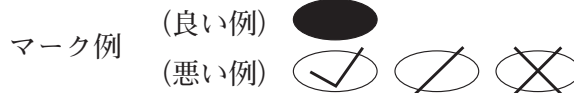


令和4年度（令和3年度実施）
 高知県公立学校教員採用候補者選考審査
 筆記審査（専門教養）
 小学校 中学校 特別支援学校
 栄養教諭

受審番号		氏 名	
------	--	-----	--

【注意事項】

- 1 審査開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見ないでください。
- 2 解答用紙（マークシート）は2枚あります。切り離さないでください。
- 3 解答用紙（マークシート）は、2枚それぞれに下記に従って記入してください。
 ○ 記入は、HBの鉛筆を使用し、該当する○の枠からはみ出さないよう丁寧にマークしてください。



- 訂正する場合は、消しゴムで完全に消してください。
- 氏名、受審する教科・科目、受審種別、受審番号を、該当する欄に記入してください。

また、併せて、右の例に従って、受審番号をマークしてください。

受 審 番 号				
万	千	百	十	一
1	2	3	4	5
○	○	○	○	○
●	○	○	○	○
○	●	○	○	○
○	○	●	○	○
○	○	○	●	○
○	○	○	○	●

記入例

(受審番号12345の場合)

- 4 解答は、解答用紙（マークシート）の解答欄をマークしてください。例えば、解答記号 ア と表示のある問いに対してbと解答する場合は、下の(例)のようにアの解答欄の○(b)をマークしてください。

(例)

ア	a	●	c	d	e	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	.	-	±
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

なお、一つの解答欄に対して、二つ以上マークしないでください。

- 5 筆記審査（専門教養）が終了した後、解答用紙（マークシート）のみ回収します。監督者から指示があれば、この問題冊子を、各自、持ち帰ってください。



第1問 食と健康に関する法や制度及び調査について、次の1～7の問いに答えなさい。

- 1 次の文は、「学校教育法」(昭和22年法律第26号)の一部抜粋である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

第21条 義務教育として行われる普通教育は、教育基本法(平成18年法律第120号)第5条第2項に規定する目的を実現するため、次に掲げる目標を達成するよう行われるものとする。

- 8 (①)で幸福な生活のために必要な(②)とともに、運動を通じて体力を養い、心身の調和的発達を図ること。

	①	②
a	健康, 安全	知識を身につける
b	健康, 安全	習慣を養う
c	健全	習慣を養う
d	健全	知識を身につける
e	健康的	知識を身につける

- 2 次の文は、「学校給食法」(昭和29年6月3日法律第160号)の「学校給食の目標」である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (①)を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた(②)についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

	①	②
a	心身	伝統的な食文化
b	心身	地場産物
c	学校生活	地場産物
d	学校生活	伝統的な食文化
e	学校生活	行事食

- 3 次の文は、「食育基本法」(平成17年6月17日法律第63号)の前文の一部抜粋である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と(①)を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び(②)に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

	①	②
a	「食」に感謝する心	人格の形成
b	「食」に感謝する心	社会性
c	「食」に感謝する心	安定
d	「食」を選択する力	社会性
e	「食」を選択する力	人格の形成

- 4 「第3期高知県教育振興基本計画」(令和2年3月 高知県教育委員会)「第5章 基本方針ごとの施策 基本方針I チーム学校の推進」に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、「対策I-2-(7) 健康・体力の向上」の主な取組である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

健康教育の中核となる教員の資質向上のための研修を行うとともに、子どもが主体的に考え、健康的な生活を送るための理解を深め、正しい態度を養うために、(①)や(②)を効果的に活用し、がん教育や性教育、食育など、家庭や地域と連携した健康教育の充実を図ります。

	①	②
a	スクールヘルスリーダー	外部講師
b	健康教育副読本	外部講師
c	スクールヘルスリーダー	ICT
d	健康教育副読本	ICT
e	体力向上プロジェクト	ICT

- (2) 次の表は、「対策I-2-(7) 健康・体力の向上」の対策の指標である。(①)・(②)に該当するR5年度末の目標数値の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

