

岐阜県では平成20年4月より、「障害」を「障がい」と表記することとしているが、国や県が定める法令に規定されている用語、名称等や団体、機関等の固有名詞は「障害」の表記を用いることとしているため、本試験においては「障害」の表記で統一して出題している。

令和5年度採用 栄養教諭

志願種別	
受験番号	

【11】 次の表中の下線部①～⑤の中で、「学校給食実施基準（令和3年4月1日施行）」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

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

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	① 780	830
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）	② 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	③ 4.5
ビタミンA（ μ gRAE）	160	200	240	300
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	④ 25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	⑤ 6.5以上

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛…児童（6～7歳）2mg，児童（8～9歳）2mg，
児童（10～11歳）2mg，児童（12～14歳）3mg

- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

- 【12】 次の文章は、「学校給食衛生管理基準（平成21年4月1日施行） 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 （6）検食及び保存食等」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

（6）検食及び保存食等

i 検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の（ア）分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、（イ）、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

ii 保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で（ウ）週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

（中略）

iii 残食及び残品

（中略）

- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに（エ）し、翌日に繰り越して使用しないこと。

※問題文中の i～iii は、原文では①～③であるが、選択肢の①～⑤と区別するため i～iii で表記することとする。

- | | | | | |
|---|------|--------|-----|------|
| ① | ア：30 | イ：香り | ウ：2 | エ：喫食 |
| ② | ア：20 | イ：香り | ウ：1 | エ：処分 |
| ③ | ア：20 | イ：歯ざわり | ウ：1 | エ：処分 |
| ④ | ア：30 | イ：香り | ウ：2 | エ：処分 |
| ⑤ | ア：20 | イ：歯ざわり | ウ：2 | エ：喫食 |

- 【13】 次の表中の下線部ア～オの中で、「学校給食衛生管理基準（平成21年4月1日施行） 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 （3）食品の検収・保管等」の六に示されている別紙「学校給食用食品の原材料，製品等の保存基準」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。

別紙

学校給食用食品の原材料，製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		<u>ア</u> 10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		<u>イ</u> 冷蔵
魚介類	鮮魚介	<u>ウ</u> 10℃以下
	魚肉ソーセージ，魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	<u>エ</u> 10℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		<u>オ</u> 10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

- ① ア，イ，オ ② ア，ウ，エ ③ ア，ウ，オ
- ④ イ，ウ，エ ⑤ イ，エ，オ

- 【14】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「学校給食法（平成27年6月24日改正）第一章 総則」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

（前略）

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用したア 生命に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康のイ 保持増進を図ること。
- 二 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、及びウ 望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活がエ 生産者の努力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。
- 五 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。
- 六 我が国や各地域の優れたオ 伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 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。

（後略）

- ① ア、イ、エ ② ア、ウ、エ ③ ア、ウ、オ
- ④ イ、ウ、オ ⑤ イ、エ、オ

【15】 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー（平成31年3月 文部科学省） 第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第1節 食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

学校全体で食育を組織的、計画的に推進するためには、各学校において食に関する指導に係る全体計画（以下「全体計画」という）を作成することが必要です。

国の第3次食育推進基本計画（平成28年3月作成）においても、「食に関する指導の時間が十分確保されるよう、① 栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。」と、各学校で全体計画を作成することの必要性を挙げています。

また、② 学校給食法の第10条に「③ 保健主事は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。」と規定されています。

さらに、改訂された小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第5の1のイ、特別支援学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第6の1(2)、高等学校学習指導要領第1章総則第6款1のイに、「④ 教育課程の編成及び実施に当たっては、学校保健計画、学校安全計画、食に関する指導の全体計画、いじめの防止のための対策に関する基本的な方針など、各分野における学校の全体計画等と⑤ 関連付けながら、効果的な指導が行われるように留意するものとする。」と当該全体計画等に示す教育活動が効果的に実施されるようにすることが示されています。

