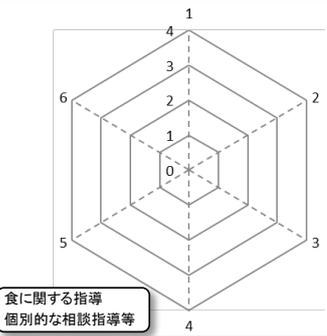
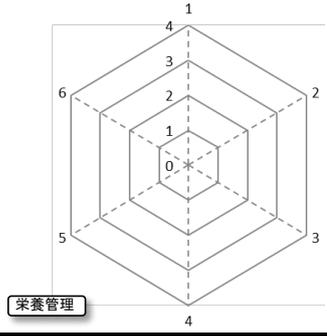
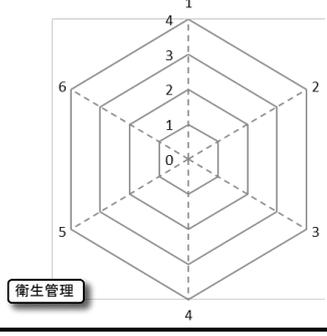
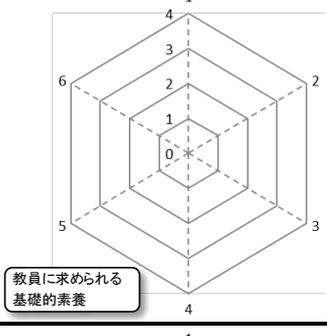
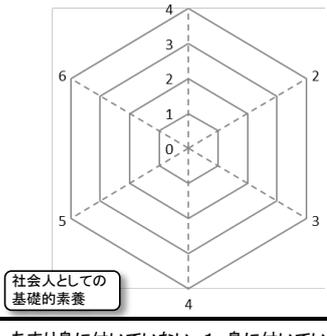


自己成長・確認シート

| | | 学校名 | 名前 | 4月 | 8月 | 2月 | |
|---------------|---|--------|--|----|----|----|---|
| 個別食に関する相談指導等 | 1 | 内容理解 | 栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導についての理解 | | | |  <p>食に関する指導 個別食に関する相談指導等</p> |
| | 2 | 内容理解 | 子どもの発達段階に応じた指導内容を理解し、専門的な指導を行う力 | | | | |
| | 3 | 情報収集 | 子どもの健康課題に気づき、栄養に関する情報を収集する力 | | | | |
| | 4 | 計画作成 | 食に関する指導の全体計画の作成をすすめる力 | | | | |
| | 5 | 健康相談 | 食物アレルギーなどに関する基礎的な知識やカウンセリングの基礎を生かす力 | | | | |
| | 6 | 健康相談 | 子どもの状況に応じて保護者と連携し、適切な対応をする力 | | | | |
| 栄養管理 | 1 | 内容理解 | 学校給食の役割と意義についての理解 | | | |  <p>栄養管理</p> |
| | 2 | 学校給食 | 基本的な調理の知識や技術の習得 | | | | |
| | 3 | 学校給食 | 学校給食栄養管理者として子どもの実態を把握する力 | | | | |
| | 4 | 献立作成 | 学校給食実施基準に基づき食品構成を考えた献立を作成する力 | | | | |
| | 5 | 計画作成 | 食に関する指導の全体計画を踏まえた献立計画を作成する力 | | | | |
| | 6 | 指導・助言 | 給食の調理や配食について指導・助言する力 | | | | |
| 衛生管理 | 1 | 内容理解 | 衛生管理の重要性についての理解 | | | |  <p>衛生管理</p> |
| | 2 | 食材選定 | 安全安心な食材を選定できる知識の習得 | | | | |
| | 3 | 諸帳簿作成 | 学校給食衛生管理基準を理解し、関係諸帳簿を作成する力 | | | | |
| | 4 | 課題対応 | 食中毒防止のための衛生管理を行う力 | | | | |
| | 5 | 指導・助言 | 調理従事者に衛生管理の徹底について指導・助言する力 | | | | |
| | 6 | 危機管理 | 食中毒や異物混入等に関する危機管理対策を理解し、具体的な方策を考える力 | | | | |
| 教員に求められる基礎的素養 | 1 | 人権尊重 | 子ども一人ひとりを尊重し、豊かな人間関係を構築する力 | | | |  <p>教員に求められる基礎的素養</p> |
| | 2 | 人権尊重 | 人権に関する基礎的な知的理解を有し、確かな人権感覚に基づいて適切な指導を行う力 | | | | |
| | 3 | 危機管理 | 学校の危機管理に必要な知識を有し、安全管理のための適切な対応ができる力 | | | | |
| | 4 | 危機管理 | 情報モラルやセキュリティの基本的な知識を身に付け、子どもが適切に利用できるよう指導する力 | | | | |
| | 5 | 学び続ける力 | 先輩教職員の優れた取組みに学び、自己成長を図る力 | | | | |
| | 6 | 学び続ける力 | 自分の実践を振り返り、課題を見つけて改善する力 | | | | |
| 社会人としての基礎的素養 | 1 | 課題解決能力 | 子どもの課題を発見し、他の教職員と相談しながら、課題解決に向けて行動する力 | | | |  <p>社会人としての基礎的素養</p> |
| | 2 | 法令遵守 | 社会人としての常識的で、理性のある行動をする力 | | | | |
| | 3 | 法令遵守 | 教育公務員として法例を遵守する力 | | | | |
| | 4 | 事務能力 | 日々の事務的な処理や文書作成について、ICTを活用するとともに、活用計画的に進め、遅延なくかつ正確・丁寧に処理する力 | | | | |
| | 5 | 働き方 | 自らの業務について俯瞰的に捉え、業務の優先順位を考えて効率的に行動する力 | | | | |
| | 6 | 自己管理 | 自らのストレスと身体の健康について自己管理する力 | | | | |

4：身に付いている、3：概ね身に付いている、2：あまり身に付いていない、1：身に付いていない