

3 栄養教諭の研修と職務

1. 研修の必要性

児童生徒の健康上の問題が指摘され、健康教育が重視されている今日、学校においては、学校給食を活用しつつ、教育活動全体を通じてより実践的、総合的な食に関する指導が求められています。そのため栄養教諭は、食に関する専門家として児童生徒の生涯の健康づくりをめざし、内容豊かな献立の工夫、指導方法の工夫・改善を行うことが大切です。

また、学校給食は、衛生的で安全に安心して食べられる食事づくりが不可欠であり、そのため衛生に関する知識の習得や技術の向上についても、栄養教諭として常に努力し研究を深めることが求められています。

なお、教職員の研修については、現在の法制度のもとで、地方公務員法、教育公務員特例法、地方教育行政の組織及び運営に関する法律に定められています。

2. 研修の種類と機会

(1) 校外における研修

● 大阪府教育センターの研修のうち、栄養教諭を対象とするもの

新規採用栄養教諭研修、栄養教諭 10 年経験者研修のようにキャリアステージに応じて行われる総合研修と、食に関する指導等の充実を図るための栄養教諭研修があります。また、人権教育、支援教育、教育相談・生徒指導、ICT活用、教育諸課題などの課題ごとに行われる「課題別研修」や「授業力向上研修」もあります。

※ 受講に当たっては、所属長の承認が必要です。研修内容、受講対象者、受講申込方法等の詳細については、大阪府教育センターWeb サイト内の「研修情報」で紹介していますので、確認してください。

● 大阪府教育委員会が主催する研究協議会、研修等

学校給食衛生管理等研修会、学校給食・食育研究協議会、大阪府栄養教諭連絡協議会などがあります。

● その他

文部科学省、各市町村教育委員会、研究団体等の主催する研修会及び研究発表大会などがあります。

(2) 校内における研修

各学校においては、教育内容の質的向上と教職員の指導力向上、各学校の教育課題解決のために、校内研修が組織的・計画的に実施されています。

(3) 自主研修

● 職務としての研修を受ける機会が与えられているほか、自発的に研修を行うことも期待されています。

● 自主研修には、次のような場合があります。

ア. 勤務時間外に自主的に行う場合（自主研修）

教職員には、勤務時間外にあっても、自主的研修が期待されており、自発的に研修に参加し、あるいは自ら研修することが大切です。

イ. 職務専念義務を免除されて行う場合（承認研修）

教育公務員には、授業に支障のない限り、校長の承認を受けて、勤務場所を離れて研修（承認研修）を行うことも認められています。承認研修は、研修内容や場所の妥当性、研修効果等、法の趣旨を踏まえたものである必要があります。

3. 新規採用栄養教諭研修

(1) 意義、目的等

新規採用栄養教諭研修は、新規採用の栄養教諭に対して、教育公務員としての基本的な心構えや服務上の必要な事項及び食に関する指導や学校給食に関する研修等を実施し、栄養教諭としての資質向上と使命感を養い幅広い知見を得させるとともに、研修によって修得した知識・技能を学校教育において活用することを目的としています。

(2) 内容、方法

ア. 校外における研修

大阪府教育センター等における研修は、年間 12 回行われます。（「新規採用栄養教諭研修 校外研修年間計画」（I - 【3】 - 3. 資料 1）参照）

イ. 校内における研修

研修指導者の指導・助言を中心とする研修は、年間 15 日程度行われます。

研修内容は、大阪府教育庁教育振興室保健体育課が別に示す「新規採用栄養教諭 校内研修年間指導計画モデル（指導内容例）」（I - 【3】 - 3. 資料 2）を参考に、大阪府教育センターが実施する校外研修内容と重複しないように計画されます。



