

令3 栄 養 (5枚のうち1)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

I 「学校給食法」の第一条について、次の(①)～(⑤)に入る適切な語句を書きなさい。

この法律は、学校給食が児童及び生徒の(①)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(②)と適切な(③)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食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(④)充実及び学校における(⑤)の推進を図ることを目的とする。

II 栄養管理について、次の問いに答えなさい。

1 『日本人の食事摂取基準(2020年版)』策定検討会報告書』について、次の問いに答えなさい。

(1) 策定方針について、次の(①)～(⑥)に入る適切な語句を書きなさい。同一数字は同一語句とする。

日本人の食事摂取基準は、健康な個人及び(①)を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示すものである。

平成25年度に開始した(②)(第二次)では、(③)化の進展や糖尿病等有病者数の増加等を踏まえ、主要な生活習慣病の発症予防と(④)化予防の徹底を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上を図ること等が基本的方向として掲げられている。こうしたことから、2020年版については、栄養に関連した身体・(⑤)機能の低下の回避の観点から、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防及び(④)化予防に加え、(③)者の低栄養予防や(⑥)予防も視野に入れて策定を行うこととした。

(2) 小児に関する記述について、正しいものはどれですか。次のア～オからすべて選んで、その符号を書きなさい。

ア 小児のエネルギー摂取量の過不足のアセスメントは、BMIを用いて成長の経過を縦断的に観察することで行う。

イ 日本の小児の飽和脂肪酸摂取量は、成人よりも少ない。

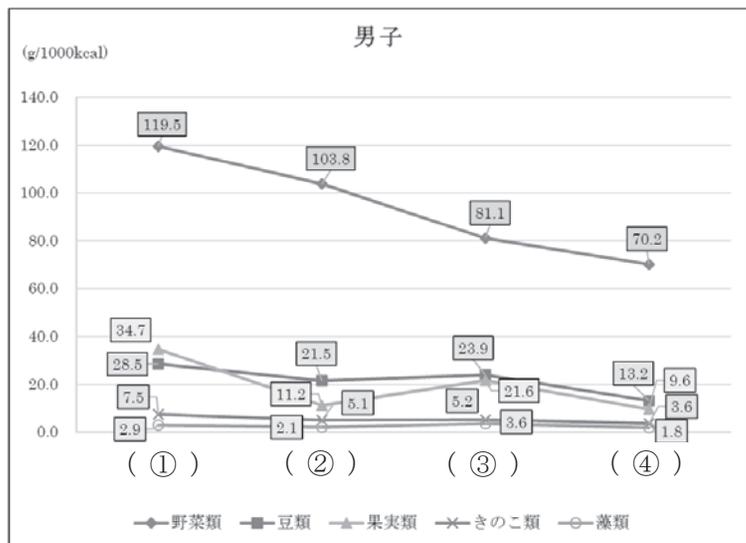
ウ 年齢区分について、1～17歳を小児、18歳以上を成人とした。

エ 小児では、身体活動に必要なエネルギーに加えて、組織合成に要するエネルギーと組織増加分のエネルギーを余分に摂取する必要がある。

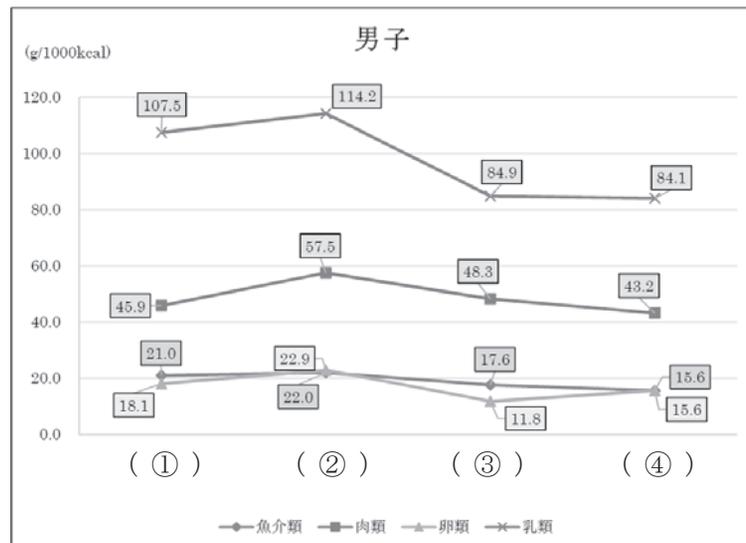
オ 小児において頻度の高い健康障害として便秘があるため、食物繊維については推奨量が算定されている。

