

# 令和4年度 栄養教諭等5年経験者研修の手引



埼玉県マスコット「コバトン」

埼玉県教育委員会  
埼玉県教育局県立学校部保健体育課  
埼玉県立総合教育センター



## はじめに

埼玉県立総合教育センター所長

食は命の源であり、私たち人間が生きていく上での基本的な営みの一つです。しかし、少子高齢化や世帯構造の変化が進行するなどの社会状況の変化とともに、食に関する価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面が増えてきています。そのような中、新型コロナウイルス感染症の流行に伴った勤務時間や形態の変化により家族で食を考える機会が増え、食を見直す契機となったことに加え、持続可能な開発目標（SDGs）への関心が高まっていることで、食育の重要性が見直されています。

国では、令和3年4月より「第4次食育推進基本計画」がスタートしました。

平成29年に告示された小・中学校、特別支援学校小・中学部の学習指導要領総則、平成30年に告示された高等学校の学習指導要領総則及び平成31年に告示された特別支援学校高等部学習指導要領総則に、「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられました。そこでは、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、各教科、道徳科、総合的な学習（探究）の時間などにおいても、それぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとされています。この改訂を踏まえ、平成31年3月には「食に関する指導の手引―第二次改訂―」が示されました。さらに、「学校給食法」にも「学校における食育の推進」が明確に位置付けられており、学校給食の目標を「食育」の観点から見直すとともに、食に関する全体計画の作成や、栄養教諭等による食に関する指導の推進などが定められています。

埼玉県では、第3期埼玉県教育振興基本計画の基本目標の一つ「健やかな体の育成」の中で、学校・家庭・地域との連携や食育推進者の指導力を向上させる研修の充実により、児童生徒に望ましい食習慣を身に付けさせ、食に対する理解・関心を高めるために食育の推進を掲げ、令和元年度から5か年計画で、食に関する指導の推進をしています。

学校給食には、心身の成長期にある子供たちに対して、生涯にわたって健康で豊かな生活を送るための望ましい食習慣や、好ましい人間関係についての理解や態度を培っていくという大きな役割と意義があります。その役割を十分に果たすには、学校給食に携わる皆さんが、常に研究と修養に努め、自らの資質と能力を向上させることが不可欠です。

栄養教諭や学校栄養職員の皆さんは、ライフステージに応じ、「新規採用栄養教諭等研修」、「栄養教諭等5年経験者研修」、「中堅栄養教諭等資質向上研修」、「栄養教諭等20年経験者研修」を受講することになります。

各研修は、食や食育に関わる専門職としての実践的指導力及び使命感を養い、幅広い知見を得ることを目的に実施しています。皆さんが食の専門家、食育の推進者として自己研鑽に努め、日常の業務を確実に遂行し、本県教育の更なる充実、発展に寄与することを期待しています。

## 目 次

はじめに

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 栄養教諭等研修実施要項                   | 1  |
| 栄養教諭等5年経験者研修実施要項細則            | 3  |
| 別表1 令和4年度栄養教諭等研修全体概要・校所研修実施計画 | 4  |
| I 栄養教諭等5年経験者研修の概要             | 6  |
| II 栄養教諭等5年経験者研修「機関研修」実施計画     | 8  |
| III 課題研究報告書等の作成・提出            | 9  |
| IV 研修を受けるに当たって                | 16 |
| V 研修会（欠席・遅刻・早退）届の様式           | 18 |
| VI 会場案内                       | 19 |
| 教員等の資質向上に関する指標【栄養教諭】          | 20 |

# 栄養教諭等研修実施要項

埼玉県教育委員会

## 第1 目 的

栄養教諭等研修は、新規採用・5年経験者（職務経験4年経過）・中堅（職務経験9年経過）及び20年経験者（職務経験20年目）の栄養教諭等に対して、現職研修の一環として、それぞれの経験に応じた研修を実施し、専門職としての実践的指導力及び使命感を養い、幅広い知見を得させることを目的とする。

## 第2 対 象

栄養教諭等研修の対象となる者は、次の者とする。

### （1）栄養教諭

県立及び市（指定都市及び中核市を除く。以下同じ。）町村立の小学校、中学校、義務教育学校、特別支援学校及び共同調理場の県費負担栄養教諭として発令されている者

### （2）学校栄養職員等（栄養教諭を除く。）

ア 市町村立の小学校、中学校、義務教育学校、特別支援学校及び共同調理場の県費負担学校栄養職員等

イ 学校給食を実施する県立学校の学校栄養職員等

ウ 市町村立の幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校、学校給食共同調理場及び教育委員会事務局に勤務する市町村費負担学校栄養職員等のうち市町村教育委員会が推薦する者

エ 学校給食組合に勤務する学校栄養職員等のうち、当該学校給食組合が推薦する者

## 第3 種 別

栄養教諭等研修の種別は次のとおりとする。

### （1）新規採用栄養教諭等研修

### （2）栄養教諭等5年経験者研修

### （3）中堅栄養教諭等資質向上研修

### （4）栄養教諭等20年経験者研修

## 第4 内 容

### （1）新規採用栄養教諭等研修

#### ア 栄養教諭

新規で採用された栄養教諭は、学校等において指導教員及び校所研修指導者を中心とする指導及び助言による研修（以下「校所研修」という。）を年間15日、県立総合教育センター等における研修（以下「機関研修」という。）を年間14日受けるものとする。現職の学校栄養職員で栄養教諭として採用された者は、校所研修を年間10日、機関研修を6日受けるものとする。

