

2022年度 「第3回 学校給食指導者養成講座 /e-ラーニング」 カリキュラム

講座区分	時間(分)	講座名	受講形態	担当講師	講座内容
I：導入／基礎	120 (60×2)	① 学校給食の歴史と意義、役割 ／諸外国の学校給食	オンライン	田中 延子	学校給食従事者にとって、学校給食の意義・役割を理解することは、極めて重要である。本講座では、学校給食が教育に位置付けられた経緯を歴史とともに学び、諸外国の学校給食と比較することにより、意義・役割について深い理解に導く。
	90 (45×2)	② 学校給食関連法規	オンライン	田中 延子	わが国の学校給食は様々な法体系の中で実施されており、世界で最も優れた制度として注目されている。本講座では特に学校給食の根拠法である「学校給食法」を中心に関連する法律等について学ぶ。
	60	③ 大規模なO157食中毒発生と 学校給食衛生管理基準策定	オンライン	伊藤 武	平成8年に堺市の学校給食で発生した大規模なO157食中毒の発生状況や原因食品など、食中毒事例の解析や対策、および大規模に発生した問題点やその後の「学校給食衛生管理基準」策定の必要性についても学ぶ。⇒『学校給食衛生管理基準』策定の経緯を重点的に
II：衛生管理	90 (45×2)	④ 食中毒起因物質の基礎知識と予防対策 PART-1	オンライン	甲斐 明美	食中毒の起因物質には、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157やノロウイルスなどの微生物、自然毒、化学物質がある。中でも学校給食で問題となることの多い微生物を中心にその特徴を学び、食中毒予防対策を考えるための基礎とする。
	90 (45×2)		オンライン		
	120 (60×2)	⑤ HACCPによる衛生管理と 調理従事者の健康管理	オンライン	谷口 力夫	国際基準であるHACCPシステムが制度化されたことにより、「学校給食衛生管理基準」を尊重した衛生管理とHACCPの基盤として重要な一般的な衛生管理を中心に学ぶ。
	90 (45×2)	⑥ 異物混入防止対策	オンライン	佐藤 邦裕	食品への異物混入は社会的、経済的に大きな問題となっている。食品自主回収件数の要因では、不適切な表示に次いで異物混入が大きな割合を占める。本講座では異物混入の原因を整理し、適切な対策を実施するための要点を学ぶ。
	90 (45×2)	⑦ 食物アレルギー事故防止対策	オンライン	林 典子	食物アレルギー対応については、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づいた対応が求められている。本講座では、安全性を最優先にアレルギー対応を行うための基本的な考え方や留意すべき事項について学ぶ。
III：学校給食の 日常 -指導者の目線から-	90 (45×2)	⑧ 食材、器具・器材の洗浄と消毒	オンライン	伊藤 武	洗浄・消毒に関する基本的な考え方、学校給食調理場で使用する洗浄剤と消毒剤、食品等の食材の洗浄或いは消毒、食器・施設・ゴム手袋やタワシ等の洗浄・消毒、更には洗浄・消毒の評価法についても学ぶ。
	60	⑨ 正しい手洗いと嘔吐物の処理方法	オンライン	東京サラヤ(株) 本吉 優希	食中毒予防の基本である正しい手洗い方法について、ポイントを押さえながら身に付ける。また嘔吐物の処理方法を誤ると、それが感染源となって大きな感染症の集団発生につながることを理解し、適切な処理法について学ぶ。
	90 (45×2)	⑩ おいしい給食をつくるための調理技術/ Part-1 加熱調理(仮)	オンライン	殿塚 婦美子	児童生徒が学校給食に求めるものは「おいしさ」であり、おいしい給食を安全に提供することが調理従事者に求められる。 Part-1 調理科学に基づき、根拠を明確にした調理理論について講義動画で学ぶ。／加熱調理 編 Part-2 昨今話題の廃棄ロス削減をテーマに野菜の切裁作業、洗浄作業を調理場にて実習する。 Part-3 学校給食現場で導入が進んでいるスチームコンベクションを使った調理のコツを実習する。
	講義/45分 調理実習/75分 試食(意見交換)/60分 (180分)	⑪ おいしい給食をつくるための調理技術/ Part-2 切裁作業、洗浄作業 ～廃棄ロス削減、SDGsへの取り組み～	スクーリング 10月22日(土)	殿塚 婦美子 ／田中 延子	
		⑫ おいしい給食をつくるための調理技術/ Part-3 スチコン料理			
IV：その他 -指導者に必要な 能力・知識-	90 (45×2)	⑬ コミュニケーション ／プレゼンテーションスキル PART-1	オンライン	新名史典	良質な学校給食を提供するためには、コミュニケーションを密にし、良い人間関係を構築することが重要である。本講座のPART-1では、自身の考えなどを明確に伝えるためのコミュニケーションについて学び、PART-2では、様々なプレゼンテーション手法について学ぶ。
	90 (45×2)		オンライン		
	60	⑭ 調理場での熱中症予防対策	オンライン	(株)AIHO 柴田 頼剛	厨房機器メーカーの視点から分析した学校給食調理場内で熱中症の起こりやすい危険な箇所についてその予防と対策を学ぶ。
	90 (5区分)	⑮ 労災事故防止対策	オンライン	源 竜弥	調理場においては、一年間を通して業務上の怪我の報告がある。本講座では源(みなもと)講師オリジナルイラストと動画アニメーションにて労働災害防止のルール作りや、安全な作業環境を整備するための従業員の意識向上に必要な一般的な知識を学ぶ。また、学校給食で起こり得る労災事故事例に基づいて再発防止対策を考える。
	60	⑯ 監査手法の基礎	オンライン	谷口 力夫	食材、食品流通の複雑化、広域化とともに、仕入先、供給元、納品業者などの食品サプライヤーの衛生管理状態の把握も重要である。本講座ではサプライヤーの衛生管理状態確認のための基礎的な手法を学ぶ。
	60	⑰ フードディフェンスの環境づくり	オンライン	江藤 諒	給食の安全を守るためには、食品衛生に加え、悪意を持った意図的な攻撃から給食を守るための取組(フードディフェンス：FD)が必要である。本講座では具体的な取り組みとして全体像の考え方、脆弱な部分の見方、従業員教育等について学ぶ。
	90 (45×2)	⑱ 学校給食における 新型コロナウイルス感染症対策-2022年版-	オンライン	野田 衛	感染症対策と食品衛生対策は共通する部分と異なる部分がある。本講座では、新型コロナウイルス感染症の感染経路や予防法の特徴を知り、学校給食現場での対策のポイントを学ぶ。⇒学校給食調理場でのノロウイルス対策とコロナ対策の違いなどを明確に 2022年度版作成
			オンライン		
V：振り返り	提出日2/28	⑲ アンケート・レポート作成	オンライン	事務局管理	6カ月間の講座を振り返ってもらい、既定のアンケートに回答し、レポート(800字以上)を作成する。

新規

新規

新規