

令6 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 栄養教諭に関連する法律について、次の問いに答えなさい。

1 次の(1)~(5)は、各法律の第1条である。それぞれの法律名を書きなさい。

- (1) この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- (2) この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。
- (3) 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、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務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文化的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。
- (4) この法律は、学校における児童生徒等及び職員の健康の保持増進を図るため、学校における保健管理に関し必要な事項を定めるとともに、学校における教育活動が安全な環境において実施され、児童生徒等の安全の確保が図られるよう、学校における安全管理に関し必要な事項を定め、もって学校教育の円滑な実施とその成果の確保に資することを目的とする。
- (5) この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

2 次の(1)~(5)は、学校給食法について述べた文である。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) 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。
- (2) 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。
- (3) 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、都道府県の負担とする。
- (4) 義務教育諸学校の設置者は、給食施設に食品衛生管理者を置かなければならない。
- (5) 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努める。

II 栄養管理について、次の問いに答えなさい。

1 次の表は、ある日の学校給食の献立である。あとの問いに答えなさい。

表

献立名	食品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)
ごはん	精白米	70	239	3.7	0.6	1
牛乳	普通牛乳	206	126	6.2	7.2	85
ブリの照り焼き	ぶり	50	111	9.3	6.6	16
	こいくちしょうゆ	3	2	0.2	-	171
	本みりん	2	5	-	-	-
	清酒	0.5	1	-	-	-
白菜のごま和え	はくさい	45	6	0.3	-	3
	にんじん	10	4	0.1	-	3
	こいくちしょうゆ	2.5	2	0.2	-	143
	上白糖	1	4	-	-	-
	いりごま	1.5	9	0.3	0.8	-
	だし汁	1	-	-	-	-
粕汁	だいこん	25	4	0.1	-	5
	油揚げ	5	19	1.2	1.6	-
	板こんにゃく(精粉)	10	1	-	-	1
	葉ねぎ	5	1	0.1	-	-
	淡色辛みそ	6	11	0.7	0.4	294
	酒かす	3	6	0.4	-	-
	水	150	-	-	-	-
	果物	うんしゅうみかん	80	39	0.3	-

令6 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)

- (1) この献立に適した季節を書きなさい。
- (2) (1)で解答した季節の食材を、この献立の中から1つ選んで書きなさい。
- (3) この献立に必要な児童(8~9歳)1人1回あたりの①たんぱく質エネルギー比率、②脂肪エネルギー比率、③食塩相当量の基準値を「学校給食摂取基準」(令和3年2月12日文科科学省)に基づきそれぞれ書きなさい。
- (4) この献立の④たんぱく質エネルギー比率、⑤脂肪エネルギー比率、⑥食塩相当量をそれぞれ求めなさい。ただし、小数第2位を四捨五入して、小数第1位までにすること。
- (5) この献立について、「学校給食摂取基準」(令和3年2月12日文科科学省)で示される値より10%以上不足すると推測される栄養素は何か、2つ書きなさい。

2 次の文章は「学校給食実施基準の一部改正について」(令和3年2月12日文科科学省)の通知文の一部である。(⑦)~(⑪)に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

献立作成に当たっては、常に(⑦)の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の(⑧)の偏りをなくすよう配慮すること。

①魅力あるおいしい給食となるよう、(⑨)の向上に努めること。

②食事は調理後できるだけ短時間に(⑩)で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。

③家庭における日常の食生活の(⑪)になるように配慮すること。

Ⅲ 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

1 次の(1)~(5)は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」(平成21年3月文科科学省)に記載のある消毒方法について述べた文である。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) 検収室は、調理場の中で最も汚染度の高い区域にあたるため、納品の前後に消毒を行う。
- (2) 熱風保管庫は水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分が付着している方が熱伝導が良くなる)。
- (3) 生野菜を使用するために次亜塩素酸ナトリウムを使用して消毒を行った場合は、効果が持続するよう流水洗浄は行わない。
- (4) 加熱調理に使用する回転釜は、使用前に消毒する必要はない。
- (5) 非汚染作業区域の食器消毒保管庫は、作業前に保管庫本体の内外、扉などを、アルコールを含ませたペーパータオルで拭き上げる。

2 次の(1)~(5)は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成24年3月文科科学省)の一部である。それぞれに該当する食中毒の原因となる病原体の名称を書きなさい。

- (1) 人や動物の腸管内、土壌などの自然界に広く生息し、酸素を嫌う嫌気性菌です。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せず生残します。
- (2) 爬虫類から哺乳類及び鳥類まで広く動物界及び自然界(川、下水、湖など)に分布しています。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、潜伏期間は6~72時間で、腹痛、下痢、発熱、嘔吐などが主な症状です。
- (3) 牛などの反芻類の腸管内に生息します。糞尿を介して様々な食材や水を汚染します。牛肉をはじめとして、野菜、果物、ジュースなど多様な食品が原因食品となっています。
- (4) ヒトや動物の常在菌です。耐熱性の毒素(エンテロトキシン)を産生します。
- (5) 家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や水を汚染します。

