

学校給食における食中毒発生防止及び食物アレルギー対応連絡会議

学校給食における衛生管理の 徹底について

令和5年度

千葉県教育庁教育振興部

保健体育課

本日の内容

- ◆食中毒発生状況
- ◆令和5年 千葉県において発生した食中毒事故
- ◆学校給食における食中毒防止の徹底について
(通知)
- ◆衛生管理の注意点
- ◆情報提供

令和4年度 食中毒発生状況

学校給食における食中毒発生状況

令和4年度の食中毒発生報告状況

番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	神奈川県	座間市	ウェルシュ菌	R4. 5. 20	201名	5月19日に提供された給食	教職員 50名



令和4年度学校給食を起因とした食中毒の概要

5月19日（木曜日）に提供されたメニュー
チキンのプロバンス風、じゃが芋とツナのカレー炒め、
パスタサラダ、マンゴーゼリー

原因物質 ウエルシュ菌

5月20日(金曜日)、**「同じ給食弁当を食べた複数の中学校の生徒と職員が腹痛、下痢等の症状を呈している。」**旨の連絡が保健福祉事務所にありました。

当該給食弁当を調理している飲食店を所管する保健福祉事務所で調査を行ったところ、食中毒様症状を呈している人の**共通の食事**がこの飲食店が提供した**給食弁当だけ**であること、症状が共通していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、この飲食店が提供した給食弁当を原因とする食中毒と決定しました。

ウエルシュ菌

★動物の腸管、土壌、水中など**自然界に広く生息**する細菌です。★酸素が少ない環境を好み、熱に強い芽胞を作ります。★このため、**食品を大釜などで大量に加熱調理**すると、食品の中心部が無酸素状態となり、**加熱により他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の芽胞が生き残る**ことがあります、食品の温度が発育に適した**温度まで下がると急速に増殖**を始めます。★ウエルシュ菌が大量に増えた食品を食べると、**腸管内でウエルシュ菌が毒素を作り**、この毒素が症状を引き起こします。

○中毒の事例では、給食などで大量に加熱調理されたカレー、シチュー、スープ、野菜煮付けによるものがあります。

潜伏時間：6～18時間

主な症状：下痢、腹痛

ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

- 1 前日調理、調理後の室温放置を避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。
- 2 大量に加熱調理した食品をやむを得ず保管するときは、小分けするなどして急速に冷却しましょう。

令和5年 千葉県において発生した 食中毒事故

5月8日（月曜日）及び9日（火曜日）に当該中学校の給食施設が提供した食事
（主な献立）**5月8日**（月曜日） たけのこごはん、かつおのみそ和え 等
5月9日（火曜日） きな粉揚げパン、鶏肉と春野菜のスープ煮 等

病因物質 **ノロウイルス**

患者数 60名（調査中）
（内訳）男性29名（12～55歳）女性 31名（12～59歳）

受診状況
医療機関受診者22名、入院患者なし

概要

令和5年5月10日（水曜日）午前10時頃、**「市内の中学校の生徒及び職員複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」**旨の通報が保健所に入り、調査を開始した。

調査の結果、中学校1校の生徒及び職員のうち、5月8日（月曜日）及び9日（火曜日）の給食を喫食した810名中60名が、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、22名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に**共通する食事は、当該中学校の給食施設が提供した食事**に限られており、**患者及び検食※から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出**されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、保健所長は、当該中学校の給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている

