

## 令4 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 第4次食育推進基本計画(令和3年3月)について、次の問いに答えなさい。

1 第4次食育推進基本計画で示された目標について、正しいものを次のア～オからすべて選んで、その符号を書きなさい。

- ア 食育に関心を持っている国民の割合 90%以上
- イ 中学校における学校給食の実施率 90%以上
- ウ 学校給食における地場産物等を使用する割合 30%以上
- エ 朝食を欠食する子供の割合 0%
- オ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合 80%以上

2 第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)について、( ① )～( ③ )に入る適切な語句を書きなさい。

本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食をめぐる状況を踏まえ、(1)生涯を通じた( ① )の健康を支える食育の推進、(2)( ② )な食を支える食育の推進、(3)「( ③ )」やデジタル化に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。

II 栄養管理について、次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」(令和3年2月12日文科科学省通知)について、次の問いに答えなさい。

(1) 「3 学校給食の食事内容の充実等について」に記載されている内容として正しいものに○、正しくないものに×を書きなさい。

- ① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
- ② 食器具については、安全性が確保されたものであること。
- ③ 喫食時間を十分確保できるよう、主菜と具沢山の汁物等の配膳の過程を省略できる献立作成に配慮すること。
- ④ カルシウム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、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。
- ⑤ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

(2) 次の表は、「学校給食実施基準の一部改正について」(平成30年7月31日文科科学省通知)の学校給食摂取基準から抜粋したものである。令和3年2月12日文科科学省通知で基準値が改正されたところには解答用紙の( )内に正しい基準値を、改正されていないところには( )内に○を書きなさい。

	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳
食塩相当量(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンC(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

2 日本食品標準成分表2020年版(八訂)について、次の問いに答えなさい。

(1) 日本食品標準成分表2020年版(八訂)の特徴として正しいものを、次のア～オからすべて選んで、その符号を書きなさい。

- ア 成分表データの一層の活用や、国際的な情報交換を推進するため、データを電子化し提供した。
- イ 2000(平成12)年の五訂成分表以降については、10年おきに策定されてきた。
- ウ 食品のエネルギーの算出基礎を変更した。
- エ 食品成分表七訂追補等で新たに収載または成分値を変更した食品の成分値をすべて反映した。
- オ 収載食品数は七訂と比較して少なくなっている。

(2) 次の①～⑤の栄養素が欠乏したときに起こる症状について、あとのア～クからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。

- ① カルシウム      ② 亜鉛      ③ ビタミンB<sub>2</sub>      ④ ビタミンC      ⑤ 葉酸
- ア 口内炎      イ 脚気      ウ 味覚障害      エ 夜盲症      オ 壊血病
- カ くる病      キ 巨赤芽球性貧血      ク 骨粗鬆症

## 令 4 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 次の学校給食の献立について、あとの問いに答えなさい。

献立名	食品名
さといもごはん	米、さといも、だし汁、うすくちしょうゆ、清酒
牛乳	牛乳
さんまの塩焼き	さんま、食塩
ほうれんそうの白和え	ほうれんそう、にんじん、ごぼう、こんにゃく、乾しいたけ、( ① )、ごま、砂糖、みそ
黒えだまめの塩ゆで	黒えだまめ、食塩
ちょぼ汁	( ② )、ささげ、白玉団子、だし汁、みそ
季節の果物	( ③ )

(1) ( ① ) ~ ( ③ ) にあてはまる食品名を書きなさい。

(2) この献立の季節を書きなさい。

(3) (2)で解答した季節の食に関係する伝統行事を書きなさい。

(4) この献立に関する計算について、次の問いに答えなさい。

ア 30gのほうれんそうをゆでた後、湯切り、水冷、手搾りしたところ、21gになった。ほうれんそうの調理前と調理後の重量変化率を求めなさい。小数点第一位を四捨五入して、整数にすること。