【対策の指標】

対策I-2-(7)の指標	現状	参考値	R5年度末の目標数値
毎日朝食を食べる児童生徒の割合	<ul style="list-style-type: none"> ・小男：80.4% ・小女：81.2% ・中男：79.6% ・中女：73.1% ・高男：75.6% ・高女：79.4% 	全国平均 <ul style="list-style-type: none"> ・小男：82.2% ・小女：82.3% ・中男：81.6% ・中女：78.2% ※高等学校は全国調査なし	(①)
肥満傾向児の出現率	<ul style="list-style-type: none"> ・小男：13.5% ・小女：10.4% ・中男：10.2% ・中女：9.9% 	全国平均 <ul style="list-style-type: none"> ・小男：11.1% ・小女：8.2% ・中男：8.6% ・中女：6.7% 	(②)

	①	②
a	小・中・高：85%以上	全国平均以下
b	小・中・高：90%以上	全国平均以下
c	小・中：全国平均以上 高：85%以上	小：10%以下 中：9%以下
d	小・中：全国平均以上 高：85%以上	全国平均以下
e	小・中：全国平均以上 高：90%以上	小：10%以下 中：9%以下

5 「日本一の健康長寿県構想 第4期（R2～R5）」（令和2年3月23日 高知県）に関する次の（1）・（2）の問いに答えなさい。

（1）具体的な施策の「子どもの頃からの健康づくりの推進」の今後の取り組みの方向性に関する記述として誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a 健康教育の中核となる教員の更なる資質向上
- b 児童生徒の自己変容につながる健康教育の充実
- c 運動習慣定着のための取組の充実
- d 健康パスポートの活用の促進

（2）「柱Ⅰ 健康寿命の延伸に向けた意識醸成と行動変容の促進」に関連する高知県の計画として誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 高知家の子ども見守りプラン
- b 高知県食育推進計画
- c 高知県歯と口の健康づくり基本計画
- d 高知県がん対策推進計画
- e 高知県自殺対策行動計画

6 「高知県の学校給食」（令和2年3月 高知県教育委員会）に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、高知県における中学校給食の実施率（令和元年5月1日現在）に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 完全給食実施率（公立・学校数）は、小学校より中学校の方が高い。
- b 完全給食実施率（公立・学校数）は、全国平均を超えた。
- c 完全給食実施校（公立・学校数）は、単独方式が多い。
- d 平成21年度の完全給食実施率（公立・学校数）は約60%であったが、10年後の令和元年度は約90%に増加した。
- e 「第3次 食育推進基本計画」の目標の一つに「中学校における学校給食の実施率を上げる」があり、高知県では令和元年5月1日現在において目標値を超えていない。

(2) 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（平成30年7月31日 30文科初第643号）の別表（第四条関係）「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」と高知県の「令和元年度 学校給食における栄養摂取量（年平均）」を比較した記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 高知県の小学校中学年のカルシウム摂取量は、学校給食摂取基準を上回っている。
- b 高知県の小学校中学年のビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンCの摂取量は、いずれも学校給食摂取基準を上回っている。
- c 高知県の食塩摂取量は、小学校・中学校のいずれも学校給食摂取基準を上回っている。
- d 高知県のたんぱく質、脂質の摂取量は、小学校・中学校のいずれも学校給食摂取基準の範囲内である。
- e 高知県の中学校の鉄、食物繊維の摂取量は、いずれも学校給食摂取基準を下回っている。

7 次の文は、「2019（令和元）年度高知県体力・運動能力、生活実態等調査 調査結果」（高知県教育委員会）に関する記述である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

- a 運動やスポーツの実施状況（学校の体育の授業は除く）について、ほとんど毎日（週3日以上）行っている割合が高いのは、男女共に中学1～3年である。
- b 小学1年～高校3年（男女）の朝食を毎日食べる割合は、学年が上がるに従い減少傾向にある。
- c 中学3年～高校3年（男女）の1日の睡眠時間は、6時間未満の割合が50%程度である。
- d 「ぐっすり眠る・よく眠る」が週に1回以下の者が、小学1年の男女共にいる。
- e 「ぐっすり眠る・よく眠る」が週に6日以上割合は、高校生の男女共に50%以下である。

