

資料1 自己評価表

生涯教育到達目標(臨床栄養)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		患者・障害者の権利やインフォームドコンセントを理解し、行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し、遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
	同僚や医療従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV			
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV			
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV		
		組織の運営方針や理念に沿った部門目標の設定ができる	III	IV	IV	IV		
		組織の理念に沿った具体的活動内容の決定ができる	III	III	IV	IV		
		組織の運営方針に沿った短期・中期・長期評価の設定ができる	III	III	IV	IV		
		栄養部門の業務改善を提案し、組織内・部門内の調整ができる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいて労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の業績評価ができる	II	III	IV	IV		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	II	III	IV	IV		
		栄養関連委員会を運営できる	III	IV	IV	IV		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働できる	III	IV	IV	IV	2-1	
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-3	
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養(食物)との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	II	III	IV	IV	2-5、6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	III	IV	V	IV	2-5	
食事管理プロセス	献立の調整	栄養・食事基準を作成し、円滑に運用できる	III	III	IV	IV	3-2	
		食品構成表の作成ができる	III	III	IV	IV	3-3	
		栄養食事基準に沿った一般食・特別食の献立作成・評価ができる	III	III	IV	IV	3-4	
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	III	III	IV	IV		
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	III	III	IV	IV		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5	

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修	
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号	
食事管理プロセス	調理・配膳	精度管理を高める調理体制の整備ができる	II	III	IV	IV	3-5		
		精度管理実施状況の評価・向上への取り組みができる	II	III	IV	IV			
		機器・器具などの管理・点検・整備が行える	II	III	IV	IV			
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	II	III	IV	IV			
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	II	III	IV	IV			
		食材料に関する経営管理分析ができる	II	III	IV	IV			
	感染対策	院内感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	II	III	IV	IV	3-8	R37	
		栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくりができる	II	III	IV	IV			
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	III	IV	IV	IV	3-7		
		代替給食システムを構築できる	III	IV	IV	IV			
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導をすることができる	III	IV	IV	IV			
	評価と記録	検食を実施し、評価後に食事療養へのフィードバックができる	II	III	IV	IV	3-6		
嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理室業務に反映できる		II	III	IV	IV				
給食管理の記録を適切に行うことができる		III	III	IV	IV				
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	III	III	IV	IV	4-1		R43
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-10		
		栄養ケアの記録を書くことができる	III	III	III	IV			
		POSの目的や仕組みを説明することができる	III	III	III	IV			
		SOAPに従った記録を書くことができる	III	III	III	IV			
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	III	III	IV	IV	4-2		
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-3		
		必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	II	III	IV	IV			
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	III	III	IV	IV			
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠とその結果を記録することができる	III	III	IV	IV			
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-4	R44	
		原因や関与する危険因子を決定し、対象者に合わせた栄養診断ができる	III	III	IV	IV			
		栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成し、実施・モニタリング・評価ができる	III	III	IV	IV			
		栄養診断の内容を適切に記録することができる	III	III	IV	IV			
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、適切な栄養補給法を選択できる	II	III	IV	IV	4-4	R45	
栄養診断に基づき、対象者の特性を考慮した栄養指導計画が作成できる		II	III	IV	IV				
目標設定と行動計画	適切な治療食の選択とその提案ができる	II	III	IV	IV	4-4 4-9			
	経腸栄養法の適切な実施や提案ができる	II	III	IV	IV				
	静脈栄養法の適切な選択や提案ができる	II	III	IV	IV				
行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	III	IV	IV	IV				
カウンセリング	対象者が主体的に行動変容を行うように適切に傾聴、対話を行うことができる	II	III	III	IV	4-5	R46		
個人を対象とした栄養指導	対象者の食生活を評価し、行動変容を促すための目標に沿った栄養食事指導計画の作成ができる	III	IV	IV	IV				
集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画立案し、運営ができる	III	IV	IV	IV	4-6	R47		
	集団指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行うことができる	III	IV	IV	IV				
栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択できる	III	IV	IV	IV	4-7			
	効果的な指導媒体を作成できる	III	IV	IV	IV				
栄養指導に必要な献立と調理	対象者の病態に応じた献立を作成し、調理することができる	III	IV	IV	IV				