#### イ 学校栄養職員等（栄養教諭を除く。）

新規採用学校栄養職員等は、校所研修を年間15日、機関研修を11日受けるものとする。

### （2）栄養教諭等5年経験者研修

栄養教諭等5年経験者は、機関研修を年間5日受けるものとする。

(3) 中堅栄養教諭等資質向上研修

中堅栄養教諭等資質向上研修対象者は、学校等において現代的課題に関する研修を年間5日、機関研修を年間7日受けるものとする。

(4) 栄養教諭等20年経験者研修

栄養教諭等20年経験者は、20年経験者研修実施要項のとおり、校所研修を1回以上受けるものとする。

第5 実施協議会

1 県教育委員会は、次の事項について協議を行うため、実施協議会を設置する。

(1) 実施計画

(2) 研修計画

(3) 評価

(4) その他実施上の諸問題

2 実施協議会の設置要綱は別に定める。

第6 研修計画

1 研修計画は、県教育委員会が作成する。

2 研修計画においては、第4に定めるもののほか、研修の項目及び時期その他必要な事項を定めるものとする。

第7 細 則

この実施要項の細則は、研修の種別ごとに別に定める。

附 則

この要項は、平成 9年4月1日から施行する。

この要項は、平成13年4月1日から施行する。

この要項は、平成14年4月1日から施行する。

この要項は、平成15年4月1日から施行する。

この要項は、平成18年4月1日から施行する。

この要項は、平成19年4月1日から施行する。

この要項は、平成21年4月1日から施行する。

この要項は、平成22年4月1日から施行する。

この要項は、平成23年4月1日から施行する。

この要項は、平成26年4月1日から施行する。

この要項は、平成27年4月1日から施行する。

この要項は、平成28年4月1日から施行する。

この要項は、平成30年4月1日から施行する。

この要項は、令和 2年4月1日から施行する。

この要項は、令和 4年4月1日から施行する。

## 栄養教諭等 5 年経験者研修実施要項細則

埼玉県教育委員会

### 第 1 目 的

この細則は、栄養教諭等 5 年経験者研修の円滑、適切な実施を図るため、栄養教諭等研修実施要項第 7 に基づいて定めるものである。

### 第 2 対 象

栄養教諭等 5 年経験者研修の対象となる者は、栄養教諭等研修実施要項第 2 に掲げる者のうち、職務経験が 4 年を経過した者とする。

ただし、特別の事由により受講できない場合は、次年度に繰り延べることができるものとする。

### 第 3 研修期間

1 年間とする。

### 第 4 研修の内容

- 1 機関研修を年間 5 日実施する。
- 2 機関研修の内訳は次のとおりとする。
  - (1) 教育センター研修 4 日程度
  - (2) 施設体験研修 1 日程度
- 3 機関研修は、県教育委員会及び県立総合教育センターが作成する研修計画に基づいて実施する。

### 第 5 所 管

栄養教諭等 5 年経験者研修に係る総括的な事務は、教育局県立学校部保健体育課が所管し、県立総合教育センターが実施する。

### 附 則

この細則は、平成 9 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、平成 13 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、平成 15 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、平成 18 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、平成 23 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、平成 26 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。  
この細則は、令和 4 年 4 月 1 日から施行する。

# 別表 I

## ■ 令和4年度 栄養教諭等研修全体概要・校所研修実施計画 ■

| 区分        | 研 修 項 目                  | ね ら い                                                 | 新規栄養教諭 |       | 学校栄養職員等 |    | 5年 | 中堅 |
|-----------|--------------------------|-------------------------------------------------------|--------|-------|---------|----|----|----|
|           |                          |                                                       | 新規採用   | 任用替え  | 新規採用    |    |    |    |
|           |                          |                                                       | 機関:校所  | 機関:校所 | 機関:校所   | 機関 | 機関 | 機関 |
| 学校教育と給食   | 学校給食行政の仕組み               | 栄養教諭等として必要な基礎的な知識（学校教育と給食に関する）の習得と現代における学校給食の実践的課題を把握 | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 学校給食関係法規の理解              |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 特別支援教育の制度と具体的な取組         |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 学校の組織運営                  |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 評価を生かした実践の在り方            |                                                       |        |       |         |    | ○  | ○  |
|           | 人権教育                     |                                                       | ○      |       | ○       |    | ○  | ○  |
|           | 食文化と学校教育                 |                                                       | ○      |       | ○       |    | ○  | ○  |
|           | 学校教育の目的と内容               |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 学校運営と組織                  |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 学校経営、教育課程と学校給食           |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 学校給食の目標、意義               |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
| サービス・資質   | 教育公務員としての服務規律            | 栄養教諭等としての業務遂行能力の育成及び技術力                               | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 職務の内容及び服務に関する基本的事項       |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 職務の使命及び役割                |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 社会人としてのマナー・接遇            |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | コンピューター操作の基礎             |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 日常の勤務と職務の概要              |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | サービスの在り方                 |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
| 初級カウンセリング | 栄養教諭等としての心構え             |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 生徒指導・教育相談の考え方・進め方        | 学校カウンセリングの意義、特質、考え方の理解と日常の教育活動における活用力の育成              | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 不登校の理解と対応                |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 学校カウンセリング概論              |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 構成的グループエンカウンター           |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 面接演習ⅠⅡⅢ                  |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | ソーシャルスキル概論・トレーニング        |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
| 栄養管理・給食運営 | 事例研究（A方式）                |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 成長期の栄養管理に関する理解           | 学校給食における給食管理の基礎的な知識の習得とその業務遂行能力の育成                    | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 食事摂取基準と学校給食摂取基準の理解       |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 年間献立計画と年間指導計画の作成         |                                                       | ○      |       | ○       |    | ○  |    |
|           | 学校給食献立の作成                |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | （地産地消、個別対応、食品構成表、給食費の算定） |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 学校給食栄養報告の作成の仕方           |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 調理員への指導                  |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 栄養管理の課題と改善（個別対応・評価）      |                                                       |        |       |         |    | ○  |    |
|           | 献立作成（生きた教材の活用工夫等）        |                                                       |        |       |         |    | ○  |    |
|           | 実態把握に基づいた評価及び解決のための方策    |                                                       |        |       |         |    |    | ○  |
|           | 献立作成能力                   |                                                       |        |       |         |    |    | ○  |
|           | 地域における健康づくりと食生活          |                                                       |        |       |         |    | ○  | ○  |
|           | 埼玉県学校給食会の役割              |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | 単独校調理場の管理運営              |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | （労務管理・設備管理を含む）           |                                                       |        |       |         |    |    |    |
|           | 共同調理場の管理運営               |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | （労務管理・設備管理を含む）           |                                                       |        |       |         |    |    |    |
| 衛生管理      | 給食運営の事務管理                | 学校給食における衛生管理の基礎的な知識の習得と技術能力の向上及び育成                    |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 調理施設設備の保守管理と実際           |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 調理作業指導の実際                |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 栄養管理の実際                  |                                                       |        | ◆     |         | ◆  |    |    |
|           | 衛生管理の基礎                  |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
|           | （食品衛生法、学校給食衛生管理基準の理解）    |                                                       |        |       |         |    |    |    |
|           | 関係帳簿の作成の実際               |                                                       | ○      |       | ○       |    | ○  |    |
| 衛生管理      | （作業動線図・作業工程表・定期点検表等）     |                                                       |        |       |         |    |    |    |
|           | 衛生管理の課題と改善               |                                                       |        |       |         |    | ○  | ○  |
|           | 食中毒の現状と課題                |                                                       | ○      |       | ○       |    | ○  | ○  |
|           | 衛生管理基準に基づいた評価と改善         |                                                       |        |       |         |    |    | ○  |
|           | 学校給食の物資管理                |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |
| 衛生管理      | 食品知識の基礎                  |                                                       | ○      |       | ○       |    |    |    |