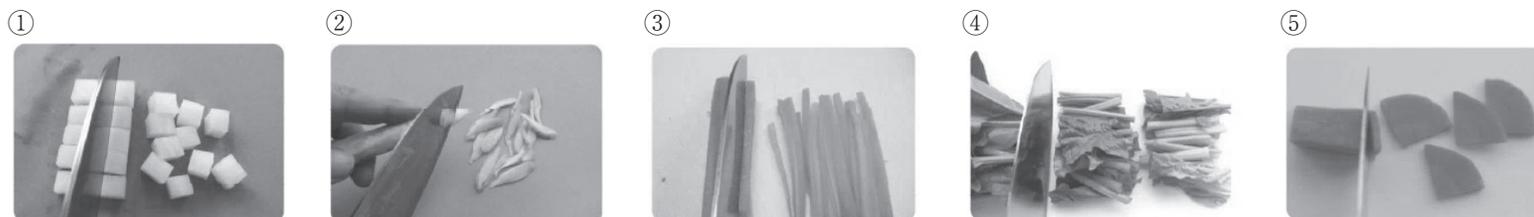
イ ほうれんそうを一人当たり30g使用し、ほうれんそうの廃棄率が10%の場合、370人分の購入量(kg)を求めなさい。小数点第二位を切り上げて、小数点第一位までにすること。ただし、保存食は考慮しないこととする。

ウ この献立のナトリウム量が1,020mgの場合の食塩相当量(g)を求めなさい。小数点第二位を四捨五入して、小数点第一位までにすること。

(5) ちょぼ汁を郷土料理とする兵庫県内の地域を、次のア～オから1つ選んで、その符号を書きなさい。

ア 神戸・阪神      イ 丹波      ウ 播磨      エ 但馬      オ 淡路

(6) 次の写真①～⑤は野菜の切り方を示したものである。最も適切な名称を、あとのア～クからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。



ア さいの目切り      イ いちょう切り      ウ 小口切り      エ 拍子木切り      オ ささがき  
 カ ざく切り      キ せん切り      ク 乱切り

Ⅲ 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

1 調理従事者の健康管理について、次の( ① ) ~ ( ⑥ ) に入る適切な語句を書きなさい。

(1) 牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉には( ① ) やサルモネラ、二枚貝には( ② ) などに汚染されているものが多く存在する。これらの( ③ ) は感染の危険性が高いので、( ④ ) したものを食べるようにする。

(2) 手荒れが起こると、( ⑤ ) などの病原菌が定着しやすくなる。

(3) 下痢、腹痛、嘔吐、( ⑥ ) は感染性胃腸炎の代表的な症状です。このような症状を有するときには調理作業に従事しないことが大切である。

2 「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者の役割について正しいものを、次のア～オからすべて選んで、その符号を書きなさい。

ア 学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

イ 調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

ウ 食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。

エ 施設および設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

オ 施設および設備の衛生、食品の衛生および学校給食調理員の衛生の日常管理等にあたること。

## 令4 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)

3 HACCP 7原則について、次の(①)～(④)にあてはまる適切な語句を書きなさい。

- 原則1 (①)の分析
- 原則2 (②)の決定
- 原則3 (③)の設定
- 原則4 モニタリング方法の設定
- 原則5 改善措置の設定
- 原則6 検証方法の設定
- 原則7 (④)と保存方法の設定

IV 食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

1 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(平成29年3月文部科学省)に記載されている、評価の基本的な考え方について、(①)～(⑤)にあてはまる適切な語句を書きなさい。

食育推進の成果や栄養教諭の配置効果などを明確にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、(①)や(②)を用いて、振り返りを行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、食育の成果と(③)を把握します。

その際、栄養教諭は、学級担任や養護教諭などと連携を図るとともに、食育推進組織により、(④)な対応を行います。また、評価項目によっては、必要に応じて(⑤)や学校関係者に評価に関する協力を依頼することも考えられます。

2 「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)について、次の問いに答えなさい。

(1) 食に関する指導の目標について(①)～(⑥)にあてはまる正しい語句の組み合わせを、あとのア～オから1つ選んで、その符号を書きなさい。

### 【食に関する指導の目標】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

#### 〔知識・技能〕

食事の(①)や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

#### 〔思考力・判断力・表現力等〕

食生活や食の(②)について、正しい知識・情報に基づき、自ら(③)したり、(④)したりできる能力を養う。

#### 〔学びに向かう力・人間性等〕

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の(⑤)等に係る人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた(⑥)を養う。