※検食：衛生検査用に保存する食品のこと

ノロウイルスとは？

- ノロウイルスはヒトの腸管で増殖し、嘔吐や下痢等を起こすウイルスです。
- 数十個から百個程度のウイルスを摂取することで感染が成立すると言われています。

症状は？

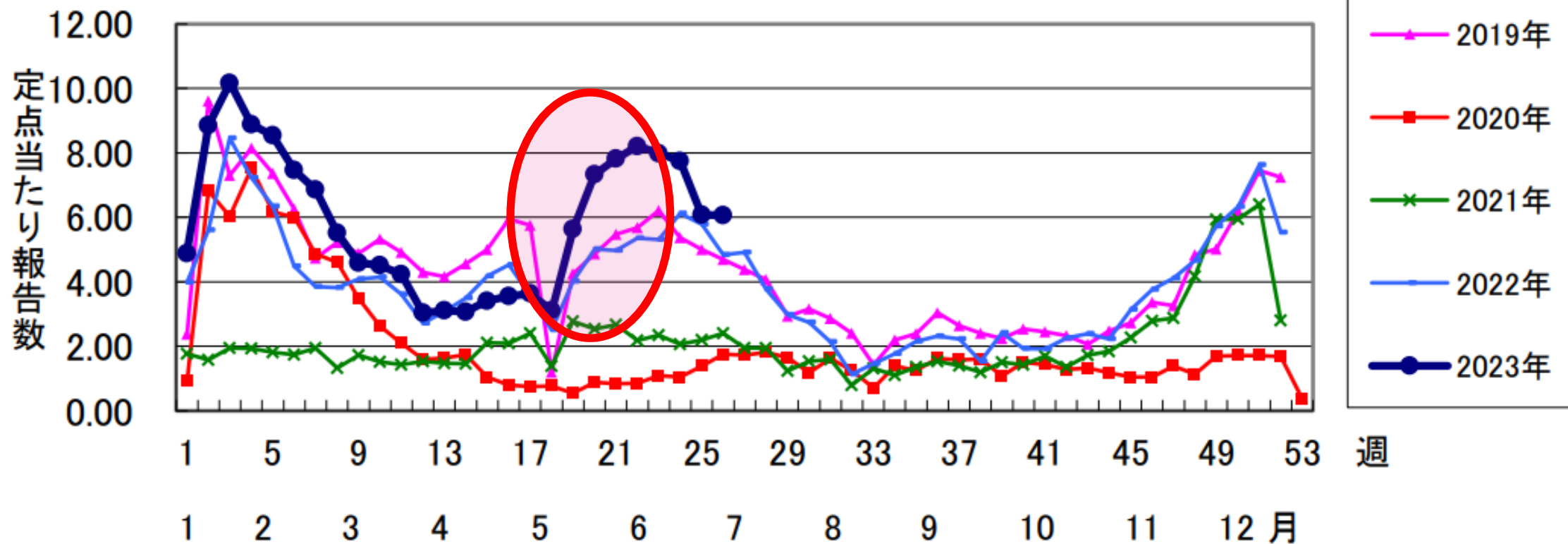
- 潜伏期間は24～48時間で、嘔吐、下痢、吐き気、腹痛が主な症状です。通常3日程度で回復します。
- 感染しても発症しない場合（不顕性感染）や発症しても軽い風邪のような症状の場合もあります。
- 子供や高齢者など抵抗力の弱い方や乳幼児では重症化したり、吐物を誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

感染経路は？

経口感染が主な感染経路と言われています。


- 汚染された二枚貝や食品を生や十分に加熱しないで食べた場合。
- ノロウイルスに感染したヒトが、手洗いを十分行わずに調理した食品を食べた場合。
- ノロウイルスに感染したヒトの便や嘔吐物の処理が不十分だった場合。など

感染性胃腸炎



千葉県結核・感染症週報（2023年1月分感染症月報含む）
2023年7月2日まで

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

 **地域の衛生に関する状況把握に努めること**

保健所等から情報を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況を考えに入れ献立を作成します。

地域で感染症、食中毒が発生した場合は、学校もその影響を受ける可能性があります。特に近年は、ウイルス性の感染症が学校においても発生しており、学校給食においてもノロウイルス食中毒が発生しています。「保健所との連携」と「衛生管理に配慮した献立の作成」が重要です。