2 下のグラフは「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(平成30年3月学校給食摂取基準策定に関する調査研究協力者会議)において、食品群の摂取量と習慣的栄養摂取量の関連について検討するため、摂取量が食事摂取基準を満たしている栄養素の数により4群に分類し、4群ごとに食品群の摂取状況を示したものである。二つのグラフに共通した(①)～(④)に入るものを、あとのア～エから選んで、その符号を書きなさい。

〈各群の野菜類、豆類、果実類、きのこ類及び藻類の摂取状況〉



〈各群の魚介類、肉類、卵類及び乳類の摂取状況〉



ア 不足群：主にビタミン・ミネラルの摂取が不足している児童生徒

イ 不適切群：栄養の摂取バランスが全般的に不適切である児童生徒

ウ 適切群：栄養の摂取バランスが概ね適切な児童生徒

エ 過剰群：主に生活習慣病に関連する栄養素の摂取バランスに問題がある児童生徒

令3 栄 養 (5枚のうち2)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

3 次の表は、「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」に記載されている食品の、可食部 100g 当たりの成分値を示したものです。表の(①)～(⑤)にあてはまる食品を、あとのア～オから選んで、その符号を書きなさい。

食品名	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
(①)	37	1.0	0.1	2	21	9	0.2	Tr	0.03	0.01	8	1.6
(②)	358	6.1	0.9	1	5	23	0.8	(0)	0.08	0.02	(0)	0.5
(③)	67	3.3	3.8	41	110	10	0.02	38	0.04	0.15	1	(0)
(④)	151	12.3	10.3	140	51	11	1.8	150	0.06	0.43	0	(0)
(⑤)	117	13.6	1.6	6600	780	1100	2.6	650	0.39	0.83	27	32.7

ア 全卵(生) イ たまねぎ(りん茎、生) ウ 乾燥わかめ(素干し) エ 普通牛乳 オ 精白米(うるち米)

Ⅲ 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

1 「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)に記載されている作業工程表と作業動線図の記述について、次の(①)～(⑦)に入る適切な語句をあとの語群から選んでその符号を書きなさい。同一数字は同一語句とする。

- ・ 作業工程表の作成に当たっては、作業区域の区分、献立名、(①)、担当者、(②)が明確になっている必要がある。
- ・ 作業動線図は、作業をする人の動きではなく、(③)の動線を示したものである。二次汚染を起こす可能性の高い食品と汚染させたくない食品の(④)を防ぐために作成する。(④)する場合は、作業工程表で(⑤)をつける。
- ・ 作業動線が(⑥)となるよう機械の配置を行うとともに、切裁機器や調理台等は(⑦)にすることが重要である。

【語群】

ア 時間差 イ 双方向 ウ 交差 エ 一方方向 オ 時間 カ 汚染度の高い食品
キ 固定式 ク 可動式 ケ 食品 コ 衛生管理点 サ 出来上がり時間 シ 献立

2 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」(平成 21 年 3 月文部科学省)に記載されている生野菜等の殺菌に使用する薬剤に関する記述である。次の(1)～(3)にあてはまる薬剤の名称を書きなさい。

- (1) 比較的安価で細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効であるが、希釈後、時間が経つと濃度が低下する。
- (2) 酸の殺菌力で殺菌するので、特に大腸菌に有効である。強い臭いを持つ酸の総称。
- (3) 細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効であり、微酸性電解水や強酸性電解水と同様に希釈作業がない分、簡便である。装置にて生成した 80ppm の溶液に 5～8 分浸漬して使用する。

3 「衛生管理&調理技術マニュアル」(平成 23 年 3 月文部科学省)に記載されている調理技術に関する記述である。正しいものに○を、正しくないものには×を書きなさい。

- (1) 野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は、夏の水温(20～25℃)以上は上げないこと。
- (2) 基本的には、少量調理の考え方と同様であるが、大量調理の場合は加熱による蒸発率が高い、温度上昇の速度が緩慢、加熱終了後の余熱が大きい等の特徴を理解して作業工程表を作成すること。
- (3) 組織の硬い根を食べる野菜を、薄切り、せん切り等に切ってからゆでる場合は、水からゆでることで煮崩れを防ぐ。
- (4) ごぼう等のあくの強い食品やじゃがいも等のでんぶの多い食品は、褐変防止のため皮を剥いた後、すぐに加熱すること。
- (5) 野菜の皮、芯や種など、廃棄量を最少限にとどめること。