| 区分      | 研 修 項 目                                                                                                                                           | ね ら い                                        | 新規栄養教諭                                         |                                 | 学校栄養職員等                                        |    | 5年                              | 中堅                              |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|----|---------------------------------|---------------------------------|
|         |                                                                                                                                                   |                                              | 新規採用                                           | 任用替え                            | 新規採用                                           |    |                                 |                                 |
|         |                                                                                                                                                   |                                              | 機関校所                                           | 機関校所                            | 機関校所                                           | 機関 | 機関                              | 機関                              |
|         | 食材の衛生管理<br>日常点検の意義とその実施方法<br>学校環境衛生の基準と定期検査                                                                                                       |                                              | ◆                                              |                                 | ◆                                              |    |                                 |                                 |
| 食に関する指導 | 食に関する指導の全体計画・年間指導計画<br>(1) 意義と実際<br>(2) 活用と改善                                                                                                     | 学校給食を遂行する上で必要な給食指導及び栄養指導の基礎的な知識及びその実践的指導力の向上 | ○                                              | ○                               | ○                                              |    | ○                               |                                 |
|         | 食に関する指導の体制づくり<br>(1) 体制づくりのための工夫と実際<br>(2) 体制整備と活性化                                                                                               |                                              | ○                                              |                                 | ○                                              |    | ○                               |                                 |
|         | 家庭・地域との連携・協力の方法と実際<br>コーディネート力の育成                                                                                                                 |                                              | ○                                              |                                 | ○                                              |    | ○                               | ○                               |
|         | 食に関する指導の実際<br>(1) 給食の時間、教科等での指導の進め方<br>(2) 特別非常勤講師、T Tの方法と実際<br>(3) 指導技術（話し方等）の習得<br>(4) 学習指導案の作成<br>(5) 教材研究の方法<br>(6) 課題研究<br>(7) 学校給食の教材としての活用 |                                              | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○                | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○ | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○                |    | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○ | ○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>○<br>● |
|         | 児童生徒の理解<br>(1) 理解の必要性和考え方<br>(2) 指導の内容、方法、発達段階の再確認<br>(3) 児童生徒の理解の実際                                                                              |                                              | ○<br>○<br>○                                    | ○<br>○<br>○                     | ○<br>○<br>○                                    |    | ○<br>○<br>○                     |                                 |
|         | カウンセリングの理論と方法                                                                                                                                     |                                              | ○                                              | ○                               | ○                                              |    | ○                               |                                 |
|         | 個別指導、個別相談の体制づくりと実際                                                                                                                                |                                              | ○                                              | ○                               | ○                                              |    |                                 |                                 |
|         | 病態や食物アレルギーに関する対応<br>(1) 基礎的知識の習得<br>(2) 基礎的知識の実践・活用<br>(3) 効果的な個別指導の実際                                                                            |                                              | ○<br>○<br>○                                    | ○<br>○<br>○                     | ○<br>○<br>○                                    |    | ○<br>○<br>○                     | ○<br>○<br>○                     |
|         | 食農教育                                                                                                                                              |                                              | ○                                              |                                 | ○                                              |    |                                 |                                 |
|         | 栄養相談（実践）<br>給食指導（実践）<br>食物アレルギー指導（実践）<br>給食だより等の作成<br>試食会における指導<br>給食諸調査実施<br>特別非常勤講師・T Tの実践<br>給食委員会の参画及び指導<br>家庭・地域との連携<br>授業研究会                |                                              | ◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆ |                                 | ◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆<br>◆ |    |                                 |                                 |

※ ○は設定項目、●は機関研修と校所研修。また、校所研修は主に◆から個々の適正に合わせて実施。

<学校給食関係図書等>

学校給食の手引き 給食主任必携  
埼玉県教育関係職員必携  
学校における食育推進指針モデル「進めよう食育」  
学校健康教育必携  
学習指導要領（小学校・中学校・高等学校・特別支援学校）  
食に関する指導の手引～第二次改訂版～  
学校栄養職員による食に関する個別指導実践事例集  
学校給食調理場における手洗いマニュアル  
調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・II  
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル  
学校給食における食中毒防止Q&A  
学校給食における食中毒防止の手引  
学校給食調理従事者研修マニュアル  
栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育

（埼玉県教育委員会）  
（埼玉県教育委員会）  
（埼玉県教育委員会）  
（埼玉県教育局県立学校部保健体育課）  
（文部科学省）  
（文部科学省）  
（文部科学省）  
（文部科学省）  
（文部科学省）  
（文部科学省）  
（独立行政法人日本スポーツ振興センター）  
（独立行政法人日本スポーツ振興センター）  
（文部科学省）  
（文部科学省）

# I 栄養教諭等 5 年経験者研修の概要

## 1 目 的

栄養教諭等 5 年経験者研修は、専門職としての実践的指導力及び使命感を養い、幅広い知見を習得させることを目的とし、職務経験 5 年目となる（職務経験 4 年経過）栄養教諭等を対象に現職研修の一環として実施する。

## 2 所 管

- (1) 教育局県立学校部保健体育課が所管する事務  
栄養教諭等 5 年経験者研修に係る総括的な事務
- (2) 県立総合教育センターが所管する事務  
県立総合教育センター等で実施する研修（以下「機関研修」という）に関すること

## 3 研修期間

1 年間とする。

## 4 対 象

- (1) 栄養教諭等 5 年経験者研修の対象となる者は、次に掲げる者のうち、職務経験が 4 年を経過した者とする。

### ア 栄養教諭

県立及び市（指定都市及び中核市を除く。以下同じ。）町村立の小学校、中学校、義務教育学校、特別支援学校及び共同調理場の県費負担栄養教諭として発令されている者

### イ 学校栄養職員等（栄養教諭を除く。）

(ア) 市町村立の小学校、中学校、義務教育学校及び共同調理場の県費負担学校栄養職員等

(イ) 学校給食を実施する県立学校の学校栄養職員等

(ウ) 市町村立の幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、高等学校、特別支援学校、学校給食共同調理場及び教育委員会事務局に勤務する市町村費負担学校栄養職員等のうち、市町村教育委員会が推薦する者

(エ) 学校給食組合に勤務する学校栄養職員等のうち、当該学校給食組合が推薦する者

- (2) 参加年度は職務経験 5 年目を原則とするが、次のような事由で該当年度に参加することが適当ではないと校長及び共同調理場長等が認める場合は、参加年度を前年度に繰り上げ又は次年度以降に繰り延べることができる。ただし、前年度への繰り上げを行う場合は、臨時的任用経験があるなど、実質的に職務経験 5 年目と同等の経験がある場合に限るものとする。

