

令和6年度

栄養教諭

(解答はすべて解答用紙に記入すること)

この試験問題は持ち帰ることができます。

なお、本問題で利用した著作物は、著作権法第36条により、試験の目的上必要と認められる限度において複製したものです。

同目的以外の利用はできません。

(長野県教育委員会)

受験 番号						氏 名	
----------	--	--	--	--	--	--------	--

〔問1〕 次の文は、法律の条文の全部または一部である。以下の問いに答えなさい。

法律名 (A)

第一章 総則
(目的)
第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、(a) を定め、及び国、地方公共団体等の (b) を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で (c) な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。
(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)
第二条 食育は、食に関する適切な (d) を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。
(略)

法律名 (B)

第一章 総則
(略)
(学校給食衛生管理基準)
第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、(e) の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。
2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の (f) は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

法律名 (C)

第四章 小学校
(略)
第三十七条 小学校には、校長、教頭、教諭、養護教諭及び事務職員を置かなければならない。
② 小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。
(略)
⑬ 栄養教諭は、児童の栄養の (g) 及び管理をつかさどる。
(略)

(1) (A) ~ (C) の法律名を書きなさい。

(2) 本文に即して、(a) ~ (g) に当てはまる語句を書きなさい。

〔問2〕 次の文は、「中学校学習指導要領解説 特別活動編」(平成29年7月) 第3章 各活動・学校行事の目標と内容 第1節 学級活動 2学級活動の内容 の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

第1節 学級活動

1 (略)

2 学級活動の内容

(1) (略)

(2) 日常生活や学習への適応と自己の (A) 及び健康安全

(略)

オ 食育の観点から踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら、(A) や (B) を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

この内容は、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してよりよい人間関係や (①) が育まれるようにするものである。

(略)

給食の時間においては、楽しく食事をする事、栄養の偏りのない健康によい食事のとり方、(②) の予防に関わる衛生管理の在り方、準備や後片付けなどの作業を通して(③) や協力・協調の精神を養うこと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、食事を通して人間関係をよりよく形成していくことをねらいとしている。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・継続的に指導することが重要である。また、食を取り巻く(④) の変化等を踏まえつつ、(⑤) との連携が重要である。さらに、心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵などへの感謝、(⑥)、食糧事情などについても(⑦) 等の指導と関連を図りつつ指導を行うことが望まれる。

具体的な活動の工夫としては、自分の食生活を見直しと改善、望ましい食習慣への課題、生涯を通じた望ましい食習慣を形成などの題材を設定し、発表し合う活動などが考えられる。

また、「食」は心身の(A) 及び人格の形成に大きな影響を及ぼすこと、生涯にわたって健全な心と体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となることなどの題材を設定し、(⑧) に食習慣の改善に取り組むよう指導することが重要である。

(略)

- (1) (A)、(B) に当てはまる語句を書きなさい。
 (2) (①) ~ (⑧) に当てはまる語句を、下の【語群】 a ~ o の中から選び、記号を書きなさい。

【語群】

a 奉仕	b 協働	c 主体的	d 生活環境	e 社会環境
f 社交性	g 家庭	h 地域	i 食文化	j 地産地消
k 教科	l 授業	m 協調性	n 食中毒	o 病気

【問3】 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) II 解説 4-2 給食提供 調理作業 の一部である。以下の問いに答えなさい。

1 実施献立・調理手順等の確認

前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した(a)、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行います。なお、(a)、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと同対応食用のものとを別に作るのではなく、(b)1枚で普通食・対応食に係る作業が確認できるようにします。

(略)

2 対応食の調理手順

(ア) (略)

(イ) 調理作業

- ・対応食担当者は、他の調理員と(①)のエプロンを着用するなどして作業を行います。
- ・調理員は(a)、作業工程表や作業動線図に基づいて作業します。調理作業中は(②)を意識して作業を行います。
- ・混入を防ぐため、(③)された部屋や専用スペースにおいて調理をします。
- ・普通食と一緒に調理し、(④)を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が(④)の混入がないことを確認してから取り分けます。
- ・事前に決められた(⑤)で、事前に決められた方法((⑥)、声出し指差し等)での確認を徹底します。日々の流れ作業にならないように配慮し、(⑦)に努めます。
- ・普通食と同様、(⑧)、保存食の採取、検食を行います。

- (1) 実施献立・調理手順等の確認について、本文に即して、(a) に当てはまる語句を書きなさい。
 (2) 下線部(b)のようにする理由を、想定される事故事例をあげて60字以上80字以内で書きなさい。
 (3) 対応食の調理手順について、本文に即して、(①) ~ (⑧) に当てはまる語句を下【語群】ア~ソの中から選び、記号を書きなさい。