第2問 学校給食管理について、次の1～7の問いに答えなさい。

1 「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和3年2月12日 2文科初第1684号）に関する次の（1）・（2）の問いに答えなさい。

（1） 次の文は、「3 学校給食の食事内容の充実等について」の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
- b 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。
- c 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- d 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- e ビタミンAの摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

- (2) 次の表は、別表（第四条関係）「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」である。(①) ~ (③) に該当する数値の組み合わせとして正しいものを、下の a ~ e から一つ選びなさい。

区分	基準値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	(①)
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム (g) (食塩相当量)	1.5未満	2 未満	2 未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	(②)
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4 以上	4.5以上	5 以上	(③)

	①	②	③
a	810	4	7 以上
b	820	4	6.5以上
c	820	4.5	7 以上
d	830	4	6.5以上
e	830	4.5	7 以上

2 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省告示第64号)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準」の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- b 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。
- c 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- d シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、二槽式構造とすること。
- e 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

(2) 別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」の牛乳と冷凍食品の保存温度の組み合わせとして正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	牛乳	冷凍食品
a	5℃以下	-20℃以下
b	8℃以下	-20℃以下
c	8℃以下	-10℃以下
d	10℃以下	-10℃以下
e	10℃以下	-15℃以下

3 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(平成23年3月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課)に関する次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「第3章 1 切裁の基本的な考え方 (4) 野菜の切裁Q&A」の切裁後のあく抜きや褐変防止法に関する記述である。誤っているものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

オ

- ① 褐変の仕組みは、野菜や果物に含まれている、ポリフェノール系化合物が空気中の酸素と反応して酸化され、メラニンなどの褐色の物質になることである。この反応は野菜や果物が併せもっている酸化酵素によって進む。
- ② だいこんや葉菜類、なすは褐変しにくい。
- ③ 食品を酢水につけて褐変を防ぐのは、pH3以下では酸化酵素が働かないためである。
- ④ 食品を水につけて褐変を防ぐのは、消化酵素の働きを遮断するためである。
- ⑤ りんごやなしを食塩水につける場合は、食品の味を損なわないよう、食塩水は0.5～1%の濃度にする。果物を食塩水に長くつけておくと、塩味が付くだけでなく、水っぽい味になり、水溶性のビタミンも流出する。

- a ①・②
- b ②・③
- c ②・④
- d ③・⑤
- e ④・⑤

(2) 次の文は、「第3章 2 下準備 (3) だし汁のとり方」に関する記述である。誤っているものの組み合わせを、下の a～e から一つ選びなさい。

カ

- ① だし汁は、はじめから必要量を取り、濃い目にとって、後から水で希釈することはない。かつおの量が多いと旨味以外の成分も多くなるので酸味や渋味が出てくる。
- ② 昆布だしについて、昆布の表面の白い粉は旨味成分なので、取り除かない方がよいが、汚れ等が付着している場合は固く絞った不織布で軽く拭く。昆布の量は、汁に対して1～2%が適量である。浸水30分後、火加減を調節し、沸騰後30分経ったら取り出す。
- ③ 混合だしについて、昆布、削り節の量は、汁に対してそれぞれ1～2%が適量である。昆布だしをとり、沸騰後、少し水を加えて削り節を入れ、1分間加熱した後火を止め、約3分後、削り節が沈んだら取り出す。
- ④ 煮干しだしについて、煮干しの量は、汁に対して2%が適量である。大量調理では、30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す方法が効率的である。煮干しを取り出す際に煮干しをしぼると、酸味が出るので、水を切る程度にする。
- ⑤ 鶏ガラや豚骨は、水洗いをしたり、水洗い後、熱湯処理を行ったりするが、これらの洗浄水が、容器やシンク、床を著しく汚染し、他の食品への二次汚染につながる可能性が高いことから、やむを得ず使用する際は、下処理済み（洗浄済み）を使用すること。また、下処理済みの鶏ガラや豚骨を購入できない場合は、使用しないこと。

a ①・②

b ②・④

c ②・⑤

d ③・④

e ④・⑤

- (3) 次の文は、「第4章 1 調理形態別調理における基本的な考え方 (6) 揚げ物」に関する記述である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