学校給食の現場から学ぶ（給食調理場見学）



学校給食の現場から学ぶ（講義）



学校給食の現場から学ぶ（献立紹介）



食に関する指導の効果的な進め方

令和7年度 新規採用栄養教諭研修 校外研修年間計画

回	日時	内容	会場等
1	4/4(金)～4/15(火)	セルフマネジメント －働くための基礎的スキル－ 児童生徒理解を深めるために －働きかけの重要性－ 児童生徒の健康と正しい理解	オンデマンド開催
2	5/15(木) 14:00～17:00	開講式 学校給食における食物アレルギー －学校給食アレルギー対応と除去食に対応するために－ 栄養教諭の実践に学ぶ －組織としてのアレルギー対応－ 食物アレルギー事故防止に向けて －ヒヤリハット回避方法・対策－	大阪府教育センター
	5/20(火)～7/17(木)	セルフマネジメント －メンタルヘルスケア－	オンデマンド開催
3	6/18(水) 午後 (別途通知)	学校給食の現場から学ぶ －授業の見学／授業を見学して－ 大阪府における食育の推進 －教科等への授業参画／指導案作成の意義と校内連携／学校給食を生きた教材として活用するために－	市町村立学校 (別途通知)
4	7/22(火)～9/18(木)	支援教育の現状と課題 －子どもを理解する方法とその指導・支援の在り方について－	オンデマンド開催
5	7/28(月) 9:30～12:30	児童生徒理解を深めるために －不登校・いじめ・児童虐待等について／児童生徒・保護者との関わり方－	大阪府教育センター
6	7/28(月) 13:30～15:00	人権について考える －在日外国人教育について－	大阪府教育センター
	7/22(火)～9/18(木)	人権について考える －ジェンダー平等教育・性の多様性について－ セクシュアルハラスメントの防止と対応	オンデマンド開催
7	8/27(水) 14:00～17:00	現代的健康課題 －アレルギー疾患のある子どもへの対応－ 学校危機における栄養教諭の役割を考える	大阪府教育センター
8 ・ 9	10/16(木) 9:30～16:30	学校給食の現場から学ぶ －給食調理場の見学／給食調理場を見学して－ 栄養教諭の実践に学ぶ －食育を推進する給食指導－ 新規採用栄養教諭として －学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理と食中毒－	松原市立 学校給食センター
10	11/18(火) 14:00～17:00	児童生徒主体の食育を進めるために －教科等の指導との連携－	大阪府教育センター
11	11/27(木) 14:30～17:00	人権について考える －同和教育について／大阪国際平和センターの見学－	大阪国際平和センター (ピースおおさか)
12	2/12(木) 14:00～17:00	栄養教諭の実践に学ぶ －個別的な相談指導の実践に学ぶ－ 1年めのまとめと2年めに向けて セルフマネジメント －1年間の振り返りと今後に向けて－ 閉講式	大阪府教育センター

※太字の時間帯は、通常の時間帯と異なるので注意してください。

※第2、6回は、集合開催、オンデマンド開催を両方とも受講してください。

新規採用栄養教諭 校内研修年間指導計画モデル（指導内容例）

保健体育課

月	研修内容(例)	日数	指導者	内容別指導形態
4	*教育公務員としての基礎 (服務、関係法規の理解、学校の組織と勤務のしくみ、学習指導要領の理解、個人情報への扱い、教職員のメンタルヘルス、諸表簿の作成と管理)	1	校長・准校長 教頭	口頭指導
	*勤務校の理解			
	*食に関する指導の全体計画の意義と実際	1	校長・准校長 教頭	口頭指導 作業指導
	*食に関する指導の体制づくりのための工夫の実際 (校内外の体制づくり)	1	学校給食・食育担当教諭	口頭指導
5	*成長期の栄養管理に関する理解 *学校給食献立の作成	1	研修指導員	口頭指導 観察指導 作業指導
6	*子ども理解 *生徒指導	1	生徒指導担当教諭	口頭指導
	*衛生管理の基礎	1	研修指導員	口頭指導 観察指導
7	*調理作業の実際	1	研修指導員	観察指導 作業点検指導
	*物資管理の実際	1	研修指導員	口頭指導
8	*1学期の総括と2学期の方針 *学校組織の一員としての基礎 (人権教育、防犯・防災・交通安全教育、保健・安全管理、保健室の機能) *特別活動・クラブ・部活動指導	1	校長・准校長 教頭	口頭指導
9	*給食の時間の指導	1	学校給食・食育担当教諭	口頭指導 観察指導
10	*授業づくり (児童生徒の発達段階理解、学校給食の活用方法)	1	学校給食・食育担当教諭	口頭指導 作業指導
11	*授業づくり (指導案作成・教科等横断的な視点に基づいた授業づくり・児童生徒主体の授業づくり・指導の基礎技術・授業実践に関する技術・授業研究)	1	校内研修担当教諭	授業参観指導 研究授業指導
12	*個別的な相談指導の実際 *2学期の総括と3学期の方針	1	養護教諭 校長・准校長 教頭	口頭指導
1	*食に関する指導の体制づくりのための工夫の実際 (家庭・地域との連携)	1	学校給食・食育担当教諭	口頭指導 作業点検指導
2	*学校評価（食に関する指導の成果と課題を把握） *食に関する指導の全体計画の評価・改善 *1年間の総括と次年度の方針	1	校長・准校長 教頭	口頭指導