（後略）

※令和3年3月に農林水産省より第4次食育推進基本計画が示されているが、問題中の食育推進基本計画は、原文のまま第3次食育推進基本計画と表記することとする。

- 【16】 次の文章は、「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー（平成31年3月 文部科学省） 第5章 給食の時間における食に関する指導 第3節 学校給食におけるリスクマネジメント 2 異物混入の防止」の記載内容の一部を示したものである。文章中の(A)～(E)に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

2 異物混入の防止

(前略)

ア 未然防止のポイント

- ・配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底します。
- ・納入業者が学校に直接届ける食品については、検収責任者を決め、納品時の温度や(A) 等を確認し、その記録を適切に保管します。納入された食品は、給食開始まで適切に保管します。(例：米飯やパンなどの主食・牛乳・デザート等)
- ・教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、児童生徒は静かに着席して待つように指導します。
- ・教室内の不要物は処分し、画鋲や釘等の金属製品は適切に収納します。
- ・児童生徒に対して正しい身支度を指導します。特に児童生徒の(B) が配食中の食缶や配食後の食品中に入ることがないように、給食当番だけでなく個々に注意が必要であることを指導します。

(中略)

イ 発生時対応の留意点

- ・混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの(金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等)と判断した場合、すみやかに管理職に報告し、(C) の措置を講ずる等の判断を行います。場合によっては管轄する保健所や教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応します。
- ・(D) の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、(E) で共通理解を図ります。
- ・異物混入による被害を受けた児童生徒への精神的ケアに努めます。

- ① A：賞味期限 B：毛髪 C：除去食 D：異物を混入させた者 E：全教職員
- ② A：賞味期限 B：毛髪 C：給食停止 D：混入経路 E：全教職員
- ③ A：湿度 B：毛髪 C：給食停止 D：異物を混入させた者 E：食育推進委員会
- ④ A：湿度 B：手指 C：除去食 D：混入経路 E：全教職員
- ⑤ A：賞味期限 B：手指 C：給食停止 D：異物を混入させた者 E：食育推進委員会

【17】 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー（平成31年3月 文部科学省） 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 5 食物アレルギーを有する児童生徒 （2）食物アレルギーに対する個別的な相談指導の要点・留意点」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

食物アレルギーについては、「学校給食における対応」と「個別的な相談指導」の両立が重要です。個別的な相談指導は、該当児童生徒が成長するための適切な栄養摂取の在り方、該当児童生徒の精神面のサポート、将来的に食の自己管理を行うための① 正しい知識とスキルを身に付けることを主な目的として実施します。指導内容の検討に当たっては、② 栄養教諭の記載による「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、指導方針を決定します。学校給食における対応と合わせて、③ 食物アレルギー対応委員会を相談指導の協議の場として活用することも有効です。栄養教諭は、保護者を対象とした相談指導として家庭の食事に関する助言等を行い、食事内容の充実を図るとともに、④ 保護者の精神面のサポートにも留意します。⑤ 該当児童生徒が進学する際には、相談指導が継続されるよう適切に引継ぎを行うことも重要です。

- 【18】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課） 第4章 食中毒の基礎知識」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

第4章 食中毒の基礎知識

ア 食品や水に起因する急性胃腸炎あるいは神経障害などの中毒症を総称して食中毒といいます。食品衛生法では、食中毒の原因として細菌またはその産物（毒素）、ウイルス、動植物の自然毒、化学物質などが挙げられています。

従来、学校給食による食中毒はイ ウイルス性食中毒がほとんどで、その予防にはいわゆる食中毒予防の三原則「ウ 付けない、増やさない、やっつける」で予防できました。すなわち、

- (1) 病原体による汚染が発生しないように、調理室、調理者の手指等を清潔に保つ。
- (2) 食品中での病原体増殖を避けるため、エ 低温（冷蔵）保存や加熱を行う。
- (3) 調理した食品などは速やかに摂取し、食品中に生残する病原体に増殖する余地を与えないなどです。