キ

- a 食肉類や魚介類、冷凍食品は、検収時に専用容器に移し替え、原材料用冷蔵庫又は冷凍庫に入れ保管する。
- b できるだけ新しい揚げ油を170～200℃（揚げる食品に応じて）に熱する。試しに数個を揚げ、中心温度や味、食感の確認をした後、揚げ始める。
- c 投入量は、油に対して10～15%程度が望ましく、1度に多量に入れると油の温度が下がるので注意する。
- d いも類のようなでんぷん性の食品は、糊化するのに時間がかかるので130℃に設定し、じっくり揚げる。
- e 青魚や肉等のように比較的高温で揚げたり、脂肪分が溶け出たりするものやしょうゆ等で味付けしてあるものは、油が汚れるので、油の劣化をまねきやすい。

- 4 学校給食でにんじんを1人当たり15g使用することとなり、800人分として10.4kg注文した。しかし、計算間違いで注文量が不足していたことがわかった。あと何kg追加で注文すればよいか。正しいものを、次の a～e から一つ選びなさい。ただし、にんじんの廃棄率は3%とし、少数点第2位を四捨五入するものとする。ク

- a 0.3kg b 1.2kg c 1.6kg d 2.0kg e 5.2kg

- 5 次の文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」（公益財団法人 日本学校保健会）の「第2章 1 食物アレルギー・アナフィラキシー」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

ケ

- a アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。
- b 食物アレルギーの「即時型」は、食物アレルギーの最も典型的な病型である。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまである。
- c 児童生徒等に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物であるが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）などが問題となる。
- d 口腔アレルギー症候群は、シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が誘発される。
- e 食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型である。原因食物としては鶏卵が多い。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起こらない。何度も同じ症状を繰り返しながら原因の食物の診断が難しい例も見られる。

- 6 次の文は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）の「II 解説 5 教室での対応」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

コ

- a 学級担任の役割例として、給食時間は、決められた確認作業（指さし声出し）を確実にを行い、誤食を予防することが挙げられる。
- b 学級担任の役割例として、給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行うことが挙げられる。
- c 食材・食物を扱う活動等について、個別の取組プランに基づき監督者が確認する。
- d 食物アレルギーを有する児童生徒がいる学級では、個人情報保護の観点から全体指導は行わない。
- e 食物アレルギーを有する児童生徒とその保護者に対し、必要に応じて個別指導を実施し、自分で判断できる能力を育成する。

7 次の文は、「学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―」
(平成23年3月 独立行政法人日本スポーツ振興センター)におけるカンピロバクター
に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

サ

- a 発育温度は31～46℃で、冷蔵、冷凍庫で死滅する。
- b 他の菌より少ない菌量（100個程度）で発症する。
- c 潜伏時間は2～7日（通常は2～3日）である。
- d 下痢を主徴とする急性胃腸炎を発症し、時には血便もある。38℃～39℃の発熱が多く見られ、時には40℃以上に及ぶこともある。倦怠感、頭痛、悪心は見られるが嘔吐はあまりみられない。
- e 原因食品として、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたきや鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品などの鶏肉関連食品、牛生レバー、その他、鶏肉からの二次汚染をしたサラダ等各種食品がある。

第3問 健康と栄養指導について、次の1～8の問いに答えなさい。

- 1 次の文は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（厚生労働省）に関する記述である。主な改定のポイントとして誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

ア

- a きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、より細かな年齢区分による摂取基準を設定。
- b 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべき脂質由来エネルギー量の割合（%エネルギー）について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げ。
- c 飽和脂肪酸、カリウムについて、小児の目標量を新たに設定。
- d ナトリウム（食塩相当量）について、成人の目標量を0.5g/日引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量として、新たに6g/日未満と設定。
- e 食事摂取基準を利用する専門職等の理解の一助となるよう、目標量のエビデンスレベルを対象栄養素ごとに新たに設定。