- |   |       |      |      |      |      |            |
|---|-------|------|------|------|------|------------|
| ア | ① 必要性 | ② 選択 | ③ 管理 | ④ 判断 | ⑤ 生産 | ⑥ 自己管理能力   |
| イ | ① 重要性 | ② 選択 | ③ 管理 | ④ 判断 | ⑤ 生産 | ⑥ 人間関係形成能力 |
| ウ | ① 必然性 | ② 習慣 | ③ 選択 | ④ 計画 | ⑤ 加工 | ⑥ 自己管理能力   |
| エ | ① 重要性 | ② 選択 | ③ 管理 | ④ 判断 | ⑤ 加工 | ⑥ 人間関係形成能力 |
| オ | ① 必要性 | ② 選択 | ③ 管理 | ④ 計画 | ⑤ 生産 | ⑥ 人間関係形成能力 |

(2) 全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導における栄養教諭の役割について正しくないものを、次のア～オから1つ選んで、その符号を書きなさい。

- ア 全体計画の作成の検討、原案作成の進行管理を行うこと。
- イ 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- ウ 各分野における学校の全体計画と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう教育課程の編成及び実施をすること。
- エ 家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- オ 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供を積極的に行うこと。

## 令4 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)

3 給食の時間における食に関する指導は、「食に関する指導」の中心的役割を担うものであり、献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学校給食で学ぶことにもつながる。日本各地に伝わる郷土料理とその都道府県との組み合わせとして正しいものを、次のア～カからすべて選んで、その符号を書きなさい。

- ア 北海道 — 皿鉢料理      イ 宮城県 — 鶏飯      ウ 石川県 — じぶ煮  
 エ 兵庫県 — ぼたん鍋      オ 高知県 — カニすき      カ 鹿児島県 — ルイベ

V 「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）」（令和2年3月公益財団法人日本学校保健会）について、次の問いに答えなさい。

- 1 アレルギー疾患に関する記述について正しくないものを、次のア～エからすべて選んで、その符号を書きなさい。
- ア アレルギー反応で最も頻度が多いのはIgG抗体によるものである。  
 イ アレルゲンは空中に浮遊して、粘膜につく吸入性アレルゲンと、食物アレルギーを起こす食物アレルゲンとに分けられる。  
 ウ 食物アレルギーの症状は、呼吸器症状が最も多く、皮膚症状、粘膜症状、消化器症状、ショック症状と多岐にわたる。  
 エ 食物アレルギーとは、特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

2 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分以内に口腔内の症状が誘発される反応について、次の問いに答えなさい。

- (1) 上記の反応の名称を書きなさい。  
 (2) (1)の反応を起こす主な花粉と果物・野菜の組み合わせとして正しいものを、次のア～エから1つ選んで、その符号を書きなさい。
- ア カバノキ科（シラカバ） — バラ科（リンゴ）      イ キク科（ブタクサ） — ナス科（じゃがいも）  
 ウ イネ科（カモガヤ） — ウルシ科（マンゴー）      エ キク科（ヨモギ） — ナス科（トマト）

3 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の名称を書きなさい。

4 学校生活管理指導表（以下、管理指導表）の活用について、正しいものに○を、正しくないものには×を書きなさい。

- (1) 管理指導表は保護者が記入し、学校に提出する。  
 (2) 学校は提出された管理指導表を、個人情報の取り扱いに留意するとともに、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理する。  
 (3) 管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも毎年提出を求める。  
 (4) 学校給食での対応が必要な場合には、血液検査の結果の提出を必須とし、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を実施する。