しかし、近年発生している食中毒は、腸管出血性大腸菌やサルモネラエンテリティディスのように細菌であっても少数の菌量で発症したり、ノロウイルスのように食品中では増えず、人間の腸管内で増えて発症したりするものによる食中毒が増加しています。これらの予防にはオ 「付けない」「増やさない」対策が極めて重要です。

① ア, イ, エ

② ア, イ, オ

③ ア, ウ, エ

④ イ, ウ, オ

⑤ ウ, エ, オ

【19】 次の表の下線部ア～オの中で、「第4次食育推進基本計画の概要 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標（農林水産省 令和3年3月）」の一部を示したものとして、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

具体的な目標値	現状値（令和2年度）	目標値（令和7年度）
栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月 9.1 回 ※	<u>ア</u> 月 12 回以上
1日当たりの <u>イ</u> 脂質摂取量の平均値	10.1g ※	8g 以下
1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g ※	<u>ウ</u> 320g 以上
1日当たりの果物摂取量 100g 未満の者の割合	61.6% ※	<u>エ</u> 30% 以下
産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80% 以上
<u>オ</u> 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75% 以上
郷土料理や伝統料理を月 1 回以上食べている国民の割合	44.6%	50% 以上

※は令和元年度の数値

① ア, イ, ウ

② ア, ウ, エ

③ ア, エ, オ

④ イ, ウ, オ

⑤ イ, エ, オ

- 【20】 次の表中の①～⑤のうち、「小学生用食育教材 たのしい食事 つながる食育（文部科学省 平成28年2月） 地域に伝わる食べ物を大切にしよう」に記載された内容として、誤っているものを一つ選べ。

	都道府県	伝統野菜の特徴
①	北海道	・八列とうもろこし 粒が8列に並んでいて、細長い。
②	山形県	・津田かぶ 外皮は上部が赤紫色で、先は白色になっている。 まが玉のような形をしている。
③	福島県	・会津小菊かぼちゃ 外皮が薄い赤褐色で硬い。
④	宮崎県	・糸巻き大根 外皮は赤紫色と白色のものがあり、糸を巻き付けたような筋が入っている。
⑤	群馬県	・下仁田ねぎ 通常のねぎより太く、煮ると柔らかくなる。

- 【2.1】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「食育基本法（最終改正：平成二七年九月一日法律第六六号） 前文」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民がア 心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

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、イ 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「食」を選択する力を習得し、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、ウ 経済力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。

（中略）

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動へのエ 知識や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、オ 家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

（後略）

① ア、イ、オ

② ア、ウ、エ

③ ア、ウ、オ

④ イ、ウ、エ

⑤ イ、エ、オ

- 【22】 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「岐阜県食育基本条例（平成十七年十二月十五日公布） 第二章 施策の基本となる事項」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

第二章 施策の基本となる事項

（家庭，職場及び地域社会における食育の推進）

第十二条 県は，家庭，職場及び地域社会における食育の推進を図るため，① 管理栄養士等と連携しながら適切な栄養管理に関する知識を普及し，食育に関する専門的知識を有する者を養成し，食に関する理解を深めながら親子で食を楽しむ機会を提供する等により，県民の健全な食習慣の確立がなされるよう必要な措置を講ずるものとする。

（学校，保育所，医療機関等における食育の推進）

第十三条 県は，学校，保育所，医療機関等における効果的な食育の推進を図るため，② 栄養教諭，栄養職員，管理栄養士等を適切に配置し，及び医師，歯科医師等と連携しながら食と健康に関する知識を更に高めるとともに，教育の一環として積極的に農場における実習等に取り組み，食料の生産から消費に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うこと等により，県民の心身の健康を確保するよう必要な措置を講ずるものとする。

（中略）

（地産地消の促進）

第十六条 県は，それぞれの地域で生産された農林水産物の③ 飲食店における利用の推進等により，県内で生産された農林水産物が県内において積極的に消費されるよう必要な措置を講ずるものとする。