2 次の文は、「令和元年国民健康・栄養調査報告」（令和2年12月 厚生労働省）の「結果の概要 第2部 基本項目」に関する記述である。正しいものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ① やせの者の割合は男性・女性とも同じ割合で、この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。65歳以上の高齢者の低栄養傾向の者の割合は男性・女性とも同じ割合で、この10年間でみると男女とも有意な増減はみられない。
- ② 糖尿病が強く疑われる者の割合は男性10.8%、女性19.7%である。この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。年齢階級別にみると、年齢が高い層でその割合が高い。
- ③ 食塩摂取量の平均値は10.1gであり、男性10.9g、女性9.3gである。この10年間でみると、男性では有意に減少している。年齢階級別にみると、男女とも60歳代で最も高い。
- ④ 運動習慣のある者の割合は、男性で33.4%、女性で25.1%であり、この10年間でみると、男性では有意な増減はなく、女性では有意に増加している。
- ⑤ 野菜摂取量の平均値は280.5gであり、男性288.3g、女性273.6gである。この10年間でみると、いずれも有意な増減はみられない。年齢階級別にみると、男女ともに20～40歳代で少なく、60歳以上で多い。

- a ①・②
- b ②・③
- c ②・⑤
- d ③・④
- e ③・⑤

3 次の文は、骨粗鬆症に関する記述である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

- a 骨粗鬆症とは、骨強度（骨の強さ）が低下して、骨折しやすい状態になることである。骨強度は、骨量の指標となる「骨密度」と骨の構造など「骨質」の2つの要因によって決まる。
- b 骨量は成長期に増加し、25歳頃に最大骨量に達する。その後比較的安定に推移した後、加齢に伴い減少する。
- c 骨の健康のためにはカルシウムの摂取が重要であるが、それだけではなく、カルシウムの吸収を促進するビタミンD、骨へのカルシウムの取り込みを助けるビタミンKなど、様々な栄養素も必要である。エネルギーと栄養素を過不足なく摂取することが大切である。
- d 一般に高齢女性の発症リスクが高くなっているが、それは閉経後、骨芽細胞を活発にする女性ホルモンである「エストロゲン」が激減するためである。大豆に含まれるイソフラボンは、エストロゲンに似た働きをしてエストロゲンの減少を補うため、骨粗鬆症の予防・改善に効果があると考えられている。
- e 骨粗鬆症を予防するためには、カルシウムの摂取とビタミンDを体内で合成するために必要な日光浴に加えて、ウォーキングや筋力トレーニングなど、骨に刺激が加わる運動が推奨される。

4 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（令和2年12月 文部科学省 科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）に関する次の（1）・（2）の問いに答えなさい。

（1）可食部100g当たりのビタミンC量が最も多いものを，次のa～eから一つ選びなさい。

- a ブロッコリー（花序 生）
- b さつまいも（塊根 皮つき 生）
- c 青ピーマン（果実 生）
- d キウイフルーツ（緑肉種 生）
- e うんしゅうみかん（じょうのう 普通 生）

（2）「加工品 塩さば」100g中のナトリウム量は720mgである。食塩相当量は何gになるか。正しいものを，次のa～eから一つ選びなさい。ただし，小数点第2位を四捨五入することとする。

- a 0.2g b 0.3g c 1.6g d 1.7g e 1.8g

5 18歳女性で身長160cm，体重47kgの場合の，BMI及び肥満度判定（日本肥満学会の定めた基準）の組み合わせとして正しいものを，次のa～eから一つ選びなさい。ただし，小数点第2位を四捨五入することとする。