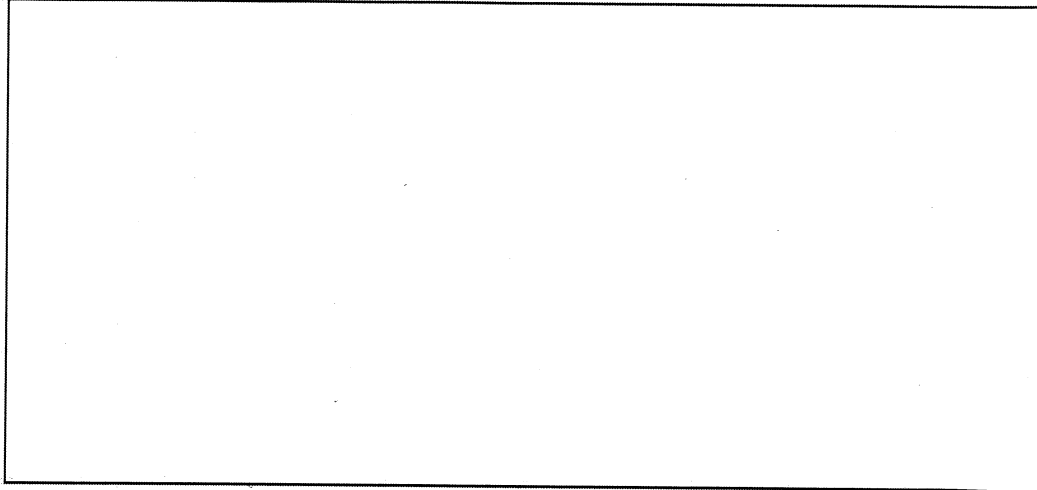
【語群】

ア 時間確保	イ 違う素材	ウ 原因物質	エ 原因食材	オ 区別化
カ ダブルチェック	キ 区画	ク 記録	ケ 検食	コ 個別化
サ 温度管理	シ 作業管理	ス 安全確保	セ 違う色	ソ 確認箇所

【問4】 栄養と健康に関わる次の問いに答えなさい。

(1) 下の図は、食事摂取基準の各指標を理解するための概念図である。（「日本人の食事摂取基準（2020年版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書」（令和元年12月「日本人の食事摂取基準」策定検討会 1総論 2策定の基本的事項 2-1指標の概要）この図について、以下の問いに答えなさい。

図 食事摂取基準の各指標（(a), (b), (c), 耐容上限量）を理解するための概念図



① 図中の（ a ）～（ e ）に当てはまる語句を、下の【語群】ア～コの中から選び、記号を書きなさい。

【語群】

- | | | | | |
|-------|-----------|--------|-----------|-----------|
| ア 目安量 | イ 平均量 | ウ 目標量 | エ 推奨量 | オ 習慣的な摂取量 |
| カ 総体量 | キ 推定平均必要量 | ク 過剰摂取 | ケ 習慣的な必要量 | コ 蓄積量 |

② 耐容上限量が設定されているビタミンを、下の【語群】ア～オの中から選びなさい。

【語群】

- | | | | | |
|---------|----------------------|----------------------|---------|---------|
| ア ビタミンA | イ ビタミンB ₁ | ウ ビタミンB ₂ | エ ビタミンC | オ ビタミンK |
|---------|----------------------|----------------------|---------|---------|

(2) 次の文は、「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）第1章 説明 の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

2 日本食品標準成分表2020年版（八訂）

1) (略)

2) 収載成分項目等
(略)

(8) 食塩相当量 (Salt equivalents)
食塩相当量は、ナトリウム量に（ A ）を乗じて算出した値を示した。ナトリウム量には食塩に由来するもののほか、原材料となる生物に含まれるナトリウム（ a ）、グルタミン酸ナトリウム、アスコルビン酸ナトリウム、（ b ）ナトリウム、炭酸水素ナトリウム等に由来するナトリウムも含まれる。
(略)

(9) アルコール (Alcohol)
アルコールは、従来と同様、（ c ）産生成分と位置付けている。嗜好飲料及び調味料に含まれる（ d ）アルコールの量を収載した。
(略)

① （ A ）に入る数値を書きなさい。

② 濃口しょうゆ（減塩）100gのナトリウム量は3,300mgです。（ A ）を乗じて算出し、その食塩相当量（グラム）を求めなさい。なお、値は小数第2位を四捨五入し、小数第1位まで書きなさい。