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
栄養ケアプロセス	記録	栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
		POS、POMR的思考が理解でき、その結果をSOAP方式で記録できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		集団指導の内容と参加者の様子を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	他職種等との連携・地域連携	各種医療チームの特徴と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	R411 R412
		各医療チームを構成しているスタッフの役割を理解し、協働ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療に参加し、管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療組織をコーディネートし、リーダーシップを発揮できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		他職種と連携をとり、クリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内のクリニカルパスを適切に運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		バリエーションに対して適切に対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		クリニカルパスの評価・見直しができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		地域医療連携支援を理解し、管理栄養士として貢献できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	
		医療連携のシステムの構築に参加するとともに、その構築ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	R49
		適切な指標を用いて臨床経過のモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		モニタリングの結果から問題点の整理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアに対するアウトカムを説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者のQOLをふまえた栄養ケアの評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内での栄養管理体制の見直しを行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		退院時サマリーの目的、内容を理解し、作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	リスクマネジメント	安全管理	院内の医療安全のマニュアルに基づいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3
インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる			Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
災害時緊急対策		防災マニュアルにもとづいて行動することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	R61
		非常食の消費期限を把握し、備蓄量の適切な保管ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備をすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究		研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1
	院内外(施設内、地方会・全国学会)で研究発表をすることができる		Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	論文を作成することができる		Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	R72	
		施設で受けている臨地実習の全体像を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し、実習目的を達成できるように指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力	疾患ごとに作成	疾病別に対応することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	R23	
		病態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		臨床検査の内容を理解し、評価できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		治療で使用される薬剤について種類と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者の臨床経過を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		適切な栄養補給法を選択し、提案できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者に応じて適切に栄養指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		疾病の種類:肝胆・膵疾患、食道胃腸疾、糖尿病、脂質異常症、呼吸器疾患、循環器疾患、腎疾患、血液疾患、妊産婦疾患、終末期・緩和医療、食物アレルギー						

生涯教育到達目標(学校栄養)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1	
		教育職員の倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		インフォームドコンセントを理解し、行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し、遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
		同僚や調理従事者と適切なコミュニケーションがとることができる	III	III	IV	IV		
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	III	III	IV	IV	G46	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV			
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	学校の教育目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV	G411	
		食育を推進する上での課題を把握できる	III	IV	IV	IV		
		学習指導要領に沿い、児童生徒の発達段階に合わせた食育を計画することができる	III	III	IV	IV		
		学校教育目標や教育計画を踏まえた食に関する全体計画・年間計画を作成できる	III	III	IV	IV		
		「食に関する指導の手引」を理解し、実践することができる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV		
		校内、地域の食に関する指導の目標を設定し、推進することができる	II	III	IV	IV		
		食育に関する組織を統括していくことができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいて労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		業務について、より効果が上がる方法を考案・選択することができる	II	III	IV	IV		
		校内、地域の食に関する指導の評価ができる	III	IV	IV	IV		
		管理職や教育委員会に食育の成果を報告できる	II	III	IV	IV		
		関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働できる	II	III	IV	IV	2-1	
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	III	III	IV	IV	2-3	
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや機能性食品について理解し、対象者に説明することができる	III	III	IV	IV	2-6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	III	IV	2-2	
		児童生徒の食の自立に向けた取り組みを行うことができる	II	III	III	IV		G46
栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	II	III	III	IV	2-5	G25	
食事管理プロセス	献立の調整	食品構成を作成できる	III	III	IV	IV	3-3	G34
		各校の学校給食摂取基準に基づいた魅力ある献立を作成することができる	III	III	IV	IV		
		地場産物や郷土食等を活用した献立の工夫ができる	III	III	IV	IV		
		教科等と関連した献立を作成できる	III	III	IV	IV		
		選択できる献立の工夫ができる	III	III	IV	IV		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
食事管理プロセス	献立の調整	国際理解のための献立の工夫ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	G34
	調理・配膳	食数管理、配膳時間の調整等の管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	G35
		適切な作業工程・作業動線に基づいた調理作業指示書を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		単独校調理・親子調理・調理場等の特徴を理解し、その特徴に応じた調理の支持ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、食材管理を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	G35	
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析を実施できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	学校給食衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	G37
		代替給食システムについて検討し、学校長、教育委員会等と連携できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後の献立作成へのフィードバックができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6	G34
		嗜好調査を適切に実施して解析・評価を行い、献立や調理業務に反映できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食管理のための各種帳票類の整備・記録・保存を適切に行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G37
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	G44
		食事摂取基準を適用したアセスメントの概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	4-10	
		POSの目的や仕組みが説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	G44 G46
	栄養アセスメントの理解と実践	身体測定等の結果を基にして、個人や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		身体測定のデータを蓄積し、児童生徒の成長曲線を作成、評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	G44
		対象の児童生徒に合わせた栄養診断を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	各校(給食施設)ごとに学校給食摂取基準量を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	G32 G34
		対象集団の摂取基準に基づいた献立プランを作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	個別対応の必要な児童生徒にふさわしい献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	G45
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	G46
カウンセリング	個別指導のためのカウンセリングの方法や技術について理解することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
個人を対象とした栄養指導	栄養診断に基づき、適切に個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	G46	
	学校給食摂取基準に基づく集団の中の個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	食物アレルギー、糖尿病、肥満・やせ、貧血等の対象別個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G23 G46	
	成長期のスポーツ栄養について理解し、個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G21 G43	
集団を対象にした栄養指導	対象集団の摂取基準に基づいた献立を活かして食に関する指導を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	G47	
	給食時間を活用し、食に関する指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	教科に合わせて食に関する指導ができる<教科:家庭科(小学校)、技術・家庭科(中学校)、体育科、保健体育科、道徳、特別活動、生活科、総合的な学習の時間>	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養指導媒体	放送原稿等食に関する指導にかかる媒体を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養指導に必要な献立と調理	食に関する指導の教材として活用できる献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8	G34	
記録	保護者との面談等の記録や児童生徒の様子、過去のデータ、医師の指示、今後の対応等に分けて記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4 4-9		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
他職種等との連携・地域連携	他職種等との連携・地域連携	学級担任や養護教諭と連携をとり、個別指導が必要な児童生徒を把握できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	G411
		他職種との連携を図り、チームで事業を進め、問題を解決できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		他職種と連携をとり、クリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		個別指導が必要な児童生徒への指導結果等を評価し、見直しができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学校・家庭・地域と連携し、食育を推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育関連機関と連携し、食育の推進に取り組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育関連事業に関わりを持ち、食育に取り組むことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育コーディネーターとして食育を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	対象集団の特徴をモニタリングし、評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	G44 G45 G46 G49
		評価された課題を献立作成に反映させることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	食物アレルギーについて理解し、体制整備、共通理解、緊急時の対応について提言できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	G23
		学校において予防すべき感染症について理解し、対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学校給食従事者の衛生管理について理解し、体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	災害時緊急対策	防災マニュアルに基づいて行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	G61
		非常食の備蓄量や消費期限の把握について関係機関と連携できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7-1	G71
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		公開授業等の準備・実践ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		G72
		臨地実習・教育実習の全体像を把握することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		関係教諭と連携し、学生の特徴を理解し、実習目的を達成できるように指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1 8-2 8-3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的 実務遂行能力		幼・小・中・高・特別支援の各校の教育特性を理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G46
		児童生徒の発達段階に合わせた接し方、言葉づかいができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