	BMI	肥満度判定
a	18.4	普通体重
b	18.4	低体重（やせ）
c	13.8	低体重（やせ）
d	29.4	肥満
e	13.8	普通体重

6 次の文は、消化・吸収に関する記述である。正しいものの組み合わせを、下の a～e から一つ選びなさい。

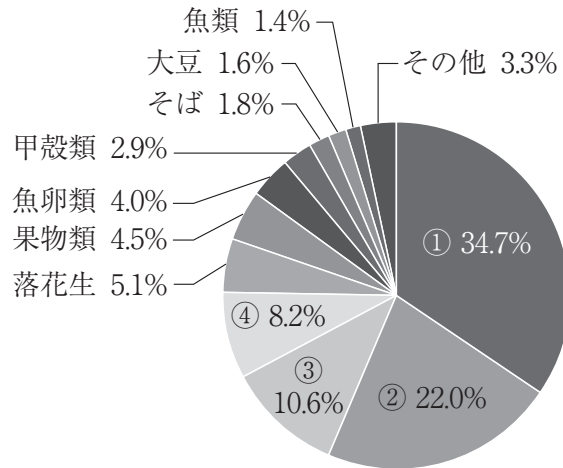
- ① でんぷんは、すい臓から分泌されるアミラーゼによって麦芽糖に分解され、次いで、小腸でマルターゼによってぶどう糖に分解され吸収される。
- ② 小腸でしょ糖をぶどう糖と果糖に分解する消化酵素はラクターゼ、乳糖をぶどう糖とガラクトースに分解する消化酵素はスクラーゼである。
- ③ たんぱく質は、十二指腸ですい液や腸液の消化酵素により分解され、アミノ酸またはペプチドとなり、小腸で吸収される。血液によって各組織に運ばれ、種々のたんぱく質に再合成され、からだの構成成分となる。
- ④ 脂肪は胆汁酸などにより乳化され、リパーゼによる消化作用を受けて、脂肪酸とモノグリセリドに分解される。小腸の細胞に吸収されて再び脂肪に合成された後、細胞に存在するたんぱく質と結合し、リポたんぱく質を形成する。リンパ管経由で各組織に運ばれ、皮下脂肪や肝臓などに貯蔵されるが、必要に応じてエネルギー源として消費される。
- ⑤ 不溶性食物繊維は、ゲル状に変化して炭水化物の消化吸収を緩やかにしたり、血糖値の急上昇を防いだりする効果がある。また腸の粘膜を守り、善玉菌を増やす効果がある。

- a ①・②・④
 b ①・③・④
 c ②・③・④
 d ②・④・⑤
 e ③・④・⑤

7 次の表は、ビタミンとその欠乏症を示したものである。組み合わせとして誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

	ビタミン名	欠乏症
a	ビタミンA	夜盲症
b	ビタミンB ₂	壊血病
c	ナイアシン	ペラグラ
d	葉酸	貧血
e	ビタミンK	血液凝固時間が延びる

8 次のグラフは、「平成30年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」（消費者庁）の「即時型食物アレルギーの原因物質」を表わしたものである。①～④に該当する食品の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。



	①	②	③	④
a	鶏卵	牛乳	小麦	木の実類
b	鶏卵	牛乳	木の実類	小麦
c	鶏卵	ごま	小麦	木の実類
d	牛乳	鶏卵	木の実類	小麦
e	牛乳	鶏卵	ごま	木の実類

第4問 学校における食に関する指導について、次の1～8の問いに答えなさい。

- 1 次の文は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説（文部科学省）特別活動編「第3章 第1節 2 学級活動の内容」における食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成に関する記述である。誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。
- | |
|---|
| ア |
|---|
- a 学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、家庭科の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。
- b 給食の時間は、楽しく食事をする事、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備などに関する指導により、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図る。
- c 適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導する必要がある。
- d 食を取り巻く社会環境の変化により、栄養摂取の偏りや欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満などの生活習慣病、食物アレルギー等の問題が指摘される現在、家庭との連携が今後更に重要になる。

2 次の文は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説（文部科学省）技術・家庭編「第2章 第3節 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活」の食生活に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 今回の改訂では、小学校と中学校の内容の系統性を図り、小・中学校ともに食事の役割、栄養・献立、調理の三つの内容とし、基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得できるようにしている。
- b 調理の学習については、義務教育段階における基礎的・基本的な知識及び技能の習得のため、小学校での「ゆでる、いためる」に加え、「煮る、焼く、揚げる等」の調理方法を扱うこととしている。
- c 中学生に必要な栄養の特徴については、身体の成長が盛んで活動が活発な時期であるため、エネルギー及びたんぱく質やカルシウムなどの栄養素を十分に摂取する必要があることが分かり、日常生活で栄養的に過不足のない食事をとる必要があることを理解できるようにする。
- d 中学生の1日分の献立について健康などの視点から考え、工夫することができるようにする。指導に当たっては、1日3食のうち幾つかを指定して残りの献立を立案するなど、1日分の献立について全体的な栄養のバランスを考えることができるよう配慮する。
- e 地域の食材を用いた和食の調理については、日常食べられている和食として、だしと地域又は季節の食材を用いた煮物又は汁物を取り上げ、適切に調理ができるようにする。