調理場では、学校給食従事者の健康観察と手洗いを徹底するとともに、養護教諭と連携を図り児童生徒の欠席状況等を把握することが大切です。

★ 献立の変更について

学校所在地域で食中毒や感染症が発生しているにもかかわらず、献立の中に和えものや非加熱調理食品等が入っていることがあります。

食中毒やノロウイルス等による感染症が流行している情報を得たら、速やかに全て加熱調理に切り替えるなど献立の変更を検討することが必要です。

地域における感染症、 食中毒の発生状況に配慮

- * 学校もその影響を受ける可能性がある
- * 学校給食従事者の健康観察と手洗いを徹底する
- * 児童生徒の欠席状況等を把握する

★ 献立の変更

食中毒やノロウイルス等による感染症が流行している情報を得たら、速やかに全て加熱調理に切り替えるなど献立の変更を検討することが必要

千葉県内の学校給食調理場において、共通して学校給食衛生管理基準に基づいた作業等ができていない項目

番号	項目	学校給食衛生管理基準の解説(厚生労働省ページ及び添付資料)	はい		いいえ		いいえの場合:検査時期				検査等により発生した食中毒の発生年月日(学校給食調理場)【検査結果を記入してください】
			はい	いいえ	1週間以内	1ヵ月	1年	具体的な時期			
	過去5年間 改善を要した施設の割合		70%以上		50%以上		30%以上		20%以上		
1	衛生管理責任者が定められ、職務を十分に果たしている。	学校給食衛生管理基準第10条第1項									
2	衛生管理委員会が設置され、メンバーに衛生管理の専門家が入っている。	学校給食衛生管理基準第10条第2項									
3	食立管理委員会が設置されている。	学校給食衛生管理基準第10条第3項									
4	給食調理員委員会が設置されている。	学校給食衛生管理基準第10条第4項									
5	作業工程図は最新のものが作成されている。(アレルギー対応食も記載されている。)	学校給食衛生管理基準第11条第1項									
6	作業手順書は最新のものが作成されている。(アレルギー対応食も記載されている。)	学校給食衛生管理基準第11条第2項									
7	作業工程のシフトは作業工程シフト、器具等洗浄シフトが別に記載されている。	学校給食衛生管理基準第11条第3項									
8	清潔がある。	学校給食衛生管理基準第12条第1項									
9	手洗いのシフトは清潔で換えるべきものである。	学校給食衛生管理基準第12条第2項									
10	作業中の手洗いは作業中の手洗いマニュアルに従って行われている。	学校給食衛生管理基準第12条第3項									
11	調理場は汚染作業区(洗浄作業区)に別室に区分され、食卓、人の行き来はない。	学校給食衛生管理基準第13条第1項									
12	汚染作業区から汚染作業区への食卓の持ち出しはカウンター等を介し、食品のみが持ち出している。	学校給食衛生管理基準第13条第2項									
13	汚染区は汚染作業区に扉が設置され、汚染作業区に扉が設置されている。	学校給食衛生管理基準第13条第3項									
14	アレルギーの食品は食品の表示のため、専用筐や作業スペースが確保されている。	学校給食衛生管理基準第14条第1項									
15	調理時に誤って食品を専用筐に入れ替えた。	学校給食衛生管理基準第14条第2項									
16	調理後2時間以内の廃棄となっている。	学校給食衛生管理基準第15条第1項									
17	下処理室や調理室では食品が全て適切に廃棄等の処理が行われている。	学校給食衛生管理基準第15条第2項									
18	調理従事者専用更衣室には、専用の履物、手拭い、着付た服、専用アルコール、ペーパータオルがある。	学校給食衛生管理基準第16条第1項									
19	更衣室に備わっている履物には「履物専用消毒マニュアル」を適用し行われている。	学校給食衛生管理基準第16条第2項									
20	履物に備わっている履物には衛生管理履物履物消毒マニュアルを適用し行われている。	学校給食衛生管理基準第16条第3項									

21番以降は、各施設での問題点を記入してください

別紙2 作業工程表・作業手順書 について 【確認結果】	作業工程表×の番号									
	作業手順書×の番号									

学校給食における食中毒防止の徹底について (通知)