ア 研修日程が休職又は育児休業の期間にあたり、参加することができない場合

イ 健康上の理由によって、全日程の参加が困難であると予想される場合

ウ 同一勤務場所に参加対象者が複数おり、一斉に参加すると職務運営上適当でない場合

エ その他

## 5 研修内容

機関研修 5 日

- 内訳 ・教育センター研修 4 日
- ・施設体験研修 1 日

## 6 講師及び指導助言者

- (1) 学識経験者
- (2) 県内公立学校の校長、副校長、教頭、主幹教諭、教諭及び栄養教諭等
- (3) 学校給食共同調理場長、職員等
- (4) 県保健医療部・県教育局の職員等

## 7 その他

- (1) 持ち物

ア 栄養教諭等 5 年経験者研修の手引

イ 筆記用具

ウ 施設体験研修の時は、白衣・靴・マスク・帽子・上履き・保菌検査の写し

- (2) 旅 費

この研修の旅費は、県費負担栄養教諭等については、規定の学校予算とする。

なお、市町村費負担学校栄養職員等については、当該市町村が負担するものとする。

- (3) 研修全般についての問い合わせ先

埼玉県教育局県立学校部保健体育課 学校給食担当

〒330-9301 さいたま市浦和区高砂 3 丁目 1 5 番 1 号

T E L 048-830-6968 (直通) F A X 048-830-4971

- (4) 機関研修についての問い合わせ先

埼玉県立総合教育センター 教職員研修担当 栄養教諭等研修担当

〒361-0021 行田市富士見町 2 - 2 4

T E L 048-556-3419 (直通) F A X 048-556-3396

## II 栄養教諭等5年経験者研修「機関研修」実施計画

| 回 | 期 日・会 場                              | 形態                                | 時 間                                                                                                               | 研 修 内 容 等                                                                                                         | 指標                                     | 分類            |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|
| 1 | 5月25日(水)<br>総合教育センター                 | 講 義<br>講 義<br>講 義<br>講 義<br>協 議   | 9:00～ 9:15<br>9:15～ 9:30<br>9:30～10:30<br>10:45～12:00<br>13:00～14:30<br>14:45～16:15<br>16:15～16:30                | 受付・諸連絡<br>開講式<br>職務の使命及び役割<br>食物アレルギーに関する対応<br>地域における健康づくりと食生活<br>学校における人権教育<br>学習指導案の作成・課題研究の方法<br>振り返り記入・諸連絡    | ★<br>B2, D2<br>L2<br>J2<br>★<br>A2, C2 | 教育センター<br>研修Ⅰ |
| 2 | 7月28日(木)<br>総合教育センター<br>(中堅研と合同)     | 協 議<br>講 義<br>講 義<br>講 義<br>講義・演習 | 9:00～ 9:15<br>9:15～ 9:30<br>9:30～10:45<br>11:00～12:00<br>13:00～14:15<br>14:30～16:15<br>16:15～16:30                | 受付<br>開会行事・諸連絡<br>各調理場の施設及び設備<br>施設設備の概要と管理運営<br>食中毒の現状と課題<br>カウンセリングの基本・実際<br>閉会行事・振り返り記入・諸連絡                    | D2<br>L2<br>D2, L2<br>H2, I2           | 教育センター<br>研修Ⅱ |
| 3 | 8月17日(水)<br>総合教育センター<br>(新規研・中堅研と合同) | 講 義<br>協 議<br>講義・協議               | 9:00～ 9:15<br>9:15～12:00<br>13:00～14:00<br>14:15～16:15<br>16:15～16:30                                             | 受付・開会行事・諸連絡<br>食文化と学校教育<br>課題研究のまとめ方<br>衛生管理基準に基づいた評価と改善<br>閉会行事・振り返り記入・諸連絡                                       | C2, J2<br>A2, C2<br>D2, L2             | 教育センター<br>研修Ⅲ |
| 4 | ※<br>9月14日(水)<br>原則、研修受講者の所属する単独校調理場 | 講 義<br>見 学<br>参 観<br>見 学<br>協 議   | 9:00～ 9:15<br>9:15～ 9:30<br>9:30～10:30<br>10:45～11:30<br>11:30～12:30<br>12:30～13:30<br>14:30～16:15<br>16:15～16:30 | 受付<br>開会行事・諸連絡<br>学校の概要・学校給食の概要<br>施設設備の見学<br>食に関する指導の授業参観<br>給食指導の実際(試食を含む)<br>食に関する指導 授業実践発表<br>閉会行事・振り返り記入・諸連絡 | K2, D2<br>L2<br>A2, D2<br>★<br>A2, C2  | 施設体験研修Ⅰ       |
| 5 | ※<br>11月15日(火)<br>総合教育センター           | 協 議<br>協 議<br>講 義                 | 9:00～ 9:15<br>9:15～12:00<br>13:00～14:15<br>14:30～15:40<br>15:50～16:10<br>16:10～16:30                              | 受付・諸連絡<br>課題研究(研究成果の発表)<br>課題研究(研究成果の発表)<br>栄養管理の課題と改善<br>閉講式<br>振り返り記入・諸連絡                                       | A2, C2<br>A2, C2<br>D2<br>★            | 教育センター<br>研修Ⅳ |

※第4回は研修会場の都合で日程を、第5回は人数の都合で時程を変更する場合があります。

※指標とは、「教員等の資質向上に関する指標」のことです。詳しくは、手引P20を参考にしてください。

★：埼玉県の教員として持ち続けてほしい素養

A：教科・特別教科における指導 B：個別的な相談指導 C：食に関する指導における連携・調整

D：学校給食の管理 G：特別な配慮を必要とする生徒等への対応 H：カウンセリング・教育相談

I：生徒等の問題行動への対応 J：外部連携 K：運営参画 L：学校安全

2：第2ステージ「充実・推進期」を指し、経験を基に、資質を充実させ、幅広い視野を持ち、チームとしての取組を推進する時期

### Ⅲ 課題研究報告書等の作成・提出

#### 1 課題研究報告書等の一覧

| 番号 | 名 称            | 内 容                                                                                    | 使用する<br>研修日  | 情報サイトへの<br>アップロード<br>締切 |
|----|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| 1  | 授業実施教科等の報告書    | 当該校（受配校）の管理職と相談し年間指導計画に基づき、学級担任、教科担当者等との協議を通して、授業実施教科等を決定する。<br>（様式1を参照）               | 5/25<br>（水）  | 5/11<br>（水）             |
| 2  | 課題研究計画書        | 食に関する指導に係る全体計画を踏まえた効果的な指導を行うための取組について計画書を作成する。<br>（様式2を参照）                             | 5/25<br>（水）  | 5/11<br>（水）             |
| 3  | 食に関する指導の全体計画①② | 現在の勤務校・所属校にある食に関する指導の全体計画①②（作成中の場合、これまでの全体計画及び年間計画でもよい）を作成する。                          | 5/25<br>（水）  | 5/11<br>（水）             |
| 4  | 各調理場の施設及び設備    | 勤務している調理場の施設及び設備を紹介するプレゼン資料を作成する。以下の視点を入れる。<br>ア 他の受講者に自慢できる箇所<br>イ 他の受講者にアイデアをもらいたい箇所 | 7/28<br>（木）  | 7/14<br>（木）             |
| 5  | 学習指導案及び授業実践報告書 | 指導の対象と指導のめあてを明確にした食に関する指導の学習指導案を作成し、授業実践を行うとともに、その授業記録を作成して報告をする。<br>（様式3を参照）          | 9/14<br>（水）  | 8/31<br>（水）             |
| 6  | 課題研究報告書        | 食に関する指導の全体計画を踏まえた効果的な指導を行うための取組について検討し、報告する。<br>（様式4を参照）                               | 11/15<br>（火） | 11/1<br>（火）             |

