 地域と連携した食に関する指導 b 担任・保護者との連携 c 校内外の関係機関との連携 d 自主的な委員会活動に向けた指導の工夫