

別表第1 評価領域及び行動プロセスに関する着眼点

※「着眼点」は、職務を遂行する上で通常必要とされる水準を例示したものである。

栄養技師、専門員（栄養職員）

評価領域		着眼点
I (※)	栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食を実施する上で必要な諸帳簿の作成などを適切に実施している。 ・地場産物の活用や郷土食の導入など、各学校の実態に応じた献立を作成し、地域の特色を生かした学校給食を実施している。 ・食品に関する最新の情報収集と管理、提供に努めている。 ・食物アレルギー等のある児童生徒に対して、校内の職員、主治医、保護者等と連携し、可能な限り個々の生徒の状況に応じた対応を行っている。
	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の適切な選定・購入や検収・保管を徹底している。 ・「学校給食衛生管理基準」に定める衛生管理を行うため、調理従事者等に対して必要な指導・助言を行うとともに、必要に応じて改善のための取組を行っている。 ・学校給食の安全を確保するため、衛生に係る日常点検の実施、検食、保存食の管理を確実にしている。
	食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する指導に係る指導計画に参画し、招待給食等の企画・立案を補佐している。 ・様々な機会を通じて、家庭や地域との連携に努めている。 ・指導計画に基づき、学校給食を有効に活用した食に関する指導を教職員と協力しながら行っている。
III その他の校務等	校務分掌等	<ul style="list-style-type: none"> ・校務分掌等の意義や自らの役割を理解し、適切な活動を展開し、責任を果たしている。 ・分掌等の課題について改善策を示すなど、学校運営に参画している。 ・保護者や地域と連携し、開かれた学校づくりを推進している。 ・公務員として、高い自覚を持ち、規律の遵守や公正を重んじた行動をとっている。
チームワーク行動		<ul style="list-style-type: none"> ・日常的に円滑なコミュニケーションを取りながら、キャリア段階ごとに期待される行動を行っている。

※ I 及び II の評価領域には、担当する事務分掌の中から主なものを2つ設定する。