※上記研修内容は標準指導計画であり、学校の実情に配慮し、当該学校における年間指導計画を作成すること。
(1日4時間程度の予定で個別研修を行う。)

4. 自己成長・確認シート 教員としての実践的指導力を身に付けるために

(1) 目的

自己成長・確認シート（I-【3】-4. 資料3）の各項目について自己評価することによって自分の実践を振り返り、教員としての実践的指導力を身に付けるための成果と課題を明らかにします。

(2) 対象

新規採用栄養教諭

(3) 評価項目

- 食に関する指導・個別的な相談指導
- 栄養管理
- 衛生管理
- 教員に求められる基礎的素養
- 社会人としての基礎的素養

(4) 評価方法

4段階で自己評価します。

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

(5) レーダーチャート作成方法

- 右図のように、自己評価を数字で記入します。
- 次に、「食に関する指導・個別的な相談指導」「栄養管理」「衛生管理」「教員に求められる基礎的素養」「社会人としての基礎的素養」の5領域について、レーダーチャートを作成します。

(6) 作成時期

第1回 4月頃

第2回 8月頃

第3回 2月頃

学校名		名前		4月	8月	2月	月	日	作成
個別 的 な 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	2				食に関する指導 個別相談指導等	4	
	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	2						
	3 情報収集	子どもの健康課題に基づき、栄養に関する情報を収集する力	3						
	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	2						
	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身かす力	1						
	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	2						
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	3				栄養管理	4	
	2 学校給食	基本的な調理の知識や技術の習得	2						
	3 学校給食	学校給食栄養管理責任者として子どもの実態を把握する力	2						
	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	2						
	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	1						
	6 指導・助言	給食の調理や配食について指導・助言する力	3						
衛生 管理	1 内容理解	衛生管理の重要性についての理解	2				衛生管理	4	
	2 食材選定	安全安心な食材を選定できる知識の習得	2						
	3 諸機運作成	学校給食衛生管理基準を理解し、関係諸機運作成する力	2						
	4 課題対応	食中毒防止のための衛生管理を行う力	2						
	5 指導・助言	調理従事者に衛生管理の態度について指導・助言する力	1						
	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	2						
教員 に 求 め ら れ る 基 礎 的 素 養	1 信頼関係	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	1				教員に求められる 基礎的素養	4	
	2 人権意識	人権に関する基礎的な知識を理解を有し、確かな人権感覚に基づいて適切な指導を行う力	3						
	3 安全管理	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	2						
	4 情報モラル	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	1						
	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	2						
	6 自己改善力	自分の実践を振り返り、課題を見つけ改善する力	2						
社会 人 と し て の 基 礎 的 素 養	1 課題解決力	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	2				社会人としての 基礎的素養	4	
	2 社会性	社会人としての常識的で、理性的な行動をする力	3						
	3 法令遵守	教育公務員として法令を遵守する力	3						
	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、活用を計画的に進め、遅延なくかつ正確・丁寧に処理する力	1						
	5 効率的な業務	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	2						
	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	2						

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

自己成長・確認シート（例）

5. マイ・ポートフォリオ

(1) 目的

- マイ・ポートフォリオ（I-【3】-5. 資料4）の（1）計画と各期の振り返りを記入することで、教職に就いた者としての初心や自己の実践を振り返っての成果と課題、今後の目標等について明らかにします。
- （2）食に関する指導・個別的な相談指導、（3）栄養管理、（4）衛生管理を記入することで、それぞれの職務にどのようなねらいを掲げて臨んだのか、また各期で何を果たしたのかを明らかにします。

(2) 作成時期

マイ・ポートフォリオは、「自己成長・確認シート」の作成時期に合わせて記入します。

※ 作成後に管理職・研修指導員に提出し、右下の欄に印もしくは署名をもらいます。

自己成長・確認シート

		学校名	名前	4月	8月	2月	月	日	作成	
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					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">食に関する指導 個別食に関する相談指導等</div>		
	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					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">栄養管理</div>		
	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					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">衛生管理</div>		
	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	信頼関係	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					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">教員に求められる 基礎的素養</div>		
	2	人権意識	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	安全管理	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	情報モラル	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	自己改善力	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					<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">社会人としての 基礎的素養</div>		
	2	社会性	社会人としての常識的で、理性的のある行動をする力							
	3	法令遵守	教育公務員として法令を遵守する力							
	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、活用を計画的に進め、遅延なくかつ正確・丁寧に処理する力							
	5	効率的な業務	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