（食文化の継承のための支援）

第十七条 県は，地域の特色ある④ 伝統的な食文化の継承を推進し，及び優れた食文化を引き継ぐための活動を支援するよう必要な措置を講ずるものとする。

（食育の推進に関する普及啓発）

第十八条 県は，効果的な食育の推進を図るため，関係者相互の意見及び情報を交換する会議の開催等により，その⑤ 普及啓発を行うよう必要な措置を講ずるものとする。

（後略）

【23】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「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） 4-1 給食提供，体制づくり」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。

1 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

単独調理場方式

市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会の基本方針をもとに，ア 学級担任が個別の取組プランを作成します。管理職は，全教職員へ対応を周知徹底し，共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。特に栄養教諭・学校栄養職員，調理員に対応の徹底を指示します。

保護者へも対応内容を通知し，個別の取組プランについて説明し，書面で了解を得ます。保護者とはイ 毎月，詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認，調整を行い，ウ 口頭で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような，一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

(中略)

3 調理担当者の区別化

対応食担当の調理員を区別化することで，エ 作業の単純化，引継ぎによるエラーを防ぎます。調理員が十分な数を配置できない場合でも，調理作業等を区分して行えるように配慮します。

オ 作業工程表を作成し，いつ，だれが，何に気をつけて作業をするかを確認します。

対応食担当者は，他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業をする
と良いでしょう。

① ア，イ，エ

② ア，ウ，エ

③ ア，ウ，オ

④ イ，ウ，オ

⑤ イ，エ，オ

- 【24】 次の文章は、「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） 第5章 その他 3 調理技術のワンポイントアドバイス」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる言葉として正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

3 調理技術のワンポイントアドバイス

(1) 油揚げの油抜きの方法

油揚げや生揚げは、豆腐を切って油で揚げた物です。多めの熱湯で下ゆでをすることで、油臭さが取り除かれるとともに、（ア）がよくなります。油揚げや生揚げを切ってからゆでると、油を切り口から逆に吸収してしまうので、切らずに下ゆでをします。

（中略）

(2) こんにゃくの下処理の方法

こんにゃくの下ごしらえのポイントは、（イ）、石灰臭を除くとともに調味料が浸透しやすくすることです。料理に合わせてこんにゃくを切り（又はちぎる）、塩又は塩水（0.3%）で揉みます。その後、多めの（ウ）と、あくの臭いも抜け、おいしいこんにゃくになります。

