

長崎県 栄養教諭としての資質の向上に関する指標（令和5年3月改訂）	職名	校種
	栄養教諭	小中特

ステージ (求められる姿)	視点	第0ステージ	第1ステージ	第2ステージ	第3ステージ	第4ステージ	
		新規採用時	初任研～若手研 1～5年目	若手研以降～中堅研 6年目～11年目	中堅研以降～15年研 12年目～16年目	15年研以降 17年目～	
(1) 教職に必要な素養	A 法令遵守 人権尊重の精神	法令遵守の精神を身に付けている 人権意識、人権感覚を身に付けている	法令遵守の精神を踏まえ、自ら範を示すとともに児童生徒に指導することができる 人権尊重に基づいた児童生徒理解をし、指導するとともに、学校の人権教育推進のために行動することができる		法令遵守の精神を教職員に指導することができる 学校の人権教育を企画、推進することができる		
	B 対人関係能力 社会性	自らの課題解決のために努力するとともに、他者とコミュニケーションを図りながら行動している	自分や児童生徒の課題を認識し、管理職・同僚に相談しながら解決に向けて行動することができる	学年（学校）で生じている課題を把握し、管理職・同僚に相談しながら解決に向けて行動することができる	学校全体に関わる課題を把握し、教職員の意見等をとりまとめ、実効策を示すことができる	学校内外の課題を把握し、その課題解決に向けて、教職員に指導助言をし、改善に努めることができる	
	C 児童生徒への愛情 教職に対する使命感	教育公務員の使命を理解し、児童生徒への教育的愛情をもっている	教育公務員としての自覚のもと、児童生徒への教育的愛情と学び続ける意欲をもち、組織の一員として行動することができる	教育公務員としての自覚のもと、児童生徒への教育的愛情と学び続ける意欲をもち、組織を牽引する働きができる		教育公務員としての深い自覚のもと、児童生徒への教育的愛情と学び続ける意欲をもち、組織の意識と行動力を高めることができる	
	D 長崎県への郷土愛	ふるさとの特色（地理、歴史、文化等）を理解し、愛着をもっている	長崎県の特徴を理解し、そのよさを児童生徒たちに伝えるとともに、自分たちが住んでいる地域のよさや課題について取り上げることができる		長崎県や自分が住んでいる地域に誇りをもたせ、そのよさや課題について学習を仕組むことができる		
(2) 学校運営 連携・協働	E 組織運営力 同僚性・協働性	栄養教諭の基本的な役割と職務内容、学校組織や校務分掌等について理解している	学校教育目標を理解するとともに、学校給食管理や食に関する指導等の方針を策定し、同僚性や協働性を発揮しながら、実践することができる	学校教育目標を理解するとともに、学校給食管理や食に関する指導等の方針を策定し、同僚性や協働性を発揮しながら、積極的に実践することができる	学校給食管理や食に関する指導において、同僚性や協働性を醸成するとともに、その実践を評価し、改善につなげることができる	学校給食管理や食に関する指導において、同僚性や協働性を醸成するとともに、その実践を評価し、改善につなげることができる	
	F 保護者・地域・関係機関等との連携力	保護者、地域、関係機関等との連携の重要性を理解している	保護者、地域、関係機関等と積極的に関わり、地域とともにある学校の一員として、連携・協働した対応をすることができる	保護者、地域、関係機関等と積極的に関わり、地域とともにある学校の核として、連携・協働した対応をすることができる		「地域とともにある学校」の実現に向け、保護者、地域、関係機関等との連携・協働のネットワークの確立ができる	
	G 危機管理能力	安全確保の重要性及び危機を察知した際の基本的な行動を理解している	安全に配慮した教室環境等の整備と、危機を察知した際の迅速な連絡ができる	危機を予測した未然防止の取組と、危機を察知した際の迅速な連絡ができる	危機を予測した未然防止の取組と、危機の早期発見、早期対応の取組を行うことができる	危機の未然防止のための組織的対応、学校環境の抜本的改善及び危機の再発防止の取組を推進することができる	