3 次の(1)、(2)の食中毒を防ぐために特に留意する点として正しいものを、あとのア~オから1つそれぞれ選んで、その符号を書きなさい。

- (1) ヒスタミンによる食中毒 (2) ノロウイルスによる食中毒

ア 75℃以上1分間以上の加熱 イ 温度管理 ウ 手洗いの徹底 エ アルコール消毒の徹底
オ 60℃以上10分間以上の加熱

令6 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)

4 次の(1)~(3)は、「食に関する指導の手引き - 第二次改訂版 -」(平成31年3月文部科学省)に記載のある学校給食におけるリスクマネジメントについて述べた文である。(①) ~ (⑧)に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。

- (1) 嘔吐物が付着した食器は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(塩素濃度(①)ppmに(②)分)に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。
- (2) 納入業者が学校に直接届ける食品については、(③)責任者を決め、納品時の(④)や賞味期限等を確認し、その(⑤)を適切に保管します。
- (3) 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(⑥)事故が発生しています。特に、(⑦)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(⑧)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。

IV 学校給食における食物アレルギー対応について、次の文章を読み、あとの問いに答えなさい。

小学生のAさんは入学前から鶏卵のアレルギーがある。家庭では医師の指導の下、鶏卵を少量食べることができる。保護者は除去食対応を希望している。

1 次の(1)~(5)は、「学校生活管理指導表」に基づくAさんの食物アレルギー対応の進め方について述べた文である。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) アレルギー症状を正確に把握するため、血液検査の実施を促す。
- (2) 卵殻カルシウムにも除去対応が必要と記入された場合は、弁当対応を考慮する。
- (3) 鶏卵を家庭で少量摂取しているため、給食においてもつなぎの場合であれば提供する。
- (4) 「学校生活管理指導表」は個人情報に記載されているため、必要最低限の教職員のみが見ることができるようにして厳重に保管する。
- (5) 鶏卵を扱う授業については、「学校生活管理指導表」に記された主治医からの指示を参考に、保護者と十分な協議を行い、個別の対応を行う。

2 次の(1)~(4)は、Aさんに対し個別的な相談指導をするときに想定される指導内容や留意点について述べた文である。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) 食物アレルギーは医学的な対応を要するので、学校医等と連携を図り、個別相談の内容には主治医や専門医との連携も求められる。
- (2) Aさんの心(人格)が傷つくことがないように、対象児童以外には食物アレルギーに関する指導を行わないよう配慮する。
- (3) Aさんの保護者に対し、鶏卵除去により不足する栄養素を補給する方法について助言する。
- (4) Aさん自身で鶏卵が含まれる食材を判断できるように支援する。

V 食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

1 次の文章は、「小学校学習指導要領(平成29年告示)」及び「食に関する指導の手引き - 第二次改訂版 -」(平成31年3月文部科学省)の一部である。(①) ~ (⑨)に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

- (1) 給食は、特別活動の(①)に位置づけられている。「日常生活の学習への適応と自己の成長及び(②)」の内容に分類され、「(③)の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」として示されている。
- (2) 家庭では、「衣食住の生活」の中で「栄養を考えた食事」として五大栄養素と食品の体内での主な働きについて扱う。五大栄養素とは、炭水化物、(④)、たんぱく質、(⑤)、ビタミンである。また、献立を構成する要素として、主食、(⑥)、(⑦)について扱う。
- (3) 体育の「保健」においては、「健康な生活」として「毎日を健康に過ごすには、運動、食事、(⑧)及び睡眠の調和のとれた生活を続けること、また、体の清潔を保つことが必要であること。」と示されている。また、「体の発育・発達」においても「体をよりよく発育・発達させるには、適切な運動、食事、(⑧)及び睡眠が必要であること。」と示され、食事に関する知識として体をつくる基になるたんぱく質、不足しがちな(⑨)、不可欠なビタミンなどを摂取する必要があることについても触れるよう示されている。

令6 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)

2 次の(1)~(5)の行事食に該当する行事名として適切なものを、あとのア~キからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。ただし、この行事食は兵庫県内で提供するものとする。

- (1) 蛤のすまし汁 (2) たこめし (3) かぼちゃの煮物
(4) 栗ごはん (5) 粽

ア 土用の丑	イ 半夏生	ウ 桃の節句	エ 冬至	オ 夏越しの祓
カ 重陽の節句	キ 端午の節句			

3 前問2の行事食で使用する食材のうち、「ひょうごみどり白書2022」において生産量が全国10位以内に入る食材をすべて書きなさい。

4 次の文章は、兵庫県の「食育推進計画(第4次)」と「うちの郷土料理」(令和5年3月農林水産省)に記載されている内容である。(①)~(⑤)に入る語句を、それぞれ書きなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

