

生涯教育到達目標(学校栄養)

到達 レベル	レベル I	当該項目を知っているが経験がない
	レベル II	当該項目を指導下で実践できる(経験はあるが単独ではできない)
	レベル III	当該項目を単独で実践できる
	レベル IV	当該項目を熟練し指導できる

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		
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	G46
		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さんによるキャリアをアップすること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		
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織人い(職業理解や人行動と規範のふ	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	G411	G25
		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		
		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		
		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		
範囲	栄養滑走路の運営	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	3-4	G34
		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		
食と栄養に関する基礎知識	国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向の理解	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		
		国際理解のための献立の工夫ができる	III	III	IV	IV		
	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		

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 番号	
			3年	5年	10年	15年以上			
食事管理プロセス	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、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		
		栄養ケアの記録が書ける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	G44 G46	
		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	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 G23 G46 G21 G43	
		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			
		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			
	集団を対象とした栄養指導	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		
リスクマネジメント	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			
	栄養モニタリングと評価	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			
		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	5-1 5-2	G50	
		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			

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 番号
			3年	5年	10年	15年以上		
調査研究		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		
		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	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		
行実基分能務本野遂的別		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		