生涯教育到達目標(健康・スポーツ栄養)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号	
			3年	5年	10年	15年 以上			
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV			
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	医療職としての倫理規範を理解し実践できる	III	III	IV	IV	1		
		対象者の権利、インフォームドコンセントを理解し行動できる	III	III	IV	IV			
		守秘義務について理解し遵守できる	III	III	IV	IV			
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV			
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	III	III	IV	IV			
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV			
		同僚や調理従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV			
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し実践できる	III	III	IV	IV			
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV			
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	III	III	IV	IV			
職業人(医療職)としての態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	関わっている施設・チームや事業の目的を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	III	IV	IV			
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	III	III	IV	IV			
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	III	III	IV	IV		KS90	
		スポーツ栄養マネジメントを中心としたサポートを行うことができる	III	III	IV	IV			
		新たに開発や改善が必要な社会資源について提言できる	III	III	IV	IV			
		費用対効果を考えた選択ができる	III	III	IV	IV			
		栄養関連委員会を運営できる	III	III	IV	IV			
	食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解して協働できる	III	III	IV	IV	2-1	KS21
		食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	III	III	IV	IV	2-3	KS23
		薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	KS25
保健機能食品や栄養成分表示制度の理解		サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	II	III	IV	IV	2-5、6		
栄養の指導の概念の理解		「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	2-2		
		対象者の食の自立に向けた取り組みを行うことができる	II	III	IV	IV			
栄養と栄養素		各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	2-5		
食事管理プロセス	調理・配膳	健康維持・栄養改善のための献立を作成し、調理実習指導ができる	II	III	IV	IV	3-5	KS30	
		対象者の目標に合わせた調理献立を作成し、調理実習指導ができる	II	III	IV	IV			
		調理実習の企画・運営ができる	II	III	IV	IV			
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	III	III	IV	IV		K35	
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等が行える	III	III	IV	IV			
		給食施設の材料費を管理・改善できる	III	III	IV	IV			
		契約内容を提案・交渉することができる	III	III	IV	IV			
	評価と記録	嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理に反映できる	III	III	IV	IV	3-6	KS30	
	栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養介入のプロセスを理解し、活用できる	III	III	IV	IV	4-1	
			食事摂取基準を適用したアセスメントの概念を理解し、活用できる	III	III	IV	IV		
栄養管理記録		栄養記録の意義を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-10		
		POSの目的や仕組みが説明できる	III	III	IV	IV			
		SOAPに従った記録が書ける	III	III	IV	IV			
			III	III	IV	IV			