4 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(平成 20 年 3 月文部科学省)に記載されている内容について、次の問いに答えなさい。

(1) 手指の洗浄及び消毒を行わなければならない場合について、次の(①)～(⑥)に入る適切な語句を書きなさい。

- ア 作業開始前及び(①)後
イ 生の食肉類、魚介類、(②)、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や(③)等に触れる場合
ウ (④)に直接触れる作業に当たる直前
エ (⑤)作業区域から(⑥)作業区域に移動する場合

(2) (1)のア～エを、「標準的な手洗い」と「作業中の手洗い」に分類して、その符号を書きなさい。

令 3 栄 養 (5枚のうち3)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

5 「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日法律第46号）」の改正の概要について、次の（①）～（⑥）に入る適切な語句を書きなさい。

- ・ （①）的な食中毒事案への対策強化
- ・ （②）に沿った衛生管理の制度化
- ・ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による（③）情報の収集
- ・ 国際整合的な食品用器具・（④）の衛生規制の整備
- ・ 営業許可制度の見直し、営業（⑤）制度の創設
- ・ 食品（⑥）情報の報告制度の創設

IV 食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

1 下の表は、「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）に記載されている、食に関する指導の目標と食育の視点を示したものです。あとの問いに答えなさい。

食に関する指導の目標		食育の視点
三つの柱	三つの柱の例示	
知識・技能	（①）	（ a ）
思考力・判断力・表現力等	（②）	（ b ）
学びに向かう力・人間性等	（③）	（ c ）

(1) 表の（①）～（③）にあてはまる三つの柱の例示を、次のア～ウから選んで、その符号を書きなさい。

- ア** 食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。
- イ** 食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことを理解し、食品を無駄なく使って調理するために必要な技能を身に付けさせる。
- ウ** 食事に興味・関心を持ち、健全な日常生活の基盤を支えるために、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活を実践したりしようとする態度を養う。

(2) 表の（ a ）～（ c ）にあてはまる食育の視点を書きなさい。

2 「学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行う皆様へ」（平成30年1月農林水産省）の内容について、次の問いに答えなさい。

- (1) ジャガイモに微量に含まれる天然毒素の名前を書きなさい。
- (2) ジャガイモを栽培して食べるまでの注意点に関する記述である。正しいものに○を、正しくないものには×を書きなさい。
- ① ジャガイモは大きいものの方が毒素の濃度が高いため、小さく育てて収穫する。
 - ② ジャガイモに日光や蛍光灯などの光が当たると天然毒素が増えるため、光をあてないようにする。
 - ③ 調理の時は、芽とその周辺や緑色の部分は取り除く。
 - ④ ジャガイモ中の天然毒素は加熱により消失するため、調理の時は十分に加熱する。

3 右の食品表示は、清涼飲料水（300ml/本）のものである。次の問いに答えなさい。

- (1) 1本あたりのエネルギーを Atwater 係数を用いて計算し、その数値を書きなさい。小数点以下を四捨五入し、整数にすること。
- (2) 1本あたりの食塩相当量を計算し、その数値を書きなさい。小数第二位を四捨五入し、小数第一位までにすること。
- (3) 1本に含まれていると考えられる砂糖の量を児童生徒にわかりやすく示すために、4gの角砂糖の個数に換算し、その数値を書きなさい。小数点以下を四捨五入し、整数にすること。

栄養成分表示	
100ml 当たり	
熱量	（ * ） kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.5g
炭水化物	7.7g
ナトリウム	28mg
（食塩相当量）	（ * ） g

令3 栄 養 (5枚のうち4)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

4 兵庫県が推進する食育に関する内容について、次の問いに答えなさい。

(1) 令和2年3月に兵庫県教育委員会が作成した食育の実践事例集は何ですか。その名称を書きなさい。

(2) 次の(①)と(②)に入る適切な語句を書きなさい。

学校全体で食育を組織的・(①)的・(②)的に取り組むためには、各学校において実態把握に基づいた食育推進の目標、評価指標を設定することが必要である。

(3) 教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食育に関する内容や教材を位置づけることにより、あらゆる教科・領域で行う兵庫県独自の食育のことを何といいますか。その名称を書きなさい。