作業工程表

各調理員の午前中の作業の流れを時間を追って示し、
二次汚染を防止するために作成しています

- ①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（表の色分け等）
- ②献立名の記載
- ③時間の記載（タイムスケジュール）
- ④記号でない担当者名の記載（例 A ではなく 千葉 等）
- ⑤調理等に関わる担当者ごとに、全時間帯、調理作業内容の記載
- ⑥衛生管理ポイントの指示
- ⑦危害リスクが高い食品（肉・魚・卵等）の担当者や扱う時間を記載
- ⑧変更が生じた場合には赤字等で修正

「×」
の
あった施設

赤字：今日
から改善

青字：来週
から改善

作業動線図

食品の動線を示し、交差汚染による二次汚染を防止するために作成しています

- ①食品を搬入口から記載
- ②食品の保管部分を記載
- ③汚染・非汚染作業区域の区分及び機械や器具等を記載
- ④汚染・非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等を記載
- ⑤調理後の食品を配膳する場所（配膳棚・配膳室）を記載
- ⑥献立名と使用食品を正しく記載
- ⑦交差汚染を防ぐために色や線種を分けた明確な動線
- ⑧変更が生じた場合、赤字等で修正

「×」
の
あった施設

赤字：今日
から改善

青字：来週
から改善

調理場における
洗淨・消毒マニュアル

Part I

洗淨・消毒について確認
をお願いいたします

平成21年3月
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

調理場における
洗淨・消毒マニュアル

Part II

平成22年3月
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

事故の報告について

**食中毒であることが確定する前（疑い）
の段階で報告してください。**

保健所との連携も
大切です。



食中毒は休日に発覚する場合があります。関係機関との連絡体制について確認してください。

情報提供

5-5. 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議

【議論の取りまとめ(令和5年1月)】

養護・栄養教諭の資質能力の向上を図る上での特有の課題に着目し、それらに対応するための方策等についての検討結果を取りまとめ。これを契機として、養護・栄養教諭本人も含め、学校・教育委員会・行政関係者等、幅広い関係者における活発な議論が喚起されることを期待。

課題及び解決に向けた方向性

(1) 求められる役割(職務の範囲)の明確化

- ・健康教育における個に応じた指導・支援の充実が重要
- ・新型コロナや健康課題への対応による負担の増大
- ・全校的な体制が必ずしも十分に機能していない

→ **役割の重要性に対する理解が進んでいない、膨大な事務を個業により処理せざるを得ない**

(2) 教員育成指標を基軸とした養成と採用・研修の接続、連携

指標に養護教諭や栄養教諭の**職務の専門性が必ずしも適切に反映されていない**(未作成、教諭等と共通等)

(3) 実効性のある研修機会の確保

- ・業務の代替が困難で研修機会の確保が困難
- ・初任者等に対する日常的な指導への対応が不十分

→ **本人の主体的かつ積極的な研修受講の促進と、そのための環境整備が重要**
他の教諭等と学び合う場の構築が重要

(4) 職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用

業務における**ICTの活用が進んでいない**

標準職務例の策定による職務の明確化と全校的な推進体制の構築、任用配置の促進

- ◇ 国・教委において、養護・栄養教諭の**標準的な職務内容を策定**し、職務の範囲を明確化
- ◇ 校長等の管理職のもと、学校保健や食育を推進する全校的な体制を機能させるとともに、養護・栄養教諭自身も専門性を生かし、学校経営や児童生徒の指導に積極的に参画
- ◇ 生活環境が多様化する中で、より個別的な支援が求められており、**食に関する健康課題にも適切に対応していくことが重要**。それを関係者が再認識するとともに、**栄養教諭が食に関する健康課題に責任を有することを自覚し、児童生徒に寄り添い、頼られる存在へと自らを高めていくことを促す**。併せて、任用・配置の促進のため、
 - ・ **食に関する個別な相談・指導の充実**など、任用・配置の効果が実感できる取組を推進
 - ・ 新規採用と学校栄養職員の任用替え等、指導体制構築に向け、**採用の仕組みの検討**促進