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
栄養 ケア プロセス	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	KS43
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解している必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	KS44
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成し、実施・モニタリング・評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、適切な栄養補給法を選択できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	KS40
		栄養診断に基づき、対象者の特性を考慮した栄養指導計画が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	アセスメント結果を活用した目標設定をする	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	KS46
		栄養補給計画の根拠に基づいた行動計画を立てる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ		
	献立の調整	栄養診断に基づき、適切な栄養管理計画を作成し、実施できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	
		食品構成表が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		メニュー計画を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	
	個人を対象とした栄養指導	決められた時間を使って効率よく指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画・立案し、運営ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
		集団指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行なえる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択・作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
	栄養指導に必要な献立と調理	食に関する指導の教材として活用できる献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	記録	栄養サポートの記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	
栄養マネジメントの記録が書ける		Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9		
	チームを構成してるスタッフの役割を理解し、協働ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	多職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	同業の他職域の栄養士との連携をとりチームで事業を進め問題を解決できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9		
	適切な指標を用いてサポート経過のモニタリングと評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	モニタリングの結果から現状把握と課題の抽出ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	アウトカムが説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	対象者へのサポートの評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	マネジメントの評価結果から質の改善するための課題の抽出と対策方法を導き出すことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	サポート終了後に今後につながる目的、内容を理解でき、次のサポート計画を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1~3	
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	
非常時の食事提供対策の整備ができる		Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7-1	
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
調査研究	研究	公開授業等の準備・実践ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行なえる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS72
		専門性の高い内容に関して教育が行える	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1~3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		スポーツ栄養マネジメントを実行できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS90

生涯教育到達目標(給食管理)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号		
			3年	5年	10年	15年 以上				
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV				
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1-1~7			
		医療職としての倫理規範を理解し実践できる	I	II	III	IV				
		対象者の権利、インフォームドコンセントを理解し、行動できる	III	III	IV	IV				
		守秘義務について理解し、遵守できる	III	III	IV	IV				
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV				
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV				
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV				
	組織内もしくは委託先(施設)担当者とのコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV					
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	III	III	IV	IV				
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV				
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV					
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV	K90			
		給食施設の財務数値を管理し、課題があれば改善することができる	III	III	IV	IV				
		給食施設の人件費を管理し、課題があれば改善することができる	III	III	IV	IV				
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、実行に移すことができる	II	III	IV	IV				
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	II	III	IV	IV				
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV	K30			
		栄養部門の目標を設定し、目標達成に向けて課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV				
		組織内メンバーを統括していくことができる	II	III	IV	IV				
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	II	III	IV	IV				
		給食市場マーケットについて理解し、説明できる	II	III	IV	IV	K36			
		マーケット分析をもとに改善を行うことができる	II	III	IV	IV				
		栄養部門の業績の評価ができる	III	IV	IV	IV	K90			
		費用対効果を考えた適切な選択ができる	II	III	IV	IV				
		委託先(施設)担当者との交渉・提案することができる	II	III	IV	IV	K411			
		関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV				
		食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働することができる	II	III	IV	IV	2-1	K21
			食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	III	IV	IV	IV	2-3	K23 K21
			薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養(食物)との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
			保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや機能性食品について理解し、対象者に説明することができる	II	III	IV	IV	2-6	
栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる		II	III	III	IV	2-2			
栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる		II	III	III	IV	2-5			
給食管理プロセス	献立の調整	栄養診断に基づき、適切な栄養管理計画を作成し、実施できる	III	IV	IV	IV	3-3			
		食品構成表を作成することができる	III	IV	IV	IV				
		メニュー計画を行うことができる	III	IV	IV	IV	3-4			
		食数管理を含む食事オーダーの管理ができる	III	IV	IV	IV				
		喫食者の特性に対応した献立の工夫ができる	III	IV	IV	IV				

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
給食管理プロセス	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	K90
		施設の責任者として、調理指導を行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		厨房設備の課題を抽出し、改善提案ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		厨房設計にあたり、適切な提案ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7 8-1	K35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 3-7 3-8	K50
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K37
		代替給食システムが構築し、緊急時には対応できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後の献立作成へのフィードバックができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		K31
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、改善することができる(給食市場)	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
契約内容を提案し、交渉することができる		Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ			
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-1	K47
		栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-2	K43
	栄養アセスメントの理解と実践	健診等の結果を基にして、個人や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		健診等のデータを蓄積し、喫食者の栄養の状態を経年的に評価できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		POSの目的や仕組みが説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-3	
		対象者の健診データや喫食状態に合わせた栄養診断を行うことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	対象給食施設ごとに対象者の身体状況を把握し、食事摂取基準を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-1 3-2 4-4	K43 K46 K47
		対象集団の摂取基準に基づいた献立プランを作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	個別対応に必要な喫食者にふさわしい献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象にした栄養指導	栄養診断に基づき、適切に個別指導ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-6 4-7	
集団を対象にした栄養指導	情報媒体を活用して業務に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ			
	給食を効果的に活用した栄養指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	5-1~3	K50
		労働災害発生時には緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6	K61
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	
		非常食の備蓄量や非常食の消費期限を把握し、適切な保管ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備を行い、関係部署と連携することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7	K71
		調査・研究に取組み、研究発表できる(研究会、学会など)	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	研究教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		施設で受けている臨地実習の全体像を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
		学生の特性を理解し、実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	根拠となる制度や法律を理解し、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1~3	K80
		関係法規に関わる課題や改善案等を提案することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		各疾患の病態が理解できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K23
		フードサービスの基礎を理解し、説明できる(サービス論)	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		K30