本県は「日本の縮図」とも言われるように、北は(①)海、南は(②)海に面し、多様な自然環境を有しています。また、歴史的に形成された摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の五つの国(地域)の気候・風土に根ざした農林水産業が営まれています。生産量で全国順位の上位を占める農林水産物が多く、主なものとして、農産物では、酒米の(③)【1位】、たまねぎ【3位】、いちじく【3位】等があります。(②)海で獲れる「いかなごの(④)煮」は春の風物詩です。山に囲まれた丹波地方では黒大豆が特産で、「黒豆ご飯」、(⑤)の肉を使った「ぼたん鍋」も知られています。

5 小学校3・4年生で、地域で生産される農産物について調べ学習を実施する。生産から出荷までの工程を調べることに、生産されている農産物から地産地消について知ることを学習の目標とする。あとの問いに答えなさい。

- (1) どの教科で取扱うのが適切か、教科名を1つ書きなさい。
(2) 次のア、イの文に該当する最も適切な食育の視点を、それぞれ1つ書きなさい。
ア 地域で生産された農産物が私たちの身近な食生活に提供されていることに気づく。
イ 生産者の努力により、毎日新鮮な農産物が届けられていることに気づく。

VI 食品ロスに関する次の問いに答えなさい。

- (1) 人・社会・地域・環境に配慮した消費行動を何というか書きなさい。
(2) 災害時用備蓄食品や、普段食べている食品を少し多めに買い置きし、食べたらその分を買い足す方法を何というか書きなさい。
(3) 食品企業や農家などから、規格外、返品、箱の損傷など、生産・流通・消費などの過程で生じた、様々な理由で販売できなくなった食品の提供を受けて、必要としている人や施設等に無償で提供する取組を何というか書きなさい。

令6 栄養解答用紙 (5枚のうち5)

総計		

栄
養

I	1	(1)		(2)		(3)	
		(4)		(5)			
	2	(1)		(2)		(3)	
						(4)	
						(5)	

I		

II	1	(1)		(2)	
		(3)	① ~ %	② ~ %	③ g 未満
		(4)	④ %	⑤ %	⑥ g
	(5)	⋮			
	2	⑦		⑧	
	⑩		⑪		

II		

III	1	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		
	2	(1)		(2)		(3)						
		(4)		(5)								
	3	(1)		(2)								
	4	(1)	①		②							
		(2)	③		④		⑤					
		(3)	⑥		⑦		⑧					

III		

IV	1	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)	
	2	(1)		(2)		(3)		(4)			

IV		

V	1	(1)	①		②		③				
		(2)	④		⑤		⑥	⑦			
		(3)	⑧		⑨						
	2	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)	
	3										
	4	①		②		③					
		④		⑤							
	5	(1)		(2)	ア		イ				

V		

VI	(1)		(2)		(3)	
----	-----	--	-----	--	-----	--

VI		

令6 栄養模範解答 (5枚のうち5)

総計		
200		

栄養

I	1	(1)	食品衛生法	(2)	健康増進法	(3)	食育基本法				
		(4)	学校保健安全法	(5)	食品安全基本法						
	2	(1)	○	(2)	○	(3)	×	(4)	×	(5)	○

I		
20		

II	1	(1)	冬	(2)	ぶり、白菜、大根、葉ねぎ、うんしゅうみかんのいずれか		
		(3)	① 13 ~ 20 %	②	20 ~ 30 %	③	2 g 未満
		(4)	④ 15.7 %	⑤	26.2 %	⑥	1.8 g
	(5)	鉄 (鉄分)	食物繊維				
	2	(7)	食品	(8)	し好 (嗜好)	(9)	調理技術
(10)		適温	(11)	指標			

II		
49		

III	1	(1)	×	(2)	○	(3)	×	(4)	○	(5)	×
	2	(1)	ウエルシュ菌	(2)	サルモネラ属菌 (サルモネラ菌)	(3)	腸管出血性大腸菌				
		(4)	黄色ブドウ球菌	(5)	カンピロバクター						
	3	(1)	イ	(2)	ウ						
	4	(1)	①	1000	②	10					
		(2)	③	検収	④	温度	⑤	記録			
(3)		⑥	窒息	⑦	水分	⑧	丸い				

III		
46		

IV	1	(1)	×	(2)	○	(3)	×	(4)	×	(5)	○
	2	(1)	○	(2)	×	(3)	○	(4)	○		

IV		
9		

V	1	(1)	①	学級活動	②	健康安全	③	食育				
		(2)	④	脂質	⑤	無機質 (ミネラル)	⑥	主菜	⑦	副菜		
		(3)	⑧	休養	⑨	カルシウム	※④と⑤、⑥と⑦はそれぞれ順不同					
	2	(1)	ウ	(2)	イ	(3)	エ	(4)	カ	(5)	キ	
	3	たこ、栗										
	4	①	日本	②	瀬戸内	③	山田錦					
④		くぎ	⑤	いのしし (猪)								
5	(1)	社会 (科)	(2)	ア	食文化	イ	感謝の心					

V		
64		

VI	(1)	エシカル消費 (倫理的消費)	(2)	ローリングストック (法) 又は、ふだん使いでカンタン備蓄	(3)	フードバンク活動 (フードバンク)
----	-----	----------------	-----	-------------------------------	-----	-------------------

VI		
12		