③ （ a ）～（ d ）に当てはまる語句の組み合わせとして最も適するものを、下のア～カの中から選び、記号を書きなさい。

- | | | | |
|---------|-------|---------|-------|
| ア a イオン | b リン酸 | c エネルギー | d メチル |
| イ a 塩 | b 酢酸 | c たんぱく質 | d メチル |
| ウ a イオン | b リン酸 | c エネルギー | d エチル |
| エ a 塩 | b 酢酸 | c たんぱく質 | d エチル |
| オ a イオン | b 酢酸 | c エネルギー | d エチル |
| カ a 塩 | b リン酸 | c たんぱく質 | d メチル |

〔問5〕 学校給食の衛生管理について以下の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、「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 1 保存食 を元に作成した採取の仕方・保存の仕方である。下のア～コのうち、正しいものに○、間違っているものに×を書きなさい。

採取の仕方

- ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、清潔な容器(ビニール袋等)に完全密封して、保存食用の冷凍庫に-18℃以下で2週間以上保存すること。
- イ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- ウ 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- エ 卵は全てを割卵して、混合せずに採取し、保存すること。
- オ 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- カ 共同調理場の受配校で、主食、牛乳、デザート等が業者より直接、複数の学校に配送され、業者やロットが異なる場合は、各学校で業者ごと、ロットごとにまとめて採取し、保存すること。

保存の仕方

- キ 採取後は、常温で放置し、保存食用冷凍庫に保存すること。
- ク 1日分(1食分)の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録簿に採取日時と廃棄した日時を記録すること。
- ケ 米(アルファ化米)・麦や塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は、保存食から除くこと。
- コ わかめ・干しいたけ・削り節・昆布・はるさめ・ごま・のり等の常温で保存できる乾物及び缶詰等は、保存食とすること。

※設問の都合上一部抜粋しています。

- (2) 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省)の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。(a)～(e)に当てはまる語句を下の【語群】ア～コの中から選び、記号を書きなさい。

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

- 1 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は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(略)

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、(a)で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、(b)を行い、温度は(c)℃以下、湿度は(d)%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日(e)すること。

(略)

【語群】

ア 無菌	イ 清潔	ウ 空調管理	エ 換気	オ 20
カ 25	キ 50	ク 80	ケ 確認	コ 記録

(3) 次の表は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省) 別添 学校給食施設の区分 である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域 (A)	(a) 室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 - 食品の保管場所 (b) 室 - 食品の選別、剥皮、(c) 等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室 (機械、食器具類の洗浄・消毒前)
		配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室 (機械、食器具類の洗浄・消毒後)	
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 ----- 事務室等 (学校給食調理員が通常、出入りしない区域)

- ① (A), (B) に当てはまる語句を漢字で書きなさい。
 ② (a) ~ (d) に当てはまる語句の組み合わせとして最も適するものを下のア~カの中から選び、記号を書きなさい。

ア	a 荷受け	b 中処理	c 洗浄	d 切裁
イ	a 荷受け	b 中処理	c 切裁	d 消毒
ウ	a 検収	b 下処理	c 切裁	d 消毒
エ	a 検収	b 下処理	c 洗浄	d 切裁
オ	a 荷受け	b 下処理	c 洗浄	d 切裁
カ	a 検収	b 中処理	c 切裁	d 消毒

【問6】 次の文は、「健康日本21 (第二次)」(平成24年7月10日 厚生労働省告示第四百三十号) の一部である。本文に即して、(①) ~ (⑤) に当てはまる語句を下の【語群】ア~コの中から選び、記号を書きなさい。

国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針

この方針は、21世紀の我が国において (①) や疾病構造の変化が進む中で、生活習慣及び社会環境の改善を通じて、子どもから高齢者まで全ての国民が共に支え合いながら (②) や生きがいを持ち、ライフステージ ((③) , 青壮年期, 高齢期等の人の生涯における各段階をいう。以下同じ。) に応じて、健やかで心豊かに生活できる (④) ある社会を実現し、その結果、 (⑤) が持続可能なものとなるよう、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な事項を示し、平成25年度から平成34年度までの「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動 (健康日本21 (第二次))」 (以下「国民運動」という。) を推進するものである。

※「健康日本21 (第2次)」最終年度は2023年度まで延期

【語群】

ア 少子高齢化	イ フレイルの増加	ウ 生活環境	エ 社会保障制度	オ 仕事
カ 乳幼児期	キ 学童期	ク 希望	ケ 活力	コ 未来

【問7】 次の文は、「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）の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

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

1 (略)