生涯教育到達目標(公衆衛生)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動ができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し実践できる	III	III	IV	IV		
		患者・障害者の権利、インフォームドコンセントを理解し、行動ができる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	II	III	IV	IV		
		同僚や他部門関係者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV		
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	III	III	IV	IV	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	III	III	IV	IV		
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	II	III	IV	IV		
		組織や各種計画の目標を踏まえ、上司や関係者と調整しながら、地域の健康課題に対応した健康づくり・栄養分野の短期・中期・長期的な事業計画を立てることができる	II	II	III	IV		
		上記の短期・中期・長期計画に沿った評価の設定ができる	II	II	III	IV		
		計画の目標達成に必要な各種保健福祉事業を企画立案することができる	II	III	IV	IV		
		計画を推進するため、組織内調整を行い、予算確保、関係機関との合意と協働が得られるための体制を整えることができる	I	II	III	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	III	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV		
		健康づくり・栄養部門の活動目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	I	II	III	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		担当部門の業績評価ができる	II	III	IV	IV		
		所属長や幹部に管理栄養士・栄養士の役割や成果、業務運営に必要な要求を根拠をもって主張できる	I	II	III	IV		
		関連委員会を運営することができる	II	III	IV	IV		
	食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し活動できる	II	III	IV	IV	2-1
食事摂取基準や各種ガイドラインの理解		栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	III	III	IV	IV	2-3	P23
薬と食物の相互作用の理解		薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	III	III	IV	IV	2-4	P25
保健機能食品や栄養成分表示制度の理解		サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	III	III	IV	IV	2-6	P25
栄養の指導の概念の理解		「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-2	P44.45 46.47
栄養と栄養素		各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	2-5	P25
食事管理プロセス	献立の調整	食事摂取基準を踏まえ、対象者及び集団における適切な目標設定ができる	III	III	IV	IV	3-2	P30
		上記目標に対応した食品構成表を作成することができる	III	III	IV	IV	3-3	P90
		対象者及び集団に適した献立を作成することができる	III	III	IV	IV	3-4	
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	II	III	IV	IV		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	II	III	IV	IV		

食事管理プロセス	食材管理	食材に関する法的規制等に精通し、遵守できる。	II	III	IV	IV	3-5	P35
		適切な食材の発注・検収・在庫管理等ができる	II	III	IV	IV		
		食材に関する経営管理分析ができる	II	III	IV	IV		
	感染対策	食中毒、感染症発生時の緊急対応方法が実践できる	II	III	IV	IV	3-7	P37
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	II	III	IV	IV	3-8	
評価と記録	検食、嗜好調査、残食調査等により食事評価を適切に行い、食事管理に活用できる	II	III	IV	IV	3-6	P30 P39	
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	II	III	IV	IV	4-1	P43 P44 P45 P46 P47
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	II	III	IV	IV		
		栄養ケアの記録が書ける（POSの目的や仕組みを理解し、SOAPに従った記録が書ける）	II	III	IV	IV		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践することができる	II	III	IV	IV	4-2	P43 P44 P45 P46 P47
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解できる	II	III	IV	IV	4-3	
		個人や地域の特性や健康・栄養課題を把握するために、他分野・多職種と連携し情報を収集・蓄積することができる	II	III	IV	IV		
		必要な調査を行うとともに、既存データを収集整理して評価し、報告することができる	II	III	IV	IV		
	対象者や集団の適切な栄養評価ができる	II	III	IV	IV			
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠とその結果を記録することができる	II	III	IV	IV		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し説明できる	II	III	IV	IV	4-4	P44
		原因や関与する危険因子を決定し、対象者に合わせた栄養診断ができる	II	III	IV	IV		
		地域全体の保健情報を一元化し、地域特性や健康・栄養課題を明確にすることができる	II	III	IV	IV		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、個人及び集団、地域の特性を考慮した栄養指導計画を作成することができる	II	III	IV	IV	4-5	P45
	目標設定と行動計画	個人または集団に対する適切な食事の選択や提案ができる	II	III	IV	IV	4-5	
		自治体の優先健康・栄養課題に対応した健康増進計画及び食育推進計画等の策定および有効な施策を提示することができる	II	II	III	IV		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	II	III	IV	IV	4-6	P46
カウンセリング	対象者が主体的に行動変容を行うように適切に傾聴、対話を行うことができる	II	III	IV	IV			
個人を対象にした栄養指導	個別支援計画に沿った栄養指導ができる。また、個人の健康・栄養課題の収集蓄積が、地域の健康・栄養課題であることに気づく。	II	III	IV	IV	4-7		
	個別事例の支援について、必要に応じ調整会議を開く等、関係者とチームを組んで、困難事例に対応することができる	II	II	III	IV			
集団を対象にした栄養指導	集団指導計画に沿った栄養指導が実施できる	II	III	IV	IV	4-8	P47	
地域全体への栄養介入	自治体毎の健康増進計画、食育推進計画等の目標達成に向けた地域の栄養介入ができる。	II	III	IV	IV			
栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択または作成できる	II	III	IV	IV	4-10	P47	
栄養指導に必要な献立と調理	対象者の栄養課題に応じた献立を作成し、調理指導ができる	II	III	IV	IV			
栄養指導記録	栄養ケア及び栄養介入の記録が書ける。	II	III	IV	IV			
他職種等との連携・地域連携		組織のチーム(保健福祉)に参加し、他職種と連携しながら管理栄養士の役割を果たすことができる	II	III	IV	IV	4-11,12	P411 P412
		必要に応じて関係機関及び他職種と連携して業務を実施できる	II	III	IV	IV		
		都道府県と市町村が連携して、地域の栄養ケアを検討、実施する関係づくりができる	II	III	IV	IV		
		保健・医療・福祉を含めた地域栄養活動の連携体制づくりができる(食育ネットワーク、地域職域連携、在宅栄養ケア等)	I	II	III	IV		
		他職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	I	II	III	IV		
		地区組織の育成の重要性について理解し、養成・育成が計画的に実施できる	II	III	IV	IV		
		住民の主体的な健康づくり・栄養改善活動を育成・支援することができる	II	III	IV	IV		
栄養モニタリングと評価		適切な指標を用いてモニタリングと評価ができる	II	III	IV	IV	4-9	P21
		モニタリングの結果から問題点の整理ができる	II	III	IV	IV		
		対象者のQOLをふまえた栄養ケアの評価ができる	II	III	IV	IV		
		各種計画における位置づけや、他の事業と関連づけながら、個々の事業評価ができる	II	III	IV	IV		
		より上位の事業計画や重点目標に沿って、地域栄養活動を評価できる	II	III	III	IV		