（中略）

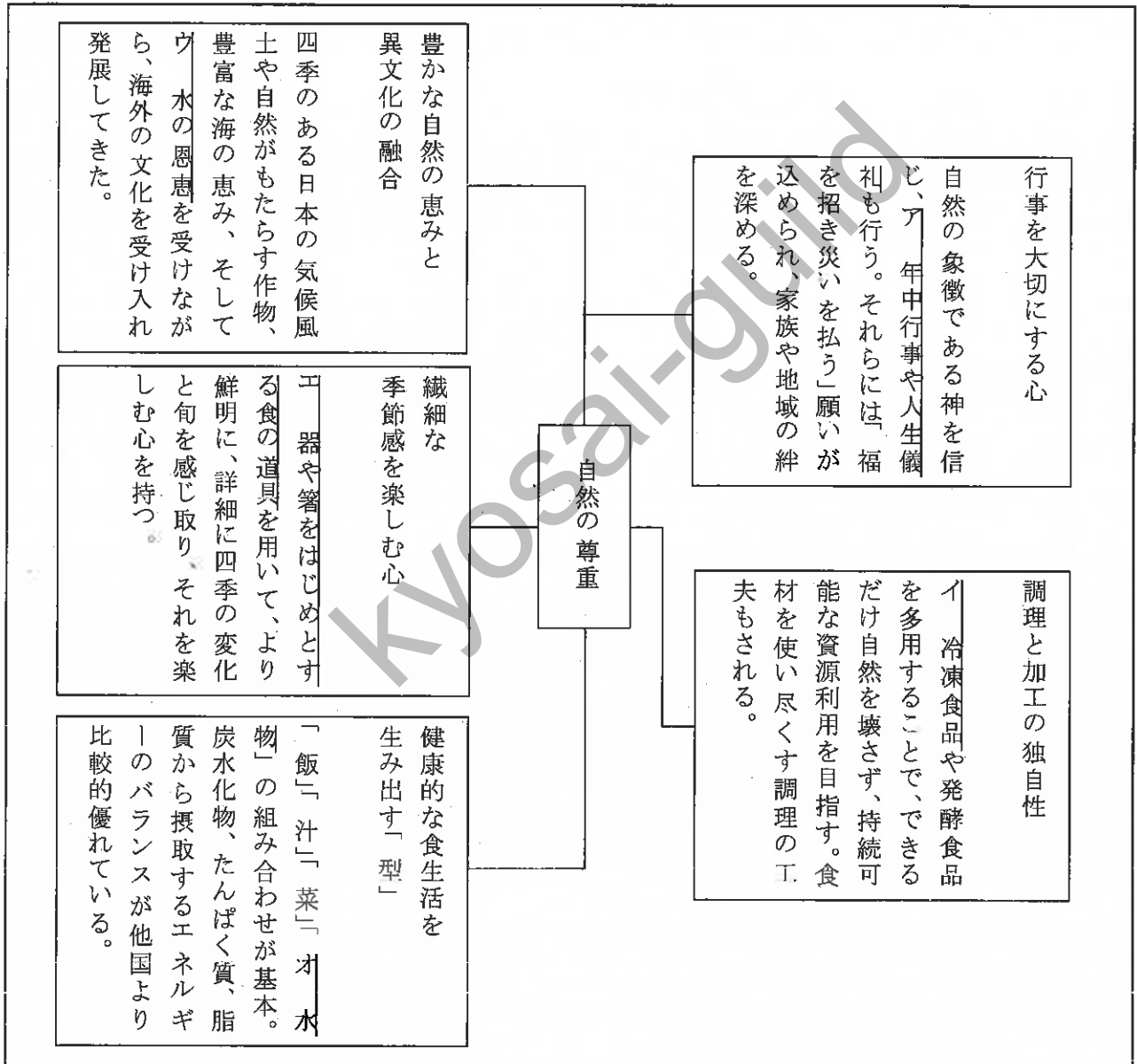
(5) 豆腐のすだちを遅らせる方法

豆腐は水分を多く含んでいるので、加熱すると豆腐の中の水分が沸騰したり、にがりによってたんぱく質の凝固が進んだりして「す」がたちます。豆腐を料理に入れる前に煮汁に0.5%程度の食塩を入れておくと、にがりの作用が妨げられて「す」がたつ時間を遅らせることができます。また、麻婆豆腐などは、別の釜で水（0.5%程度の塩水）から（エ）ゆでます。

（後略）

	ア	イ	ウ	エ
①	調味料の吸収	水分をよく抜いて	熱湯でゆでる	ゆっくり
②	食材の食感	水分をよく抜いて	熱湯でゆでる	できるだけ短時間で
③	調味料の吸収	水でよく洗って	水に浸漬する	できるだけ短時間で
④	調味料の吸収	水でよく洗って	水に浸漬する	ゆっくり
⑤	食材の食感	水でよく洗って	熱湯でゆでる	ゆっくり

【25】 次の文章中の傍線部ア～オで、「和食給食 食べて学ぶ日本の文化（平成27年度 農林水産省） 和食の『骨格』を知ろう」の記載内容として、正しいものを○，誤っているものを×としたとき、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。



	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	×	○	○	○
②	○	○	×	×	×
③	○	×	○	○	×
④	×	×	×	○	○
⑤	○	○	○	×	×

令和5年度採用 解答表（栄養教諭）

問題	【11】	【12】	【13】	【14】	【15】	【16】	【17】
正解	⑤	④	①	④	③	②	②

問題	【18】	【19】	【20】	【21】	【22】	【23】	【24】
正解	③	③	②	①	③	⑤	①

問題	【25】
正解	③

kyosai-guide