※ 報告書等については、使用する研修日に、情報サイトにアップロードされている他の受講者の報告書等も印刷またはダウンロードして持参してください。

## 2 課題研究について

### (1) 課題テーマ

食に関する指導の全体計画を踏まえた効果的な指導を行うための取組について

### (2) 課題の進め方とねらい

各学校において食育を推進するためには、まず、食に関する指導の全体計画（以下「全体計画」とする。）を作成することが必要である。さらに、全体計画を踏まえた効果的な指導を進める際には、次の事項に留意することが必要である。

- ア 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること。
- イ 関連する教科等において食に関する指導を充実すること。
- ウ 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること。
- エ 栄養教諭等が高い専門性を生かして積極的に参画すること。
- オ 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること。
- カ 隣接する学校（園）との連携を図ること。
- キ 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること。
- ク 保護者や地域との連携・協力体制をつくること。
- ケ 総合的な学習の時間を十分に活用すること。

課題研究では、上記ア～ケの留意すべき事項を1つ選び、それを研究テーマとし、現状から課題を設定し、課題解決に向けた具体的な取組を行う。（各事項の文末に、「～のためにどうしたらよいか。」をつけて考えると理解しやすい。）

取組を通じて、全体計画を具現化するプロセスを学ぶ。

### (3) 課題研究を進める上での参考文献

- ・食に関する指導の手引―第二次改訂版―（文部科学省）H 3 1. 3

**※5月25日の協議で使用します。**

- ・学校健康教育必携（埼玉県教育委員会）
- ・食に関する指導資料第1集～第3集（埼玉県学校給食研究会）
- ・埼玉県小学校教育課程編成要領、指導・評価資料、実践事例集（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県中学校教育課程編成要領、指導・評価資料、実践事例集（埼玉県教育委員会）
- ・栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育  
～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～（文部科学省）H 2 9. 3
- ・栄養教諭による食に関する指導実践事例集（文部科学省）H 2 1. 3

### 3 様式等について

レポートに関する様式については、総合教育センターホームページからダウンロードできます。

○トップページ＞研修＞年次研修＞R04 年次経験者研修手引＞栄養教諭等

(様式1)

\* A4判縦 (42字×38行、余白2cm、文字サイズ12ポイント)

令和 年 月 日

令和4年度栄養教諭等5年経験者研修 授業実施教科等の報告書

名簿番号 \_\_\_\_\_

所属校(所)名 \_\_\_\_\_

職名・氏名 \_\_\_\_\_

1 実施教科名等

2 教 材 名

3 授業実施学年 第 学年 組

4 授業実施日 令和 年 月 日 ( )

5 指導形態 該当形態の番号(1～3)を○で囲む。複数選択可  
1 ゲスト・ティーチャー      2 ティーム・ティーチング  
3 特別非常勤講師制度の活用

6 その他報告しておく事項

(様式2)

\* A4判縦 (42字×38行、余白2cm、文字サイズ12ポイント)

令和 年 月 日

県立総合教育センター所長  
(教職員研修担当 扱い)

所属校(所)名 \_\_\_\_\_  
所属校(所)長名 \_\_\_\_\_

令和4年度栄養教諭等5年経験者研修 課題研究計画書

名簿番号 \_\_\_\_\_ 職名・氏名 \_\_\_\_\_

- 1 研究テーマ
- 2 研究テーマを選んだ理由
- 3 取組計画

<留意事項>

- (1) 研究テーマの設定に当たっては、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―(文部科学省)第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成」を読み、全体計画を踏まえた指導を進めるに当たっての留意点の内容を理解すること。
- (2) 研究テーマは、現状について整理、分析した上で、課題解決に最も適していると考えられるテーマを選択することが望ましい。

(様式3)

\* A4判縦(42字×38行、余白2cm、文字サイズ12ポイント)

令和 年 月 日

県立総合教育センター所長  
(教職員研修担当 扱い)

所属校(所)名  
所属校(所)長名

令和4年度栄養教諭等5年経験者研修 授業実践報告書

名簿番号 職名・氏名

- 実施教科名等
- 実施学年 第 学年 組
- 授業実施日 令和 年 月 日 ( )
- 指導形態 該当形態の番号(1～3)を○で囲む
  - 1 ゲスト・ティーチャー
  - 2 ティーム・ティーチング
  - 3 特別非常勤講師制度の活用

1 主題名

2 ねらい  
教材名

3 主題設定の理由  
(1) 価値観(指導観)  
(2) 児童観(生徒観)  
(3) 教材観

4 学習指導過程

5 他の教育活動との関連

6 評価の視点

7 事後指導

8 実践を振り返って  
(1) 授業の内容  
(2) 授業中の児童生徒の活動状況や反応について  
(3) 成果  
(4) 課題解決に向けての今後の方策

9 学級担任の感想

※ 必要に応じ、事前に実施したアンケート用紙、集計結果、授業で使ったプリント、授業の写真、児童生徒の感想文等の資料を添付する。

〔学習指導案の様式〕

- ・各教科等の様式に沿って作成する。

※参照 埼玉県小学校教育課程指導・評価資料（令和2年3月）

〔授業実践をする上での参考文献〕

【「学習指導案」作成等の参考】

- ・食に関する指導の手引―第二次改訂版―（文部科学省）H31. 3
- ・栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育  
～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～（文部科学省）H29. 3

【道徳科での指導の場合の参考文献等】

- ・小学校学習指導要領解説 総則編（文部科学省）
- ・小学校学習指導要領解説 道徳編（文部科学省）
- ・中学校学習指導要領解説 総則編（文部科学省）
- ・中学校学習指導要領解説 道徳編（文部科学省）
- ・埼玉県小中学校教育課程指導実践事例 道徳（埼玉県教育委員会）