(3) 学校給食管理	H 栄養管理	学校給食の役割及び適切な栄養管理について理解している	学校給食栄養基準に基づき、食品構成を考えた献立を作成することができる	学校給食に地場産品や郷土料理等を取り入れ、生きた教材としての献立を作成することができる	児童生徒の食生活状況を把握し、適切な栄養管理の上で地域の食材を生かしながら、魅力ある献立の作成を行うことができる	児童生徒の健康課題に対応した適切な栄養管理の上で、地域の食材を使った生きた教材となる献立の作成を行うことができる	
	I 衛生管理	衛生管理の重要性及び適切な衛生管理について理解している	学校給食衛生管理基準に基づき、調理従事者の衛生、施設設備の衛生等衛生管理責任者としての業務を行うことができる	学校給食衛生管理基準を理解し、調理従事者の衛生、施設設備の衛生等、衛生管理責任者としての業務を行うことができる	衛生管理者として、調理従事者への衛生管理指導、施設設備の改善及び食品の衛生管理を積極的に行うことができる	衛生管理において適切でない事態の早期発見・早期対応に向けて工夫・改善しながら、校内の協働体制整備を行うことができる	
	J 調理指導その他	学校給食の調理、配食及び物資選定、施設・設備の維持管理等について理解している	学校給食の調理、配食及び施設設備に関し、指導助言をすることができる	地場産品等との関連を考慮して、学校給食物資の選定、購入、検収及び保管について適正に行うことができる	食物アレルギー等児童生徒の実態に応じた調理指導、助言を行う。対応に適した施設・設備の管理を行うことができる	食物アレルギー等児童生徒の実態に応じた調理指導や対応に適した施設・設備の管理において指導的役割を果たすことができる	
(4) 食に関する指導	K 教科等指導	各教科等のねらいを知り、食に関する指導の位置付けを明確にした指導を理解している	各教科等のねらいを理解し、食に関する指導と評価の計画を教職員と共有しながら授業ができる		食育全体計画を踏まえ、教科等のねらいを達成するための食に関する指導について、専門的立場から適切な指導助言をすることができる		
	L 連携・協働	児童生徒の実態や学校教育目標に基づいた食育全体計画等の立案を理解している	児童生徒の実態や学校教育目標に基づいた食育全体計画等を立案し、食育を積極的に推進することができる		児童生徒の実態や学校教育目標に基づいた諸計画を立案し、関連校も含め、保護者や地域、関係機関と連携した食育を推進することができる		
	M 個別相談指導	集団や個の食に関する課題を把握し、発達段階に応じた指導について理解している	集団や個の食に関する課題を把握し、発達段階に応じた指導を行うことができる		集団や個の食に関する課題を把握し、発達段階に応じた指導を関係者と連携して行ったり、諸計画の改善を図ったりすることができる		
(5) ICTや情報・教育データの活用	N ICTの利活用 情報活用能力の育成	資質・能力の育成を目指し、食育及び校務におけるICTの利活用の目的や方法とその効果について、基礎的な知識及び技能を身に付けている	資質・能力の育成を目指し、ICTを活用した食育を展開するとともに、校務の情報化を図ることができる	児童生徒の実態に応じた資質・能力の育成を目指し、ICTを適切に活用した食育を展開するとともに、校務の情報化を図り、効率化と教育活動の質の改善につなげることができる	児童生徒の実態に応じた資質・能力の育成を目指し、ICTを適切に活用した効果的な食育を展開するとともに、校務全体の情報化を図り、効率化と教育活動の質の改善につなげることができる	教育活動全体を通じて資質・能力の育成を目指し、ICTを適切に活用して、組織的に食育を展開するとともに、学校組織全体で校務の情報化を推進することができる	
	O 教育データの利活用	教育データの適切な利活用について、基礎的な知識及び技能を身に付けている	各種システム等の教育データを活用して、よりよい学びの創出を目指した食に関する指導等を行うことができる	各種システム等の教育データを児童生徒の実態に応じて適切に活用して、よりよい学びを創出する食に関する指導等を行うことができる	各種システム等の教育データを児童生徒の実態に応じて適切に活用して、よりよい学びを創出する食に関する指導等を学校組織全体で推進することができる		

※資質・能力のうち、(1)～(3)は学校栄養職員採用後の経験年数に基づくステージとし、(4)～(5)は栄養教諭任用替え後の経験年数に基づくステージとする。