

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、食育の観点から「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	
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	
		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	検査を実施し、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。