2 異物混入の防止

(①), 昆虫, プラスチック片, 金属片などの異物混入事案が発生しています。(②)での混入だけでなく教室等での混入の可能性も想定し, 未然に異物の混入を防止する手立てを講じます。

ア 未然防止のポイント

(略)

イ 発生時対応の留意点

- ・ 混入した異物が児童生徒に (③) 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, (④) 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, (⑤) 等との連携が必要となるため, 組織で対応します。
- ・ 混入経路の特定に努め, 再発防止策を検討します。再発防止策は, 全教職員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 (⑥) に努めます。

3 (略)

4 窒息事故防止

過去には, パンの早食いや, 白玉団子やプラムを咀嚼せず誤って飲み込んだことによる児童生徒の窒息事故が発生しています。特に, 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す。

(略)

(1) (①) ~ (⑥) に当てはまる語句を, 下の【語群】ア~シの中から選び, 記号を書きなさい。

【語群】

ア 精神的ケア	イ 調理工程	ウ 謝罪	エ ほこり	オ 近隣施設
カ 健康被害	キ 納品前	ク 給食停止	ケ 精神的被害	コ 納入業者
サ 毛髪	シ 廃棄処分			

(2) 「4 窒息事故防止」について, 窒息事故未然防止のポイントを踏まえて, 必要な指導内容を60字以上80字以内で書きなさい。

(3) あなたが勤務する小学校で, 種なしで皮ごと食べられる粒の大きなぶどうを出すことにしました。給食時の校内放送で児童が読む「献立だより」の原稿を作成しなさい。ただし, 次の3つの【条件】に従い, 具体的に書きなさい。

【条件】

- 1 本手引き（「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））に示されている六つの食育の視点のうち「感謝の心」を取り上げること
- 2 窒息事故の注意喚起をすること
- 3 120字以上150字以内で書くこと

令和6年度

栄養教諭解答用紙

得点	
----	--

問1 (1)2点×3 (2)2点×7 20点

問1	(1)	A	食育基本法				B	学校給食法						
		C	学校教育法											
	(2)	a	基本理念		b	責務		c	文化的		d	判断力	e	調理
		f	長		g	指導								

問2 (1)2点×2 (2)1点×8 12点

問2	(1)	A	成長				B	健康管理					
		①	f		②	n		③	a		④	e	⑤
	(2)	⑥	i (74)		⑦	k		⑧	c				

問3 (1)2点×1 3点×1 (2)1点×8 13点

問3	(1)	a	調理指示書												
		b	<p style="text-align: center;">例</p> <p style="text-align: center;">普通食から野菜等の食材を取り分けて対応食を作るつもりが、取り分けるのを忘れて普通食に全部使ってしまうような事故を防ぐため。(61字)</p>												
	(3)	①	セ		②	オ		③	キ		④	エ		⑤	ソ
		⑥	カ		⑦	ス		⑧	サ						

問4 (1)①1点×5 ②2点 (2)①2点×1 ②3点×1 ②2点×1 14点

問4	(1)	①	a	キ		b	エ		c	ア		d	オ	e	ク
		②	ア												
	(2)	①	2.54		②	8.4 グラム		③	ウ						

問5 (1)1点×10 (2)1点×5 (3)①2点×2 ②2点×1 21点

問5	(1)	ア	x	イ	○	ウ	○	エ	x	オ	○			
		カ	x	キ	x	ク	○	ケ	○	コ	x			
	(2)	a	イ		b	エ		c	カ		d	ク	e	コ
		(3)	①	A	汚染作業区域				B	非汚染作業区域				
②	エ													

問6 1点×5 5点

問6	①	ア		②	ク		③	カ		④	ケ		⑤	エ
----	---	---	--	---	---	--	---	---	--	---	---	--	---	---

問7 (1)1点×6 (2)4点×1 (3)5点×1 15点

問7	(1)	①	サ		②	イ		③	カ			
		④	ク		⑤	コ		⑥	ア			
	(2)	例										
			<p style="text-align: center;">米粉パンは、もちもちしていて口の中に詰めすぎると団子になりやすいので、食べるときは飲み込める大きさにちぎり、慌てずにゆっくりよく噛んで食べましょう。(74文字)</p>									
(3)	例											
		<p style="text-align: center;">今日のぶどうは「シャインマスカット」です。学校の近くのきみどり農園さんが私たちの給食のために収穫してくれたものです。種はなく、皮ごと食べられるので、よくかんで小さくして食べてください。私たちの住む町で採れたシャインマスカットはどんな味がするでしょうか。味わいながら食べてみましょう。(141文字)</p>										