教員育成指標の見直しとそれに伴う教員研修計画の充実

- ◇ 協議会での協議において、養護・栄養教諭の養成・採用・研修の観点にも十分留意
- ◇ 養成と採用・研修の結節点として、関係者が共通理解した上で、**養護・栄養教諭の専門性を反映した指標を作成**するとともに、それを教員研修計画に反映
- ◇ 大学と教委等が連携し、**養成段階においても、指標を活用**

教員研修の質・量両面の改善・充実と、研修機会の確保

- ◇ 全ての教師が一体となった学び合いの場の構築による**他職種との相互理解の促進**
- ◇ **学校経営等の知見も修得**させ、管理職への登用など、キャリアパスの多様化を促進
- ◇ 資質能力の向上を図るための継続的・組織的な体制の構築
 - ・ 複数校によるネットワークの構築や拠点校の形成
 - ・ **退職教員等の活用によるOJTの推進及び研修機会の確保**
- ◇ リアルとオンラインを組み合わせた実施形態を模索し、オンライン研修を積極的に導入
- ◇ 業務の連携・協働や配置の在り方を含め、効果的な業務推進のための新たな展開を検討

ICTの活用による職務の効果的・効率的な実施

- ◇ 効果的な業務の推進のためのツールとして捉えるよう、意識を改革
- ◇ **ICTによる健康観察**や対面・オンラインの**ハイブリッドの健康相談／食に関する指導**等

