

## 栄養教諭制度の概要

### ○趣旨・経緯

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらないなど子どもの食生活の乱れが指摘されており、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、学校における食育を推進することが必要となっている。

このため、学校における食育の推進に中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、平成17年度から施行されている。

また、平成20年に学校給食法が改正され、学校給食を活用した食に関する指導を栄養教諭が行うことが規定されている。

### ○職務

食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を利用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果がもたらされる。

#### (1) 食に関する指導

- ①他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。
- ②学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
- ③肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。

#### (2) 学校給食の管理

栄養管理（献立作成）、衛生管理、検食、物資管理 等

### ○資格

栄養教諭制度の創設にともない、栄養教諭普通免許状（専修、一種、二種）を新設。大学における所要単位の修得により免許状を取得することが基本。

他方、現職の学校栄養職員等は、一定の在職経験と都道府県教育委員会が実施する講習等において所定の単位を修得することにより、栄養教諭免許状を取得できるよう法律上特別の措置が講じられている。

### ○配置

すべての義務教育諸学校において給食を実施しているわけではないことや、地方分権の趣旨等から、栄養教諭の配置は地方公共団体や設置者の判断によることとされている。

公立小中学校の栄養教諭は県費負担教職員であることから、都道府県教育委員会の判断によって配置されている。

### ○身分

公立学校の栄養教諭については、採用や研修等について養護教諭と同様の措置が講じられている。

## 栄養教諭の職務内容

区 分	具 体 的 内 容
食 に 関 す る 指 導	<p>食に関する指導の連携・調整</p> <p>【校内における連携・調整】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 児童生徒の食生活の実態把握</li> <li>・ 食に関する指導（給食指導を含む）、年間指導計画策定の中心的役割</li> <li>・ 学級担任、養護教諭等との連携・調整</li> <li>・ 研究授業の企画立案、校内研修への参加</li> <li>・ 給食主任等校務分掌の担当、職員会議への出席</li> </ul> <p>【家庭・地域との連携・調整】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりの発行</li> <li>・ 試食会、親子料理教室、招待給食の企画立案、実施</li> <li>・ 地域の栄養士会、生産者団体、PTA等との連携・調整</li> </ul>
指 導	<p>児童生徒への教科・特別活動等における教育指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学級活動及び給食時間における指導</li> <li>・ 教科及び総合的な学習の時間における学級担任や教科担任と連携した指導</li> <li>・ 給食放送指導、配膳指導、後片付け指導</li> <li>・ 児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導</li> <li>・ 指導案作成、教材・資料作成</li> </ul> <p>児童生徒への個別的な相談指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 偏食傾向、強い痩身願望、肥満傾向、食物アレルギー及びスポーツを行う児童生徒に対する個別の指導</li> <li>・ 保護者に対する個別相談</li> <li>・ 主治医・学校医・病院の管理栄養士等との連携調整</li> <li>・ アレルギーやその他の疾病を持つ児童生徒用の献立作成及び料理教室の実施</li> </ul>
学 校 給 食 管 理	<p>給食基本計画への参画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の基本計画の策定、学校給食委員会への参画</li> </ul> <p>栄養管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養所要量及び食品構成に配慮した献立の作成、献立会議への参画・運営</li> <li>・ 食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等の実施</li> </ul> <p>衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業工程表の作成及び作業動線図の作成・確認</li> <li>・ 物資検収、水質検査、温度チェック・記録の確認</li> <li>・ 調理員の健康観察、チェックリスト記入</li> <li>・ 「学校給食衛生管理の基準」に定める衛生管理責任者としての業務</li> <li>・ 学校保健委員会等への参画</li> </ul> <p>検食・保存食等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検食、保存食の採取、管理、記録</li> </ul> <p>調理指導その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理及び配食に関する指導</li> <li>・ 物資選定委員会等出席、食品購入に関する事務、在庫確認、整理、産地別使用量の記録</li> <li>・ 諸帳簿の記入、作成</li> <li>・ 施設・設備の維持管理</li> </ul>

※上記のほか、教員として研修への参加及び学校運営に携わることが考えられる。