【各教科等での指導の場合の参考文献等】

- ・埼玉県小学校教育課程編成要領（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県小学校教育課程指導・評価資料（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県小学校教育課程指導実践事例集（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県中学校教育課程編成要領（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県中学校教育課程指導・評価資料（埼玉県教育委員会）
- ・埼玉県中学校教育課程指導実践事例集（埼玉県教育委員会）
- ・食に関する指導資料第1集～第3集（埼玉県学校給食研究会）

(様式4)

\* A4判縦 (42字×38行、余白2cm、文字サイズ12ポイント)

令和 年 月 日

県立総合教育センター所長  
(教職員研修担当 扱い)

所属校(所)名 \_\_\_\_\_  
所属校(所)長名 \_\_\_\_\_

令和4年度栄養教諭等5年経験者研修 課題研究報告書

名簿番号 \_\_\_\_\_ 職名・氏名 \_\_\_\_\_

- 1 研究テーマ
- 2 現状分析
  - (1) 児童生徒の食生活の状況、実態、健康の状態について
  - (2) 児童生徒の給食喫食状況
  - (3) 給食献立計画と食に関する指導に係る全体計画との関連について
  - (4) 給食の時間における食に関する指導
  - (5) 教科等の時間における食に関する指導
  - (6) その他
- 3 取組内容
- 4 結果及び評価
- 5 今後の課題

## IV 研修を受けるに当たって

### 1 研修の心得

- (1) 研修には、主体的、積極的に参加するように心掛けてください。
- (2) 研修には、遅れないように余裕をもって参加してください。
- (3) 新規採用栄養教諭等研修、栄養教諭等5年経験者研修、中堅栄養教諭等資質向上研修は、必ず出席しなければならない研修です。病気等やむを得ない理由で急遽欠席・遅刻・早退する場合は、所属長が県立総合教育センター栄養教諭等研修担当者へ連絡してください。（048-556-3419）

所属長は、速やかに届を作成し、下記のとおり県立総合教育センター所長宛てに提出してください。

- (4) 研修後は、必ず所属長、指導教員等に研修報告をしてください。

### 欠席届等の提出について（☒は電子メールの場合，〒は郵送の場合を表す）

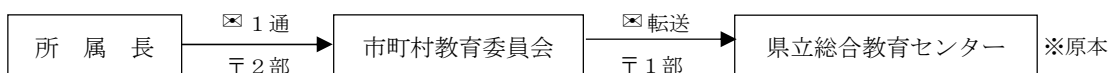
※ 埼玉県 DX 推進計画に基づき、ペーパーレス化の推進に御理解と御協力をお願いします。

※ 郵送の場合、封筒に「〇〇研修会〇〇届在中」と朱書してください。（公印省略）

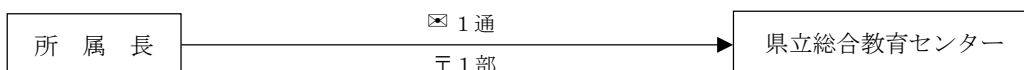
（〒361-0021 行田市富士見町2-24 埼玉県立総合教育センター）

#### （県費負担栄養教諭等）

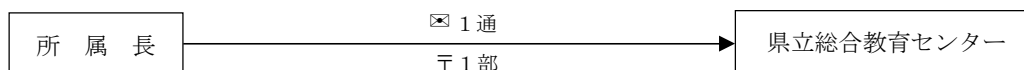
##### ■ 市町村立の小学校、中学校、義務教育学校



##### ■ 県立学校



#### （市町村費負担学校栄養職員等）



## 2 諸注意

- (1) 名札は、相互の交流・親睦と事務連絡等の円滑化を図るためのものですから、研修中は必ず着用してください。
- (2) 研修室内外の整理整頓（机・椅子を現状に戻すなど）に留意し、ゴミは持ち帰りください。
- (3) 電話の取り次ぎは、原則としていたしません。
- (4) 気分が悪くなった時は、遠慮なく研修担当者に申し出てください。
- (5) 研修会場のきまりを守って、意欲的に研修をしてください。
- (6) 服装は、研修にふさわしいものを着用してください。
- (7) 教育センター以外の会場案内については、その都度連絡します。
- (8) 新型コロナウイルス感染症拡大防止のための「研修受講時の留意事項について」は通知文書やホームページに掲載された最新の情報を参照してください。

## 3 台風等緊急事態における研修会中止等の連絡

研修会中止等の連絡は、前日（研修日の前日が週休日等の場合は直前の課業日）の午後1時を目安として、県立総合教育センターホームページに掲載します。

なお、その後の扱いについては、後日担当から連絡します。

また、研修形態について、急遽、オンライン研修へ切り替えて実施する場合がありますので、校務用PCやタブレット端末の準備、通信環境等の整備をお願いします。詳しい内容については、情報サイトで連絡します。

## V 研修会（欠席・遅刻・早退）届の様式

様式は、県立総合教育センターのホームページから入手してください。

○トップページ＞研修＞年次研修＞R04 年次経験者研修手引＞栄養教諭等

令和 第 号  
年 月 日

(宛先)

県立総合教育センター所長

【教職員研修担当 扱い】

学校（園）名

校（園）長名

(公印省略)

電話 番 号

F A X 番 号

( 下 ) 所在地

研修会 ( ☐欠席・☐遅刻・☐早退 ) 届

本校（職名）（氏名）〔整理番号又は受講者ID\*〕は、  
下記のとおり研修会を（☐欠席・☐遅刻・☐早退）しますので、お届けします。

記

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 研 修 会 名 | (研修会名)<br><br>※ (コース・分科会名 : ) (組 班) |
| 研 修 日   | 令和 年 月 日 ( ) 第 日                    |
| 理 由 等   |                                     |

- \*：整理番号又は受講者 I Dがある場合に記入する。
- （欠席・遅刻・早退）は該当する□を塗りつぶす。
- コース、分科会及び組・班等のある場合は、※（ ）内に記入する。
- 電子メールの場合、件名を「〇〇研修会〇〇届〇〇学校」とする。
- 郵送の場合、封筒の表に「〇〇研修会〇〇届在中」と朱書する。