3 「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」（平成31年3月 文部科学省）に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「第5章 第3節 学校給食におけるリスクマネジメント」の内容に関する記述である。正しいものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

ウ

- ① 「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に基づき、給食当番の健康状況を記録する。
- ② 校内で嘔吐があった場合、吐物の付着した箇所は、0.1%（1,000ppm）次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2%（2,000ppm）以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液をスプレーで吹きかける。
- ③ 給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、絆創膏等が取れないように注意しながら、盛りつけなどの給食当番の分担を行う。
- ④ 全教職員が食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急時の対応について共通理解を図る。
- ⑤ 水分が少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性がある丸い形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため十分な注意が必要である。未然防止のポイントとして、食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導したり、早食いは危険であることを指導したりする。






- a ①・②・③
- b ①・④・⑤
- c ②・③・④
- d ②・④・⑤
- e ③・④・⑤

- (2) 次の文は、「第6章 個別的な相談指導の進め方 第5節 具体的な指導方法」の内容に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

エ

- a 食物アレルギーについて、指導内容の検討に当たっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」を活用した正確な情報の把握と、発達段階や該当児童生徒の症状及び理解度を考慮の上、指導方針を決定する。
- b スポーツをする児童生徒について、運動量の過剰や生活リズムの乱れにより食欲が減退して食べる量が少なくなっている場合は、身体活動量を減少させるとともに、練習時間などの調整を行い、生活リズムを整えることが必要である。
- c 特定の食品や食品群を嫌って食べない、または限られた食品ばかりを好んで食べる傾向にあることを偏食という。偏食の原因としては、味、匂い、見た目、食感、温度、調理方法、食器具、食経験の乏しさ、家庭での食習慣、特定の食品を食べて体調を崩した負の経験など様々である。偏食の多くは、成長や味覚が発達しても改善することは少ない傾向にある。
- d 摂食障害は主に、神経性やせ症・神経性過食症を指す。この場合、食事に関することは栄養教諭，体に関することは養護教諭，対人関係に関することは学級担任，感情に関することはスクールカウンセラーなど，教職員は適切に役割分担し，児童生徒との信頼関係を築きながら指導をすすめる。
- e 発達障害に伴う食行動の問題は，該当児童生徒の特性に沿った生活全体を通じての支援が基本となる。学校給食での対応としては，本人の思いや希望を聞く，食器具を変える，絵カードを用いて食事のマナーを伝える，食事の場所を検討するなど，該当児童生徒が安心して楽しく，集中して給食時間を過ごすことができるよう環境の整備を行う。

4 次の表は、食に関するマークとその説明である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	マーク	説明
a		JAS法にもとづき、一般JAS規格に適合していると判定された製品（油脂、水産加工品、肉類の加工品、果物の缶詰など）に任意でつけることができる。
b		健康増進法にもとづき、一般消費者向けに、食品や食品成分の機能と健康の立場から、ある種の効果が期待される食品につけられる。
c		日本介護食品協議会が定めた規格区分に従い表示された、会員の介護用加工食品に表示される。
d		農林水産省の通達にもとづき、地域に特有の技術を用いて製造された「地域推奨食品」につけられる。対象品目は卵、梅干、漬物など。
e		JAS法にもとづき、食品トレーサビリティとして、生産情報を規格に適合した方法で公表している食品に表示される。