栄養教諭の資質向上に関する指標

六つの柱	構成要素	養成段階	千葉県・千葉市が求める教員像	ステージⅠ 【成長期】 (給食管理、食に関する指導等) 栄養教諭としての 自覚と資質能力の向上	ステージⅡ 【発展期】 (給食管理、校務分掌等の モデルリーダー) モデルリーダーとしての 自覚と資質能力の向上	ステージⅢ 【充実期】 (学校運営等、議員全体及び地域の栄養教諭 へ指導・助言) チーム学校をリードする 自覚と資質能力の向上
教職に必要な素養	使命感 責任感 教育的愛情 高い倫理観 コンプライアンス 服務規律の遵守	教職の意義 教員としての役割 教職への意欲 課せられる義務等	○人間性豊かで、教育愛と使命感に満ちた教員 ○高い倫理観を持ち、心身共に健康で、明朗、快活な教員 ○幅広い教養と学習指導の専門性を身に付けた教員 ○幼児児童生徒の成長と発達を理解し、悩みや思いを受け止め、支援できる教員 ○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	教員としての職務に対する使命感、責任感、教育的愛情を持ち、教職に対する強い情熱を持っている。また、教育公務員として高い倫理観と不祥事根絶への意欲を持ち、服務規律を遵守し、公正に職務を遂行している。	豊かな人間性や人権意識を持ち、他の教職員や子供、保護者、地域住民等と、自らの意見も効果的に伝えつつ、円滑なコミュニケーションを取り、良好な人間関係を構築している。	教育を取り巻く環境の変化を前向きに受け止め、教職生涯を通じて探求心を持ちつつ自律的かつ継続的に新しい知識・技能を学び続けている。
	社会性 コミュニケーション能力	広い視野 教養等を学び続ける意欲 コミュニケーション能力		教育に関し、社会的・制度的事項やその意義、歴史等について理解するとともに、最新の動向に関し情報を収集している。	各教科等においてそれぞれの特質に応じた見方・考え方を働かせながら、当該教科の目標や内容を身に付けさせることを第一的と考え、その過程に食育の視点を位置付け、目標がよりよく達成されるための専門的知識を身に付けている。	心身の健全な発達に資する学校給食について、子供たちが食事に興味を持ち、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために計画的・継続的な指導を実施している。
	社会の変化への対応 広い視野 学び続ける意欲	教育の理念、歴史、思想 社会的・制度的・経典的事項等 について基礎的知識（選択）		栄養学等の専門的知識に基づき、偏食や肥満・瘦身、食物アレルギー、運動、食行動の問題など食に関する健康課題を有する子供に対して、関係する教職員や専門職、保護者と連携して個別な相談指導に取り組んでいる。	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	教職に関する教養	学習指導要領に示された教科領域の目標、ねらい、内容に応じた食に関する指導技術 食育の視点		学校給食実施基準等法令に対する正しい理解 栄養管理と食育の連携	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	子供発達の過程や特徴を理解し、子供との信頼関係を構築するとともに、学校の教育活動全体を通じて、子供が自分らしい生き方を実現するための力を育むための専門的立場から育成している。教育相談や生徒指導の意義や理論を理解し、子供一人一人の課題の解決に向け、個々の悩みや思いを共感的に受け止め、学校生活への適応や人格の成長への支援をしている。
専門領域に関する資質能力	教科等における食に関する指導	学習指導要領に示された教科領域の目標、ねらい、内容に応じた食に関する指導技術 食育の視点		○高い倫理観を持ち、心身共に健康で、明朗、快活な教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	給食の時間における食に関する指導	給食指導の指導技術 食に関する指導の指導技術		○幅広い教養と学習指導の専門性を身に付けた教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	個別的な相談指導	栄養学等の知識に基づいた対応 特定される相談指導の理解		○幼児児童生徒の成長と発達を理解し、悩みや思いを受け止め、支援できる教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	栄養管理	学校給食実施基準等法令に対する正しい理解 栄養管理と食育の連携		○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
生徒指導等に関する実践的指導力	子供の発達過程や特徴の理解と信頼関係の構築 教育相談及び生徒指導 個別指導	子供の心身の発達過程、特徴 学校における教育相談の意義、理論及び方法 生徒指導の意義		○幅広い教養と学習指導の専門性を身に付けた教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	人権教育の推進 生徒指導上の課題への対応	人権教育の理念 理念に基づく、いじめ等の生徒指導上の課題に対する適切な対応の在り方		○幼児児童生徒の成長と発達を理解し、悩みや思いを受け止め、支援できる教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	教育課程の管理・運用	各学校で構成される教育課程についての意義及び構成の方法 各学校の運営に合わせたカリキュラム・マネジメントを行うことの意義		○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
	校務分掌と連携・調整	校内組織や公務分掌の理解 食育推進の役割		○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。
チーム学校を支える資質能力	家庭や地域、関係機関等との連携・協働	取組事例を踏まえた家庭・地域との連携、協働の仕方 学校内外の関係構築との連携、分析して対応することの必要性	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	
	研修（研究）体制	研究と修業の必要性 資質能力の向上の必要性	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	
	特別な配慮や支援を必要とする子供の理解	特別な配慮や支援を必要とする子供の特性及び発達過程の理解	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	
学習・生活上の支援	学習上・生活上の支援	学習上の支援の方法と生活上の支援の方法	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	
	食に関する指導におけるICT活用	情報活用能力の育成 ICTを活用した食に関する指導法 ICTを活用した子供の支援	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	
	ICTによる校務効率化	情報機器の活用に関する理論及び方法 ICTを活用した校務の推進	○組織の一員としての責任感と協調性を持ち、互いに高め合う教員	学校給食実施基準の内容を正確に理解し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立を作成し、食事内容の充実に向け、適切に栄養管理をするとともに、教職員との連携や家庭への情報発信により、日々又は将来の食生活全体の改善を促している。	学校給食衛生管理基準の内容を正確に理解し、衛生管理責任者として、安全な給食の実施のために、衛生管理に関する共通理解を図るとともに、適切な管理及び指導・助言を行い調理員や教職員等と連携を図っている。	

千葉県・千葉市教員等
育成指標
栄養教諭育成指標
令和5年8月策定

今後とも 千葉県の子どもたちの笑顔のために
安全安心な学校給食の実施をお願いいたします。
ご清聴ありがとうございました。