## VI 会場案内

### ○県立総合教育センター（行田本所）

〒361-0021 行田市富士見町2-24 電話 048-556-3419（教職員研修担当直通）

■ 秩父鉄道 東行田駅 徒歩約10分

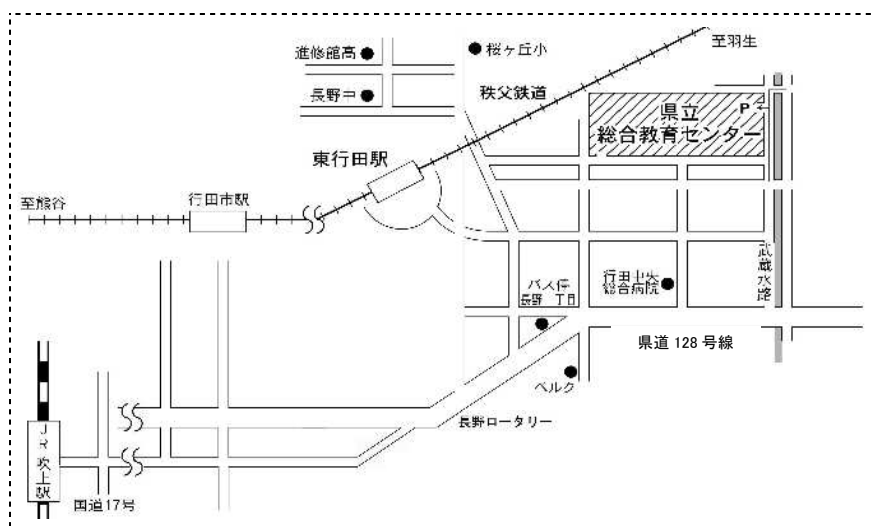
■ JR高崎線 吹上駅（北口） 朝日バス

「総合教育センター」行 約23分 【終点】下車

「行田折返し場」「工業団地」行 約22分 【長野1丁目】下車 徒歩4分

※ 研修受講者は、交通事故の未然防止及び近隣住民への配慮のため、公共交通機関を利用し、やむを得ない事情がある場合を除き、自家用車で来所は御遠慮ください。

※ 行田市は路上喫煙も禁止されています。近隣の灰皿が設置されている店舗等でも吸わないよう御協力ください。



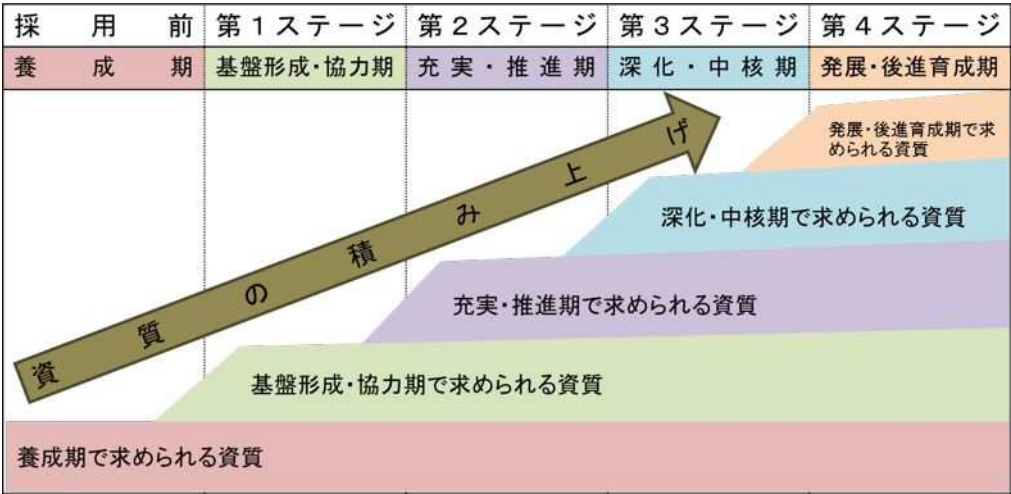
### ■ 施設配置図



| 教員等の資質向上に関する指標【栄養教諭】 |                              |    |                                                                                                                 |                                                                                                      |                                                                                                          | 埼玉県教育委員会                                                                                                         |                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ス テ ー ジ              |                              | 記号 | 採用前                                                                                                             | 第 1 ステージ                                                                                             | 第 2 ステージ                                                                                                 | 第 3 ステージ                                                                                                         | 第 4 ステージ                                                                                                     |
|                      |                              |    | 養成期                                                                                                             | 基盤形成・協力期                                                                                             | 充実・推進期                                                                                                   | 深化・中核期                                                                                                           | 発展・後進育成期                                                                                                     |
|                      |                              |    | 教員としての基本的な知識を学ぶとともに、自ら課題を発見して解決する姿勢を身に付ける。                                                                      | 教員として必要な事項について幅広く学び、基盤を固め、協力して取り組む。                                                                  | 経験を基に、資質を充実させ、幅広い視野を持ち、チームとしての取組を推進する。                                                                   | 自身の専門性を深め、学校の中核的存在として力を発揮する。                                                                                     | これまでの教育実践を振り返り、自らの知識や技能を発展させ後進を育成し、学校運営を推進する。                                                                |
| 埼玉県の教員として持ち続けてほしい養 素 |                              | ★  | ・常に自己研鑽に努め、自律的・主体的に学ぶ<br>・教育公務員としての使命を自覚し、高い倫理観と生徒等への教育的愛情を持つ<br>・豊かな人間性やコミュニケーション力・幅広い教養・視野を持ち、家庭や地域など誰とでも協働する |                                                                                                      |                                                                                                          |                                                                                                                  |                                                                                                              |
| 食 に関 する 指導           | 教科・特別活動等における指導               | A  | 食に関する指導内容やPDCAサイクルに基づく指導の進め方を理解している。<br>学校給食を「生きた教材」とする意義を理解している。                                               | 食に関する指導全体計画の作成へ積極的に参画する。<br>計画に基づいて、様々な教科等で指導を実践する。                                                  | 生徒等の実態を調査・把握することで課題を整理し、その解決に係る指標や全体計画の改善点を設定する。<br>様々な教科等の目標と食に関する指導を関連させ、学校教育活動全体で体系的な指導を実施する。         | 食に関する指導の中心的役割を担い、実施状況と結果について評価し、家庭・地域等の実態も踏まえ、食に関する指導計画及び指導内容の工夫・改善を図る。<br>教職員や関係機関・団体との交流を積極的に行い、食に関する指導の幅を広げる。 | 学校における食に関する指導についての評価を実施し、その成果を可視化するなど学校全体で推進する。<br>研修会等で自らの実践を発表・伝達し、学校における食に関する指導について後進を育成する。               |
|                      | 個 別 的 な 相 談 指 導              | B  | 食に関する健康課題について理解し、個別的な相談を要する生徒等の対応策を理解している。                                                                      | 食に関する健康課題のある生徒等の状況を総合的に判断し、教職員や家庭と連携して個に適した指導を実施する。                                                  | 想定される指導内容や注意点を把握し、教職員や家庭と連携しながら指導に当たるとともに、関係機関との連絡調整を適宜行う。                                               | 食に関する健康課題のある生徒等についての情報を教職員へ適切に伝え、共通理解の下、学校全体で組織的な対応の中心となって取り組む。                                                  | 食に関する健康課題への予防策や対応策について校内研修や地域で積極的に発信し、後進及び関係者の課題への理解と意識の向上に努める。                                              |