V 偏食に対する個別的な相談指導の要点・留意点について、誤っているものはどれですか。次のア～オから1つ選んで、その符号を書きなさい。

ア 該当児童生徒及び保護者への聞き取りを行い、偏食の原因を整理する。

イ 学級担任や栄養教諭は児童生徒の努力を認め、偏食改善へ意欲をもてるように留意する。

ウ 保護者に対して、不足しがちな栄養素の摂取方法、偏食の原因を軽減する調理方法等について指導する。

エ 偏食指導ではプライバシーの観点から個別指導を重視するため、集団指導は行わない。

オ 偏食により食事量が極端に少ない、反対に特定の食品の食べ過ぎにより成長や栄養素の摂取状況に問題がある児童生徒を抽出する。

VI 食物アレルギーについて、次の問いに答えなさい。

1 「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)に記載されている学校給食における食物アレルギー対応の大原則である。下線部について正しいものに○を、正しくないものに×と正しい内容を書きなさい。

(1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、効率性を最優先とする。

(2) 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。

(3) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「診断書」の提出を必須とする。

(4) 安全性確保のため、原因食物の徹底除去対応を原則とする。

(5) 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。

(6) 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

2 特定原材料に準ずる食品について、次の問いに答えなさい。

(1) 「アレルギーを含む食品に関する表示について」(令和元年9月19日消費者庁)により、新たに追加された食品の名称を1つ書きなさい。

(2) 次のア～カから特定原材料に準ずる食品をすべて選び、その符号を書きなさい。

ア いか イ 落花生 ウ そば エ 豚肉 オ ごま カ 大豆

令 3 栄養解答用紙 (5枚のうち5)

総計		



I	①		②		③	
	④		⑤			

II	1	(1)	①		②		③		
		(2)	④		⑤		⑥		
	2	①		②		③		④	
		①		②		③		④	⑤

I		

II		

III	1	①		②		③		
		⑤		⑥		⑦		
	2	(1)		(2)		(3)		
		(1)		(2)		(3)	(4)	(5)
	4	(1)	①		②		③	
		(2)	④		⑤		⑥	
	5	(1)		②		③		
		(2)	標準的な手洗い：			作業中の手洗い：		

III		

IV	1	(1)	①		②		③		
		(2)	a		b				
		(3)	c						
	2	(1)		(2)	①		②	③	④
		(1)		kcal	(2)		g	(3)	個
	4	(1)		(2)	①		②		
		(3)							

IV		

V	
---	--

V		

VI	1	(1)		(2)		(3)	
		(4)		(5)		(6)	
	2	(1)		(2)			

VI		

令3 栄養 模範解答

計
200

I	①	心身	②	理解	③	判断力
	④	普及	⑤	食育		

I
15

II	1	(1)	①	集団	②	健康日本 21	③	高齢		
		(1)	④	重症	⑤	代謝	⑥	フレイル		
	(2)	ウ エ (完解)								
	2	①	ウ	②	エ	③	ア	④	イ	
	3	①	イ	②	オ	③	エ	④	ア	⑤

II
39

III	1	①	オ (コ)	②	コ (オ)	③	ケ	④	ウ		
		⑤	ア	⑥	エ	⑦	ク				
	2	(1)	次亜塩素酸ナトリウム		(2)	有機酸		(3)	電解次亜水		
	3	(1)	○	(2)	×	(3)	×	(4)	×	(5)	○
	4	(1)	①	用便	②	卵	③	器具			
		(1)	④	食品	⑤	汚染	⑥	非汚染			
	(2)	標準的な手洗い：ア エ				作業中の手洗い：イ ウ (完解)					
	5	①	広域		②	HACCP		③	健康被害		
		④	容器包装		⑤	届出		⑥	リコール		

III
67

IV	1	(1)	①	イ	②	ア	③	ウ					
		(2)	a	感謝の心			b	食品を選択する能力					
		(2)	c	食事の重要性									
	2	(1)	ソラニン (チャコニン、ソラニン類)		(2)	①	×	②	○	③	○	④	×
	3	(1)	112 kcal		(2)	0.2 g		(3)	6 個				
	4	(1)	食育ハンドブック中学校版		(2)	①	計画 (継続)		②	継続 (計画)			
		(3)	ちょこっと食育										

IV
51

V	エ
---	---

V
3

VI	1	(1)	×	安全性	(2)	○	(3)	×	学校生活管理指導表 (管理指導表)
		(4)	×	完全	(5)	○	(6)	○	
	2	(1)	アーモンド			(2)	ア エ オ カ (完解)		

VI
25