VI 「ひょうごみどり白書2020」（兵庫県）について、次の問いに答えなさい。

1 収穫量または漁獲量が全国上位（1～3位）を占める兵庫県の主な農林水産物を、次のア～カからすべて選んで、その符号を書きなさい。

- ア くり      イ ベニズワイガニ      ウ シラス      エ ホタルイカ      オ いちじく      カ 玉ねぎ

2 1のア～カの産地と下の地図の(①)～(⑤)の組み合わせとして正しいものを、あとのA～Eから1つ選んで、その符号を書きなさい。



- A ①ーイ、ウ  
 B ②ーア、エ  
 C ③ーウ、エ  
 D ④ーエ、オ  
 E ⑤ーウ、カ

## 令4 栄養解答用紙 (5枚のうち5)

総計		

栄養

I	1																	
	2	①						②						③				

II	1	(1)	①						②						③						④						⑤					
		(2)			6～7歳					8～9歳					10～11歳					12～14歳												
			食塩相当量 (g)		2 ( ) 未満					2 ( ) 未満					25 ( ) 未満					25 ( ) 未満												
			鉄 (mg)		2.5 ( )					3 ( )					4 ( )					4 ( )												
			ビタミンC (mg)		20 ( )					20 ( )					25 ( )					30 ( )												
	食物繊維 (g)		4 ( ) 以上					5 ( ) 以上					5 ( ) 以上					6.5 ( ) 以上														
	2	(1)																														
		(2)	①						②						③						④						⑤					
	3	(1)	①						②						③																	
		(2)																														
		(4)	ア	%					イ	kg					ウ	g																
		(5)																														
		(6)	①						②						③						④						⑤					

I		

II		

III	1	①						②						③										
		④						⑤						⑥										
	2																							
3	①						②						③						④					

III		

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

IV		

V	1																							
	2	(1)						(2)																
	3																							
	4	(1)						(2)						(3)						(4)				

V		

VI	1											2										
----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

VI		

令 4 栄養教諭 模範解答

計  
200

I	1	ア、エ、オ				
	2	①	心身	②	持続可能	③

I  
15

II	1	(1)	①	○	②	○	③	×	④	×	⑤	○
		(2)			6～7歳		8～9歳		10～11歳		12～14歳	
			食塩相当量(g)		2 ( 1.5 ) 未満		2 ( 〇 ) 未満		2.5 ( 2 ) 未満		2.5 ( 〇 ) 未満	
			鉄 (mg)		2.5 ( 2 )		3 ( 〇 )		4 ( 3.5 )		4 ( 4.5 )	
			ビタミンC (mg)		20 ( 〇 )		20 ( 25 )		25 ( 30 )		30 ( 35 )	
	食物繊維 (g)		4 ( 〇 ) 以上		5 ( 4.5 ) 以上		5 ( 〇 ) 以上		6.5 ( 7 ) 以上			
	2	(1)	ア、ウ、エ									
		(2)	①	ク	②	ウ	③	ア	④	オ	⑤	キ
	3	(1)	①	豆腐		②	ずいき		③	ぶどう、梨、いちじく、柿など 秋の果物		
		(2)	秋			(3)	月見、十五夜、十三夜、重陽の節句(節供)、新嘗祭					
		(4)	ア	70 %		イ	12.4 kg		ウ	2.6 g		
		(5)	オ									
		(6)	①	ア	②	オ	③	キ	④	カ	⑤	イ

II  
81

III	1	①	カンピロバクター		②	ノロウイルス		③	生食		
		④	加熱		⑤	黄色ブドウ球菌		⑥	発熱		
	2	イ、オ									
3	①	危害要因		②	重要管理点 (CCP)		③	管理基準		④	記録

III  
43

IV	1	①	活動指標 (アウトプット) ※①②順不同		②	成果指標 (アウトカム) ※①②順不同		③	課題	
		④	組織的		⑤	保護者				
	2	(1)	イ			(2)	ウ			
3	ウ、エ									

IV  
29

V	1	ア、ウ								
	2	(1)	交差反応			(2)	ア			
	3	食物依存性運動誘発アナフィラキシー								
	4	(1)	×	(2)	○	(3)	○	(4)	×	

V  
24

VI	1	ウ、エ、オ、カ			2	E			
----	---	---------	--	--	---	---	--	--	--

VI  
8