		事業ごとに評価指標を設定し、達成状況を客観的に評価し、次年度に反映させることができる	II	III	III	IV		
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	II	III	IV	IV	5	P50
		感染症、食品衛生危害防止のための対策について指導できる	II	III	IV	IV		
	災害時緊急対策	地域防災計画や栄養・食生活支援について理解し、適切な対処ができる	II	III	IV	IV	6	P61
		家庭内備蓄の普及啓発や食に関する防災教育を実施することができる	II	III	IV	IV		
関係部署と連携して、高齢者、障害者、乳幼児、その他、特に配慮を要する者に対する防災上必要な対策について理解し、食支援体制づくりができる		II	II	III	IV			
		関係部署と連携して、公的備蓄(現物・流通)、炊き出し体制を検討し、整備できる。	II	II	III	IV		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	II	III	IV	IV	7	P71
		調査・研究に取組み、研究発表できる(研究会、学会など)	II	III	IV	IV		
		論文を作成することができる	I	II	III	IV		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行なえる	I	III	IV	IV		P72
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	II	III	IV	IV		
		継続した卒後教育を実施し栄養士の資質向上のため、栄養士会への加入を促すことができる	IV	IV	IV	IV		
		学生の特性を理解し、実習目的が達成できるよう指導ができる	II	III	IV	IV		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	8-1~3	P80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	II	III	IV	IV		
分野別基本的実務遂行能力	健康日本21(第二次)の推進と栄養施策の成果を得るための対策	関係部局や関係者と協議の上、栄養・食生活に関連する施策全体の情報を集約し、共有する体制を確保することができる。	II	III	IV	IV		P21
		優先的な健康栄養課題を明確にするため、必要な調査を行うとともに、自治体の健診結果や調査結果の分析を行うことができる。	II	III	IV	IV		
		健康・栄養課題の背景となる食事内容や食習慣の特徴について、各種調査結果とともに地域や暮らしの観察を含め、総合的に分析することができる。	II	III	IV	IV		
		上記の分析を踏まえ、優先的な健康・栄養課題に対応する中長期計画を策定できる。	I	II	III	IV		
		生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のために設定した目標に対する施策を推進できる。また、評価・検証、課題解決に向けた計画の修正、戦略的取組の検討ができる。	II	II	III	IV		P21
		次世代の健康、高齢者の健康に配慮し、社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策を推進できる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	II	II	III	IV		P21 P23
		特定給食施設の栄養管理状況の評価、外食における栄養成分表示やヘルシーメニューの提供、食育推進のネットワークの活用、地域の栄養ケアの拠点づくりなど食を通じた社会環境の整備の促進のための施策づくりができる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	II	II	III	IV		P21 P30
健康・栄養状態が良好な地域やその改善に成果をあげている地域の取組を他地域に広げていく仕組みづくりを進めることができる。	II	III	IV	IV	P21			