マイ・ポートフォリオ(様式見本)

(1)計画と各期と振り返り

計画(4月記入)	前期振り返り(8月記入)	後期振り返り(2月記入)
①目標とする教員像(長期目標)	①自己の実践を振り返っての成果と課題 ※リーダーチャートから自身の変化についても振り返ってみよう	①自己の実践を振り返っての成果と課題 ※リーダーチャートから自身の変化についても振り返ってみよう
②この1年で付けたい力(中期目標)	②後期に向けて取り組みたいこと(短期目標)	②2年めに向けて取り組みたいこと(中期目標)
	「自己成長・確認シート」(8月) 作成後に記入する	「自己成長・確認シート」(2月) 作成後に記入する
	「取り組みたいこと」は、できるだけ具体的に記入する	
確認	確認	確認

(2)食に関する指導・個別的な相談指導

計画(4月記入)	前期振り返り(8月記入)	後期振り返り(2月記入)
	(学んだこと)	(学んだこと)
	(振り返り)	(振り返り)
確認	確認	確認

(3)栄養管理

計画(4月記入)	前期振り返り(8月記入)	後期振り返り(2月記入)
	(学んだこと)	(学んだこと)
	(振り返り)	(振り返り)
確認	確認	確認

(4)衛生管理

計画(4月記入)	前期振り返り(8月記入)	後期振り返り(2月記入)
	(学んだこと)	(学んだこと)
	(振り返り)	(振り返り)
確認	確認	確認

※ 下記より様式をダウンロードできます。

大阪府教育センター Webサイト > 各種法定研修の手引き・様式

6. 学校給食の意義

(1) 学校給食の目的

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年制定、平成 20 年 6 月一部改正）に基づき、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図る」ことを目的に、学校教育活動の一環として位置づけられ実施されています。

学校給食法の第 2 条に学校給食の目標として、以下のように示されています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 「生きた教材」としての学校給食の充実

- 学校給食は、成長期にある子どもの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において活用することができます。
- 特に給食の時間では、準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。
- また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めたり、生産者や生産過程等を理解し食べ物への感謝の気持ちをはぐくんだりするなど、高い教育的効果が期待できます。

(3) 学校給食の献立の充実

学校給食を生きた教材として活用するためには、次の事項に留意し、児童生徒が美味しく、安心して食べることができるとともに、教育的に配慮された献立とすることが必要です。

栄養教諭は以下の項目の内容を踏まえ献立を立てる。

- a 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食
- b 十分な衛生管理のもとで作られた安全・安心な給食
- c 教科等と関連した献立作成
- d 選択できる献立の工夫
- e 個に応じた献立の工夫
- f 地場産物や郷土食等を活用した献立の工夫
- g 国際理解のための献立の工夫

7. 栄養教諭の役割

- 栄養教諭は、学校教育法上「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」ことを職務としており、その学校のすべての児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどる職務を担う教育職員です。食に関する指導に係る全体計画の作成及び実施について中心的な職責を担うとともに、授業や給食の時間における児童生徒に対する食に関する指導や食に関しての個別的な相談指導の業務、学校給食の栄養管理者及び衛生管理責任者としての業務があります。
- 栄養教諭は、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教育職員として、その専門性を十分に発揮し、特に、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって、学校全体の食に関する指導を充実していく役割を担います。

<主な職務内容>

ア. 食に関する指導の全体計画策定への参画

イ. 食に関する指導

- ・ 食に関する指導の連携・調整
- ・ 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導
- ・ 児童生徒への個別的な相談指導
(食物アレルギー、肥満・痩身、偏食等への対応)

ウ. 学校給食の管理

学校給食に関する基本計画策定への参画、調理指導その他
栄養管理、衛生管理、検食・保存食等、物資管理、調査研究

※上記の他、教員として学校教育活動に携わる。

共同調理場に勤務する栄養教諭は、各学校の実情に応じ、関係教職員と連携を密にしながら協力して給食の運営、食に関する指導の充実に努めることが大切です。

8. 食に関する指導

- 近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など子どもたちの食生活の乱れが深刻化している中、子どもたちが将来にわたって健康な生活を送ることができるよう、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせることが求められています。
- そのため、学習指導要領の総則に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食法では、学校給食を活用した食に関する指導の重要性が示されています。
※食に関する指導の栄養教諭の役割についてはⅡ-【6】-16-(4)を参照