- 5 次の表は、大豆に関する食品名とその説明である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

カ

	食品名	説明
a	えだまめ	枝付きのまま収穫した大豆の未熟種子。たんぱく質に富み、炭水化物、脂質、カルシウム、ビタミン B ₁ 、B ₂ 、鉄が多い。
b	おから	豆腐の製造過程でできる豆乳を搾ったかす。カルシウム、食物繊維を多く含む。低カロリー・低脂肪なので健康食品としても注目されている。
c	湯葉	濃い目の豆乳を80℃以上の温度で沸騰しないように静かに加熱し、表面にできる薄膜をすくい上げたもの。たんぱく質、脂質に富む。
d	がんもどき	木綿豆腐の水分を搾ってくずし、すりおろしたやまのいもと野菜、ごま、昆布などを加えて、丸めて揚げたもの。関西では「飛竜頭」「ひろうす」とも呼ばれる。
e	しょうゆ	小麦と大豆を原料としてつくったしょうゆこうじに、食塩水を加え、発酵させて搾ったもの。うすくちしょうゆは、香りは強いが塩分は少ない。

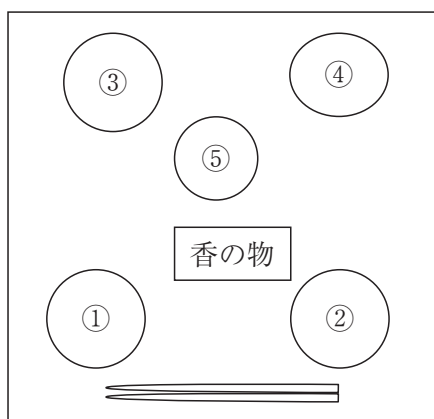
6 次の表は、日本の郷土料理の料理名とその説明である。誤っているものを、次の a～d から一つ選びなさい。

	料理名	説明
a	せんべい汁	青森県の郷土料理。鶏肉などでだしを取ったスープにごぼうやにんじん、きのこなどの旬の食材を入れ、しょうゆで煮立てたものに南部せんべいを割り入れた鍋料理。せんべいは鍋専用の溶けにくいものを用いる。
b	かぶら寿司	石川県の郷土料理。塩漬けにしたブリを同じく塩漬けにしたかぶではさみ、麴（甘酒）に漬けた「なれ寿司」の一種。古くから冬の保存食として食べられており、家庭ごとに様々な味が存在し、ブリではなくサバも用いられる。
c	鶏飯	鹿児島県の郷土料理。ご飯をお椀に盛り、細かく割いた蒸し鶏のささみ、錦糸卵、甘辛く煮た千切りのしいたけ、パパイヤの漬け物のみじん切りを盛りつけ、薬味を添えてだし汁をかけて食す。だし汁は、鶏がらのスープをかける。
d	そば米雑炊	山形県の郷土料理。「そば米」とは、そばの実をゆでてから乾燥させ、皮を取り除いたものを指す。それをだし汁で煮た雑炊が「そば米雑炊」である。野菜や山菜と一緒に煮て食べる。

7 次の文は、あえ物についての説明である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

- a 白あえ：すった白ごまと豆腐の衣で、野菜類などの精進ものをあえる。
- b 酢みそあえ：みそに酢やその他の調味料を加えて、魚介類や野菜類をあえる。からしを加えることもある。
- c 木の芽あえ：すりつぶした木の芽に、みそやその他の調味料を加えて、たけのこやいかなどをあえる。
- d 白酢あえ：いりごまをすり鉢ですりつぶし、二杯酢、三杯酢、土佐酢などの合わせ酢ですりのばしたもの。
- e 梅肉あえ：梅干しの果肉を和え衣にして材料を和えたもの。

8 次の図は、和食の基本的な配膳図である。①～⑤に該当する料理の組み合わせとして正しいものを、下の a～e から一つ選びなさい。



	①	②	③	④	⑤
a	ご飯	みそ汁	焼き魚	煮物	お浸し
b	ご飯	みそ汁	煮物	焼き魚	お浸し
c	ご飯	みそ汁	お浸し	焼き魚	煮物
d	みそ汁	ご飯	焼き魚	煮物	お浸し
e	みそ汁	ご飯	お浸し	焼き魚	煮物