生涯教育到達目標(地域栄養)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動ができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		対象者の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動ができる	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
		同僚や関係者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV		
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	III	III	IV	IV		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	III	III	IV	IV		
職業人(医療職)としてのふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	関わっている施設や事業の目的を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		業績評価ができる	II	III	IV	IV		
		業務連携先に栄養士・管理栄養士の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	III	IV	IV	IV		
関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV				
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し協働できる	II	III	IV	IV	2-1	T21
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	III	IV	IV	IV	2-3	T23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	T23
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	II	III	IV	IV	2-6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	III	IV	2-2	T46 T47
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	III	IV	IV	IV	2-5	T25
	成長期に応じた各栄養素の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる	III	III	IV	IV			
食事管理プロセス	献立の調整	食品構成表作成ができる	III	III	IV	IV	3-1~6	T35・T37 T30
		食事摂取基準に沿った献立を作成することができる	III	III	IV	IV		
		調理学の基本を理解し、献立を作成できる	III	III	IV	IV		
	調理・配膳	健康維持・栄養改善のための献立を作成し、調理実習指導ができる	III	III	IV	IV		
		病態別調理献立を作成し、調理実習指導ができる	II	III	IV	IV		
		調理実習の企画・運営ができる	II	III	IV	IV		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	II	III	IV	IV		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	II	III	IV	IV		
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理に反映できる	II	III	IV	IV		
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	III	IV	IV	IV		
食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	III	IV	IV	IV	3-7	T50	
栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-1		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養記録の意義を理解している	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	T43 T46 T45
		POSの目的や仕組みが説明できるSOAPに従った記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	T43
		食育を推進する上での課題を把握できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		データを蓄積・評価し、報告できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解している	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	T44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	T45
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	T46 T47
	個人を対象とした栄養指導	効果的・効率的な栄養指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		「栄養の指導」を理解し、対象者に応じ実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画・立案できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
		集団指導(教室等)をグループダイナミクスの効果が発揮できる運営を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	記録	SOAP方式で報告書が書ける	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11.12	T411 T412	
	多職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	同業の他職域の栄養士との連携をとりチームで事業を進め問題を解決できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ			
栄養モニタリングと評価	調査・統計・評価を行い事業に反映させることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	T45	
	個別指導が必要な者への指導の評価・見直しができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	5-1 5-2	T50
		食物アレルギーの対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	T23
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	T61
		非常時の食事提供ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究教育	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	T71
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1~3	T80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
食育と地域貢献	地域に根ざした食文化の伝承やレシピ開発ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		T47 T90 T90	
	地域活動栄養士としての基本①	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	開業栄養士としての基礎知識	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ			

生涯教育到達目標(福祉栄養(高齢・障がい))

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		高齢者・障がい者の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV		
		要望や苦情を把握し、対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
		同僚や施設従事者と適切なコミュニケーションを取ることができる	III	III	IV	IV		
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	III	III	IV	IV	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV			
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	施設の理念・目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV	1	
		施設における栄養・食生活についてコーディネートし、リーダーシップを発揮することができる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV	8-1,2	
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の業績評価ができる	III	IV	IV	IV		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	II	III	IV	IV		
関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV				
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として、国や地方自治体の公衆衛生活動の推進方向性を理解し、協働できる	II	III	IV	IV	2-1	FS412
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し活用できる	III	IV	IV	IV	2-3	FS23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	III	IV	IV	IV	2-5,6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-5	FS30
高齢期・障がい者の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる		II	III	IV	IV			
食事管理プロセス	献立の調整	施設における食事計画を作成できる	II	III	IV	IV	2-3 3-1~4	FS30 FS35
		食品構成表が作成できる	II	III	IV	IV		
		施設食事計画に基づいた献立を作成することができる	II	III	IV	IV		
		食事摂取基準を理解し、一人ひとりに適切な食事を提供することができる	II	III	IV	IV		
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	II	III	IV	IV		
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	II	III	IV	IV		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5,6	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	II	III	IV	IV		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
食事管理プロセス	調理・配膳	機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6	FS30 FS35
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6 8-1	
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	FS50
		食事提供部門の感染対策整備と施設内感染防止のための体制作りができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7 8-1	FS37
		代替給食システムが構築できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後に献立や調理へのフィードバックをすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 5-2	
嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理業務に反映できる		Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
給食管理の記録を適切に行うことができる		Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養ケアプロセス	栄養マネジメントの概念の理解	栄養マネジメントを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	FS21 FS23
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	情報を整理し、栄養状態を適切に評価することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントした根拠と、その結果を適切に記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	FS44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	摂食機能、認知症等を理解し栄養ケアプランに活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	FS45 FS46
		栄養診断に基づき一人ひとりの栄養ケアプランを作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	FS46
	カウンセリング	コミュニケーションスキルを活用して利用者を理解し、指導に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	施設ケアプラン(個別支援計画)に基づき管理栄養士としての役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	対象に応じた課題を抽出して指導の計画を立案し、実践ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	FS47
	栄養指導媒体	効果的な指導方法、媒体を選択できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8	
記録	利用者に応じた栄養ケア計画の作成、及び実践、経過記録ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10		
他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8 4-11 4-12	FS46 FS412	
	地域の介護予防、自立支援に向けた活動に参画できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	地域の関係機関との連携により介護予防、自立支援が推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	ボランティア活動を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養モニタリングと評価	栄養ケアプランを実践し、モニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	FS49	
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制作りができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1~3	FS50
	災害時緊急対策	防災マニュアル・災害時マニュアルにもとづいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	FS61
		非常食の備蓄量・消費期限を把握し適切な保管できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	FS71
		調査・研究に取組み、研究発表できる(研究会、学会など)	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ			
教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FS72	