| 指 導                  | 食 に関 する 指 導 に お ける 連 携 ・ 調 整 | C  | 食育推進のコーディネーター的役割を理解し、家庭・地域等の重要性を理解している。                                                                         | 学校給食の今日的な役割や食に関する指導の意義などについて、積極的に教職員や家庭へ周知する。                                                        | 自校や近隣学校における食育の現状や課題について情報を把握し、教職員や家庭への適切な情報提供に努める。                                                       | 家庭・地域等との連携・調整の要として、栄養に関する専門性を生かしたネットワーク体制を構築し、指導に生かす。                                                            | 自らが持つ家庭・地域等との連携の取組や学校運営参画のポイント等について、校内の教職員や地域の栄養教諭に指導・助言を行い、後進を育成する。                                         |
| 学 校 給 食 の 理 管        |                              | D  | 学校給食栄養管理者としての役割を理解し、計画的・組織的な栄養管理及び衛生管理を理解している。<br>食物アレルギーのある生徒等に対し、給食提供のための業務を理解している。                           | 食に関する指導と学校給食の管理を一体化して取り組む。<br>日常業務におけるインシデント・アクシデントを記録・分析し、課題改善に努めるとともに、管理者への報告・連絡・相談を行い、関係者との連携を図る。 | 生徒等の実態や地域の状況に配慮するとともに、地場産物や地域の食文化などを取り入れた献立計画を作成する。<br>学校や調理場の状況に応じた安全管理のためのマニュアルを整備し、組織的な危機管理体制の整備を進める。 | 学校給食に関する新しい動向や研究成果を積極的に取り入れ、特色ある学校給食の提供に生かす。<br>安全対策上の課題を適切に把握し、予想される事故について関係職員へ周知し、組織の中心となって事故防止の徹底に取り組む。       | 教育委員会や関係機関等との連携を図り、地域の学校給食の安全対策の向上を図る。<br>校内研修や栄養教諭等の研修会において、学校給食における危機管理意識の向上や事故発生時の対応について指導・助言を行い、後進を育成する。 |
| 特別な配慮を必要とする生徒等への対応   |                              | G  | ●障害の特性や配慮事項等の基本的な知識を持っている。                                                                                      | ●個別の教育支援計画・個別の指導計画に基づいて指導・支援を行うとともに、集団への指導・支援を行う。                                                    | ●生徒等と関わる範囲を積極的に広げるとともに、障害の特性に応じた対応を行う。                                                                   | ●学校の中核的存在として、学部・学年・分掌等と円滑に連携し特別支援教育を推進する。                                                                        | ●家庭・地域等と連携しながら、組織的計画的に特別支援教育を推進するとともに、後進を育成する。                                                               |
| カウンセリング・教育相談         |                              | H  | ●教育相談等の重要性や基本的な知識について理解している。                                                                                    | ●教育相談等の基本的な技法を習得し、生徒等の理解に努め、問題行動の未然防止を図る。                                                            | ●教育相談等の基本的な技法を活用するとともに、組織的観点からも問題行動の未然防止を図る。                                                             | ●学校組織の中心的存在として、関係機関等と連携しながら、問題行動の未然防止策を計画・推進する。                                                                  | ●質の高い教育相談等の推進を図るため学校や地域における中核を担うとともに、後進を育成する。                                                                |
| 生徒等の問題行動への対応         |                              | I  | ●一人一人の生徒等を大切にする態度を持ち、組織としての対応の重要性について理解している。                                                                    | ●生徒等理解のための基本的な知識を基に、校内組織等の助言を得ながら情報収集を行い、適切な指導・支援を行う。                                                | ●問題行動の背景を十分に理解し、組織的、時系列的観点から対応や指導について検討し、指導・支援を行う。                                                       | ●組織的観点を持ち、時系列を意識した対応を計画し、学校組織の中心的存在として、関係機関、家庭・地域等と連携した指導を推進する。                                                  | ●生徒等の自己指導能力の育成を図るための積極的な生徒指導について、様々な関係機関等と連携するとともに、後進を指導する。                                                  |
| 外 部 連 携              |                              | J  | ●学校・家庭・地域等との連携の重要性を理解している。                                                                                      | ●学校組織の一員として、自らの役割を認識し、家庭・地域等との連携を行う。                                                                 | ●家庭・地域等との連携を組織的観点から検討し、積極的に取り組む。                                                                         | ●家庭・地域等との連携について計画を立て、学校の中心的存在として積極的に計画の実行に取り組む。                                                                  | ●家庭や地域等の実態を踏まえ、組織的に連携を進めるとともに、後進を育成する。                                                                       |
| 運 営 参 画              |                              | K  | ●学年、校務分掌、委員会等の学校運営に必要な組織の役割について理解している。                                                                          | ●学年、校務分掌、委員会等について、担当業務の責任を自覚し、報告・連絡・相談を行いながら、自己の役割を適切に果たす。                                           | ●学年、校務分掌、委員会等について、学校全体の運営を意識しながら、正確かつ迅速な対応をする。                                                           | ●学年、校務分掌、委員会等の組織を運営し、各組織が有機的に機能を果たすよう努める。                                                                        | ●学校経営の課題を踏まえながら、学年、校務分掌、委員会等で主体的に課題を解決しようとする若手教員や後進を育成する。                                                    |
| 学 校 安 全              |                              | L  | ●学校安全の諸課題や重要性について理解している。                                                                                        | ●学校安全に関し、マニュアルを踏まえて危険を予測し、事故発生時には適切に行動する。                                                            | ●学校安全の事故防止等の効果的な事前指導や環境整備に努め、事故発生時は適切に行動する。                                                              | ●学校の中心的存在として安全確保の視点から教育活動全般について見直すとともに、事故発生時のマニュアル等の策定に積極的に関わる。                                                  | ●安全確保のため、全体の意識を高める取組を組織的に推進し、後進を育成する。                                                                        |

※「生徒等」とは幼児、児童、生徒のことを指す。 ※幼稚園教諭等については「授業」を「保育」、「学校」を「園」とそれぞれ読み替える。 ※第3ステージ以降は主幹教諭を含む。  
※●は教諭と共通の指標となっている。  
※「記号」欄は総合教育センターが加筆。

「資質の積み上げ」イメージ図







「学びの拠点」 水彩画  
 県立総合教育センター 矢島 俊



埼玉県マスコット「コバトン」

〒361-0021 埼玉県行田市富士見町2-24  
 Tel 048-556-6164(代)・FAX 048-556-3396