

山形県教員指標 栄養教諭用A【栄養教諭の専門性に関する資質・能力】※○印は、その段階における重点項目 別紙 「指標」(たたき台) 栄養教諭用A

領域	能力	項目	着任時の姿	始発期		成長期 (6～10年)	伸張期 (11～20年)	充実期 (21～30年)	組織運営期 (31～退職)
				前期 (初任～2年)	後期 (3～5年)				
栄養の指導及び管理に関する力	食育推進力	1 栄養教諭の職務と役割を理解し、食育に意欲的に取り組もうとしている。	○1						
		2 児童生徒の実態を把握し、専門的な立場から食に関する指導における全体計画や年間指導計画の作成に積極的に参画することができる。		○					
		3 学校教育目標の実現に向け、教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導の全体計画を作成し、児童生徒の実態に応じた指導を適切に行うことができる。			○				
		4 食に関する指導の体制について評価し、課題解決のために、教職員間、家庭、地域など関係機関との連携を図り、具体的な対策を考え、改善を図ることができる。						○	
	児童生徒理解力	5 児童生徒に対する深い教育愛を持っている。	○2						
		6 一人一人の児童生徒のよさを見取り、積極的にコミュニケーションを図るとともに、公平かつ受容的・共感的に関わることができる。		○					
		7 不登校やいじめなどの教育課題について理解し、その予防・解決に向けた適切な指導・支援を行うことができる。			○				
		8 児童生徒ひとりひとりに寄り添い、成長や新たな課題を進んで捉えることができる。						○	
		9 いじめや不登校の現状について常に情報を収集し、予防や解決に向けた適切な指導・支援ができる。						○	
	給食時間における食に関する指導力	10 学校給食の意義を理解し、給食を活用した食に関する指導をイメージすることができる。	○3						
		11 学級担任等が給食指導を効果的に行うために、専門的な立場から資料提供や助言・指導を適切に行うことができる。		○					
		12 学校給食を生きた教材として活用し、学級担任と連携しながら、食に関する指導を行うことができる。		○					
		13 献立を通して伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できる。			○				
		14 学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒や学校の実態に合わせた指導方法や資料を工夫し、効果的な食に関する指導を行うことができる。						○	
		15 地域の食生活や産業への理解を深め、郷土料理や地場産物の導入について工夫・改善し、関係機関とも連携しながら効果的な食に関する指導を行うことができる。							○
	教科等における食に関する指導力	16 学習指導要領を理解し、食に関する指導を連携させた授業をイメージできる。	○4						
		17 食に関する指導計画に基づき、学級担任や教科担任と連携して、食育の視点を位置づけた学習指導案や教材の作成を行うことができる。		○					
		18 関連教科や学級活動のねらいを十分理解し、専門性を生かしながら、学級担任(教科担任)等と連携した授業や資料提供を行うことができる。			○				
		19 PDCAサイクルを生かした学習指導について理解し、指導方法の工夫・改善を行うことができる。						○	
		20 専門性を追求するとともに、食に関する授業へ積極的に関わり、学級担任や教科担任と連携して状況に応じた効果的な指導を行うことができる。							○
	個別的な相談指導力	21 個別指導のカウンセリング技法や校外の関係者との連携の在り方について理解することができる。		○					
		22 児童生徒の個別の事情に応じて、保護者、担任、養護教諭と連携し、適切な相談や指導を行うことができる。		○					
		23 肥満や痩身、偏食、食物アレルギーを有する児童生徒等に対して保護者、担任、養護教諭、専門家、専門機関と連携し、個別に栄養管理や指導を行うことができる。			○				
		24 肥満や痩身、偏食、食物アレルギー等を有する児童と保護者に対して、評価、見直しを図りながら、継続して個別な栄養管理や助言、指導を行い、改善することができる。						○	
		25 スポーツ栄養など食に関する専門性を高め、児童生徒の実態に合わせた実践的な指導を行うことができる。						○	
学校給食管理力	26 栄養管理責任者としての役割について理解している。	○5							
	27 学校給食実施基準を理解し、適切な食品構成や栄養量に基づいた献立を作成することができる。		○						
	28 教科等と連携させ、学校給食を生きた教材として効果的に活用できるよう、ねらいを持った献立を作成することができる。		○						
	29 児童生徒の栄養摂取状況や残食調査を行い、課題を十分に把握するとともに、食に関する指導や献立作成へ反映させることができる。			○					
	30 自己管理能力を育成したり、食への関心を高める献立を作成したり、工夫することができる。			○					
	31 児童生徒の食に関する知識や学習状況を把握し、生きた教材として活用できるよう献立の工夫や改善を図ることができる。						○		
	32 残食調査や栄養摂取状況、活動状況などの評価に基づき、課題解決の対策を考え実践し、児童生徒の健康状態の改善につなげることができる。							○	
衛生管理力	33 学校給食衛生管理責任者としての役割について理解している。	○6							
	34 学校給食衛生管理基準に基づき、施設及び設備、食品、学校給食調理員の衛生について点検や指導助言を行うことができる。		○						
	35 給食関係者との円滑な連絡調整を図り、安心・安全な食材の選定や物資管理を行うとともに、諸帳簿の記録、整理など、校務処理を適切に行うことができる。			○					
	36 食中毒や異物混入、食物アレルギー発症を防ぐための危機管理体制の必要性について理解し、具体的な対応方策を考えることができる。			○					
	37 衛生管理責任者として、校長、所長、学校医、学校薬剤師、養護教諭、関係保健機関等の専門家などと連携調整を図り、調理場の問題解決に積極的に関わり、改善することができる。						○		
ICT活用力	38 情報モラルを正しく理解し、適切な情報通信の活用ができる。	○7							
	39 主な情報通信機器の利用の仕方を理解し、教育活動に活かすことができる。		○						
	40 ICTの積極的な活用により、児童生徒の情報活用能力と情報モラルを育成することができる。			○					
	41 ICTの活用、情報モラル教育を同僚とともに推進することができ、学校のICT環境の整備を進めることができる。						○		
	42 ネットモラル等に関する最新の技術や情報の収集をして、SNSなどの有益性ととも危険性を理解して、的確な指導や対策ができる。						○		
特別支援教育の理解	43 インクルーシブ教育システムの考え方を理解している。	○8							
	44 ユニバーサルデザインの視点を取り入れた授業づくりを実践することができる。		○						
	45 児童生徒一人一人の教育的ニーズを踏まえた適切な指導及び必要な支援を行うことができる。			○					
	46 個別の指導計画や個別の教育支援計画の意義を理解して作成し、活用することができる。			○					
	47 地域の関係機関の役割を理解し、連携しながら、学校・家庭・地域での支援を効果的につなげることができる。							○	
48 共生社会の実現に向け、深い専門知識やコーディネート力をもとに、質の高い教育的支援を提供することができる。							○		