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
調査研究	教育	施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FS72
		学生の特徴を理解し、実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1~3	FS80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		疾患の病態が理解できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		FS23

※福祉分野では「栄養ケアプロセス」を介護保険等にあわせ「栄養マネジメント」としています。

生涯教育到達目標(福祉栄養(児童))

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		児童の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV		
		要望や苦情を把握し、対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
	同僚や施設従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV			
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	III	III	IV	IV	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV			
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	施設の理念・目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV	8-1, 2	FG80
		施設において、食育の視点から「保育課程」の作成をコーディネートし、リーダーシップを発揮することができる	II	III	IV	IV		
		個別指導計画の作成に管理栄養士・栄養士としての役割を果たすことができる	II	III	IV	IV		
		「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」を理解し、給食部門における食育を実施できる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV	3-1～8 7-1 8-3	
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の業績評価ができる	III	IV	IV	IV		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	II	III	IV	IV		
		関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV		
	食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として、国や地方自治体の公衆衛生活動の推進方向性を理解し、協働できる	II	III	IV	IV	2-1
食事摂取基準や各種ガイドラインの理解		栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し活用できる	III	IV	IV	IV	2-3	FG23
薬と食物の相互作用の理解		薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
保健機能食品や栄養成分表示制度の理解		サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	III	IV	IV	IV	2-5,6	
栄養の指導の概念の理解		「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-2	
栄養と栄養素		各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-5	FG23 FG25
	成長期に応じた各栄養素の代謝機能を理解し、業務が遂行できる	II	III	IV	IV			
食事管理プロセス	献立の調整	施設における食事計画を作成できる	II	III	IV	IV	2-3 3-1～4	FG23
		食品構成表が作成できる	II	III	IV	IV		
		施設食事計画に基づいた献立を作成することができる	II	III	IV	IV		
		食事摂取基準を理解し、一人ひとりに適切な食事を提供することができる	II	III	IV	IV		
		児童の特性、地域性に対応した献立の工夫ができる	II	III	IV	IV		
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	II	III	IV	IV		

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
食事管理プロセス	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6 8-1	FG35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	FG50
		食事提供部門の感染対策整備と施設内感染防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	FG37
		代替給食システムが構築できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後に献立や調理へのフィードバックをすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 5-2	
嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い献立や調理業務に反映できる		Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
給食管理の記録を適切に行うことができる		Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養ケアプロセス	栄養マネジメントの概念の理解	栄養マネジメントを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	FG46
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	情報を整理し、栄養状態を適切に評価することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	FG44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、施設における「食育の計画」を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	FG45 FG47
		保育指導計画に基づき食育を保育者と連携して計画することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	児童の発達を踏まえた「食育の計画」作成にリーダーシップを発揮することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	カウンセリング	コミュニケーションスキルを活用して利用者を理解し、指導に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	栄養診断に基づき適切な指導計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6,7	FG45 FG46
		授乳・離乳を理解し、離乳の計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食物アレルギー、肥満・やせ等の個別の指導計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	指導計画に基づいた報告書を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG47
栄養指導媒体	対象に応じた課題を抽出して指導計画を立案し、実践ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG23 FG25	
	効果的な指導用媒体を工夫、作成、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8 4-11,12	FG30 FG47	
	保育指導計画に基づいた食育を保育者と連携して計画・実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	食育の実践を保護者や地域に子育て支援の一環として発信できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	地域の子育て支援事業に取り組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	地域の関係機関との連携により食育を推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	ボランティア活動を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養モニタリングと評価	適切な指標を用いてモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	FG49	
安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1,2	FG50 FG61	

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
リスク マネジ メント	安全管理	食物アレルギーについて理解し、体制整備、緊急時の対応について提言できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	FG23
	災害時緊急対策	防災マニュアル・災害時マニュアルにもとづいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	FG61
		非常食の備蓄量や消費期限を把握し適切な保管できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供体対策を整備し、運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査 研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	FG71
		調査・研究に取組み、研究発表できる(研究会、学会など)	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	FG72	
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し、実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連 法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1~3	FG80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる(児童福祉法・食育基本法・保育所保育指針)	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		児童の発育・発達の特徴を理解し、栄養の指導にいかすことができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		FG23

※福祉分野では「栄養ケアプロセス」を介護保険等にあわせ「栄養マネジメント」としています。