(1) 食に関する指導に係る全体計画の作成

学校における食育は、給食の時間や体育（保健体育）科、家庭（技術・家庭）科及び、特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間など様々な教育の内容に密接にかかわっており、学校教育活動全体の中で、体系的な食に関する指導を計画的、組織的に行っていくことが必要です。このため、各学校において食に関する指導の全体計画を作成し、校長のリーダーシップの下に全教職員が連携・協力しながら、組織的な取組みを進めることが必要です。

栄養教諭は、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導において、高い専門性を生かし、積極的に参画することが求められています。

(2) 各教科等における食に関する指導

- 食に関する指導は、学校教育活動全体を通して行われますが、具体的な指導場面は、各教科等に位置付けられています。学習指導要領では、給食の時間や体育（保健体育）科、家庭（技術・家庭）科及び、特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいて、各教科等の目標を達成する観点から食に関する内容や教材等が扱われています。関連の程度は、それぞれの特質に応じて異なります。
- 日々行われる各教科等での学習の中に食に関する指導の題材は多くあります。栄養教諭が、各教科等の学習と食に関する指導を密接に関連付けて指導することで、教科等の学習が発展するようにしていくことが求められます。※学習指導要領解説総則編付録6「食に関する教育（現代的な諸課題に関する教科等横断的な教育内容）」P240-243 参照

(3) 学校給食を生きた教材として活用した食に関する指導

栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の献立作成等を一体のものとして行うことを職務とすることから、学校給食の教材としての機能を最大限に引き出す上で最も重要な役割を担うこととなります。

このため次の取組みを行うことが必要です。

- ア. 学級担任との連携により、意図的に各教科等の指導内容と関連した献立作成を行うこと。
- イ. 献立のねらいを明確にした献立計画を学級担任等に示すこと等、学級担任等が教科等において学校給食を教材として活用しやすいよう配慮した取組みを行うこと。
- ウ. 学級担任、教科担任、養護教諭等と十分連携し、学校の教育活動におけるさまざまな情報等を献立作成に反映させていくこと。

(4) 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

- 児童生徒の食については、第一義的な役割が家庭にあることには変わらないが、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど学校での指導と併せて、各家庭や地域においても、児童生徒に対する食育の取組みを進めていくことが重要です。そのためには、学校での食に関する指導の取組み状況等を積極的に情報提供するとともに、家庭、地域の連携・協力体制をつくる必要があります。
- 栄養教諭は、学校における食育推進の要として、家庭や地域との連携を図る役割を果たしていくことが期待されます。

- ＜例＞
- ・家庭における基本的な生活習慣等の実態把握
 - ・地域の食育の取組みの情報収集
 - ・家庭への啓発活動等の連携の推進
 - ・地域の関係機関・団体との連携・調整の推進

(5) 個別的な相談指導

- 個別的な相談指導は、児童生徒や保護者に対して断片的な知識の提供や改善の強制をするのではなく、児童生徒が個々に有する健康や栄養の問題を解決するために、課題の分析、それぞれに適した指導・助言、そして、指導後の評価を行いながら、その児童生徒にとって適切な食生活の形成と改善を進めていく活動です。

- 個別的な相談指導においては、食習慣以外の生活習慣や心の健康問題とも密接に関係することが考えられるため、学級担任、養護教諭、学校医、保護者等と連携し、共通理解のもと適切に対応することが大切です。このため、校内において指導体制を整える必要があります。
- 栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして、肥満傾向や偏食等を原因とする生活習慣病の予防や痩身傾向、食物アレルギーへの対応を行うなど、その専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行うことが期待されます。
- 特に、食物アレルギーに対する個別的な相談指導においては、子どもの成長と発達を正しく評価して、適切な栄養摂取を促すための食事についてのアドバイスや精神面のサポートを行うことにより、「健康で」「安心できる」「楽しい」食生活をおくることができるように支援することが大切です。そのためには、主治医の指示に従い、児童生徒のアレルギー歴や現在の状況等についての正確な情報を文書により把握するとともに、教職員全員の食物アレルギーに関する基礎知識の充実を図り、共通認識の下に体制を整備し相談指導を進めることが重要です。

