様式１（受講者→校長）

中堅教諭等資質向上研修（栄養教諭）

　　　　　　　　　　　　　受講者に関する調査票

　この「受講者に関する調査票」は、受講者の得意・不得意の分野や能力・適性等を明らかにし、受講者に最も適切な「研修計画案」の立案に役立てるものです。

〈記入方法〉

①　｢栄養管理｣｢衛生管理｣｢食に関する指導｣｢学校給食の運営等｣の４つの分野に分けて示している。

②　｢観点｣と｢内容｣には、それぞれの分野において自己の日頃の業務を振り返る際のてがかりとなる視点を示している。

③　｢研修の必要性｣欄には、最も研修の必要性がある分野には◎印、次に必要であると考える分野に○印を１つずつ記　　入する。

④　｢理由｣欄には、◎印・○印を付けた理由を記入する。

⑤　｢特記事項(受講者)｣欄及び ｢特記事項(校長)｣欄には、勤務経験、研修履歴、適性、その他本研修を実施する上で　　特記すべき事柄について記入する。 受講者及び校長が記入してください。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 領  域 | 分  野 | 観　　点 | 内　　　　容 | 受　講　者 | | 校　　長 | |
| 研修の  必要性 | 理　由 | 研修の  必要性 | 理　由 |
| 給  食  管  理 | 栄  養  管  理 | ･児童生徒の実態 を把握した栄養 管理 | ･家庭における児童生徒の食生活実態調査、残食調査などの実施により、適切な栄養管理を行うように努めている。 |  |  |  |  |
| ･「学校給食摂取基準｣に基づき、多様な食品を適切に組み合わせて、食事内容の充実・改善や調理方法等の工夫をするように努めている |  | |  | |
| ･調理指導 | ･献立作成のねらいを学校給食調理員に充分に理解させ 適切な調理が行われるよう指導･助言を行っている。 |
| ･年間献立作成計 画の作成と教材 としての献立作 成 | ･食育の計画や指導内容との関連を図りながら､年間献 立作成計画を作成しており､ 献立が生きた教材として 活用できるよう工夫･改善に努めている。 |
| ･食事内容の工夫 や多様化 | ･児童生徒が楽しく食事をし､食事に対する興味関心を 高めることができるよう､食事 内容の工夫･多様化に 努めている。 |
| ･地域性を考慮し た献立作成 | ･地域の食生活や産業の理解を深め、郷土食、地場産物 の導入について工夫･改善に努めている。 |
| 衛    生    管    理 | ･関係者と連携を とった衛生管理 | ･衛生管理の責任者として､施設･設備の衛生､食品衛生 の日常管理などにあたり､校長､所長､学校医､学校薬剤 師、養護教諭､保健所等の専門家などとの連携協力を 適切に行っている。 |  |  |  |  |
|  | |  | |
| ･食材の購入、検 収保管 | ･食材の選定･購入に当たって､専門的な見地から物資選 定委員会等に積極的に関わり､衛生上の配慮が十分な されるよう努めている。 |
| ･食材の検収を適切に行い､検収記録を作成している。 |
| ･食材の保管を適切に行っている。 |
| ･調理作業の衛生 管理 | ･作業動線図､作業工程表を作成し、その周知徹底を図 り､調理過程における衛生管理の徹底､二次汚染の防止 に努めている。 |
| ･それぞれの調理作業工程において､清潔かつ迅速に冷 却･加熱処理を適切に行い､その結果を記録している。 |
| ･調理後の食品の適切な温度管理を行い､調理後２時間 以内に喫食できるよう努めている。 |
| ･残菜、廃品の管理、処理を適切かつ衛生的に行ってい る。 |
| ･保存食の採取･保存を適切に行っている。 |
| ･調理従事者等の 健康管理 | ･本人及び学校給食調理員の健康管理や衣服･履き物の 衛生管理に充分留意している。 |
| ･検便を適切に実施している。 |
| ･調理場のドライ 運用 | ･調理場のドライ運用に努め、温度、湿度管理を適切に 行っている。 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食  育 | 食  に  　関  　す　　る　　指　　導 | ･食育の全体計画  の作成 | ･学校教育目標の具現化を目指し、教育活動全体の中で系統的・組織的に取り組むことができる食育の全体計画の原案を作成している。 |  |  |  |  |
| ･各種調査等の結果に基づき、学校や地域の食生活に関  する実態等を把握した上で課題を整理し指標を設定し  ている。 |  | |  | |
| ･学校における食育推進の要として、校内の教職員はもとより、家庭や地域との連携を図るように努めている。 |
| ･給食の時間における食に関する指導 | ・給食指導を通して、準備から片付けまでの一連の指導の中で、手洗い、配膳、食器の並べ方、食事マナーなどが習得できるように工夫している。 |
| ･学校給食を生きた教材として効果的に活用し、産地や栄養についての指導や教科で学習したことの確認をしている。 |
| ･教科等における食に関する指導 | ･指導計画に基づく打合せでは、専門性を生かした目標や内容、教材や題材、学習活動等の情報提供をしている。 |
| ･教材研究では、児童生徒の実態や興味･関心を生かした食に関する情報提供をしている。 |
| ･授業では、T・Tとして、担任と食に関する専門家としての役割を意識して効果的な指導・支援をしている。 |
| ･評価方法を工夫し、担任に情報提供するとともに、児童生徒に対してもフィードバックしている。 |
| ･個別的な相談指導 | ･児童生徒の食に関する状態を把握し､専門性を生かしたきめ細やかな指導・助言を行っている。 |
| ・食に関する問題では、家庭での実践が不可欠である  ことから、保護者に対する助言や家庭への支援や働き  かけを行っている。 |
| 学  校  給  食  の  運  営  等 | ･校内で他の教職 員と連携した学 校給食の運営 | ･学校教育目標との関連を図りながら学校給食目標を設 定し､その実現化を図るとともに､適宜評価を行い､改 善に努めている｡ |  |  |  |  |
| ･校内における報告･連絡･相談が適切に行われている。 |  | |  | |
| ･当番活動の指導等､全校の児童生徒が安全 や衛生に配 慮し協力して給食を実施できるよう､自主的な集団活 動などの指導を適切に行っている。 |
| ･校長、教頭、給食主任、学級担任等他の教職員との連 携協力を適切に行うとともに､担当する分掌について 的確に責任を果たしている。 |
| ･食事環境等の整 備 | ･望ましい食事環境･学習環境の整備に努め､ランチルー ムや食堂等の効果的な利用や多様な会食形態の工夫に 努めている。 |
| ･家庭や地域等と 連携した学校給 食の運営 | ･学校と家庭･地域の実態から共通の課題を取り上げ､家 庭や地域の理解､協力を得る等､実態に応じた連携方法 の工夫に努めている。 |
| ･必要に応じ､学校外の関係機関との連絡･協力等が適切 に行われている。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 特 記 事 項 ( 受講者 ) | 特 記 事 項 ( 校 長 ) |
|  |  |