<個別的な相談指導を行う際の留意点>

- ① 児童生徒の実態把握を的確に行うこと。
身体測定、生理・生化学検査、臨床診査、食環境、食行動、食に関する知識等
- ② 児童生徒が達成できる指導目標を明確にすること。
- ③ 児童生徒の発達段階に応じた指導を行うこと。
- ④ 児童生徒や保護者の話をよく聞くこと。
- ⑤ 関係職員との共通理解のもと連携を密にすること。
- ⑥ 保護者等との連携を密にすること。
- ⑦ 児童生徒の自己管理能力の育成を図ること。
- ⑧ 段階的な解決を目標にして、全面的な解決を焦らず、時間をかけて指導すること。

9. 衛生管理の徹底

(1) 衛生管理体制

- 学校給食において、安全・安心な食事の提供は大前提であり、学校給食調理場の衛生管理責任者である栄養教諭等の指導の下、食品、調理作業、施設設備や調理員の衛生管理の徹底を図り、食中毒等の発生を防止することが不可欠です。
- 学校保健委員会等を活用するなどの方法により、学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ります。
- 様々な機会を通じて、最近の食中毒の動向や衛生管理上の留意点などについての情報を入手するよう努め、調理員に対して指導、助言を行う必要があります。

(2) 献立作成委員会・物資選定委員会の設置

- 献立作成にあたっては、「献立作成委員会」を設け、施設・設備や作業能力に配慮し、作業工程表、作業動線図に沿って、正確かつ安全に調理が行われる献立となるよう留意することが必要です。
- 学校給食用の物資の選定にあたっては、物資選定委員会を設置したり、物資購入選定基準を設けたりするなど良質な食品の確保に努め、購入の際の検収や保管に万全を期す必要があります。

(3) 「学校給食衛生管理基準」の遵守

食中毒の発生要因として、適切な手洗い、洗浄・消毒、加熱等の調理、食品に関する基本的事柄、諸帳簿の確実な記録、施設設備等に課題があることが多いため、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に基づき、施設設備の衛生・安全管理、調理従事者の衛生、食品衛生等について、日常の点検や管理の徹底をしなければなりません。また、学校薬剤師等の協力を得て、定期検査を実施する必要があります。

《参考資料》 ◆-----◆

■食に関する指導

- ・小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」 文部科学省 平成 28 年 3 月
- ・栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育 文部科学省 平成 29 年 3 月
- ・食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー 文部科学省 平成 31 年 3 月
- ・中学生用食育教材「食の探究と社会への広がり」 文部科学省 令和 3 年 3 月
- ・第 4 次大阪府食育推進計画 大阪府 令和 6 年 3 月

■衛生管理

- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル 文部科学省 平成 20 年 3 月
- ・学校給食における食中毒防止 Q & A (独) 日本スポーツ振興センター 平成 21 年 3 月
- ・洗浄・消毒マニュアル P a r t I 文部科学省 平成 21 年 3 月
- ・洗浄・消毒マニュアル P a r t II 文部科学省 平成 22 年 3 月
- ・衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省 平成 23 年 3 月
- ・学校給食衛生管理基準の解説 (独) 日本スポーツ振興センター 平成 23 年 3 月
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル 文部科学省 平成 24 年 3 月
- ・学校給食施設・設備の改善事例集 文部科学省 平成 25 年 3 月
- ・平成 26 年度食中毒防止に関する実態調査報告書 (独) 日本スポーツ振興センター 平成 27 年 3 月
- ・学校給食衛生管理基準の取扱いについて 文部科学省 平成 29 年 8 月

■食物アレルギー

- ・学校給食における食物アレルギー対応指針 文部科学省 平成 27 年 3 月
- ・学校におけるアレルギー疾患対応資料 (DVD) 文部科学省・(公財) 日本学校保健会 平成 27 年 3 月
- ・人権教育リーフレット 6 「食物アレルギーのある子どもへの配慮」 大阪府教育センター 平成 27 年 3 月
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》 (監修) 文部科学省 令和 2 年 3 月
- ・学校における食物アレルギー対応ガイドライン《令和 3 年度改訂》 大阪府教育委員会・大阪府医師会 令和 4 年 3 月
- ・学校における食物アレルギー対応マニュアル (大阪府立支援学校用) 大阪府教育委員会 令和 6 年 6 月