

令5 栄 養 (5枚のうち1)

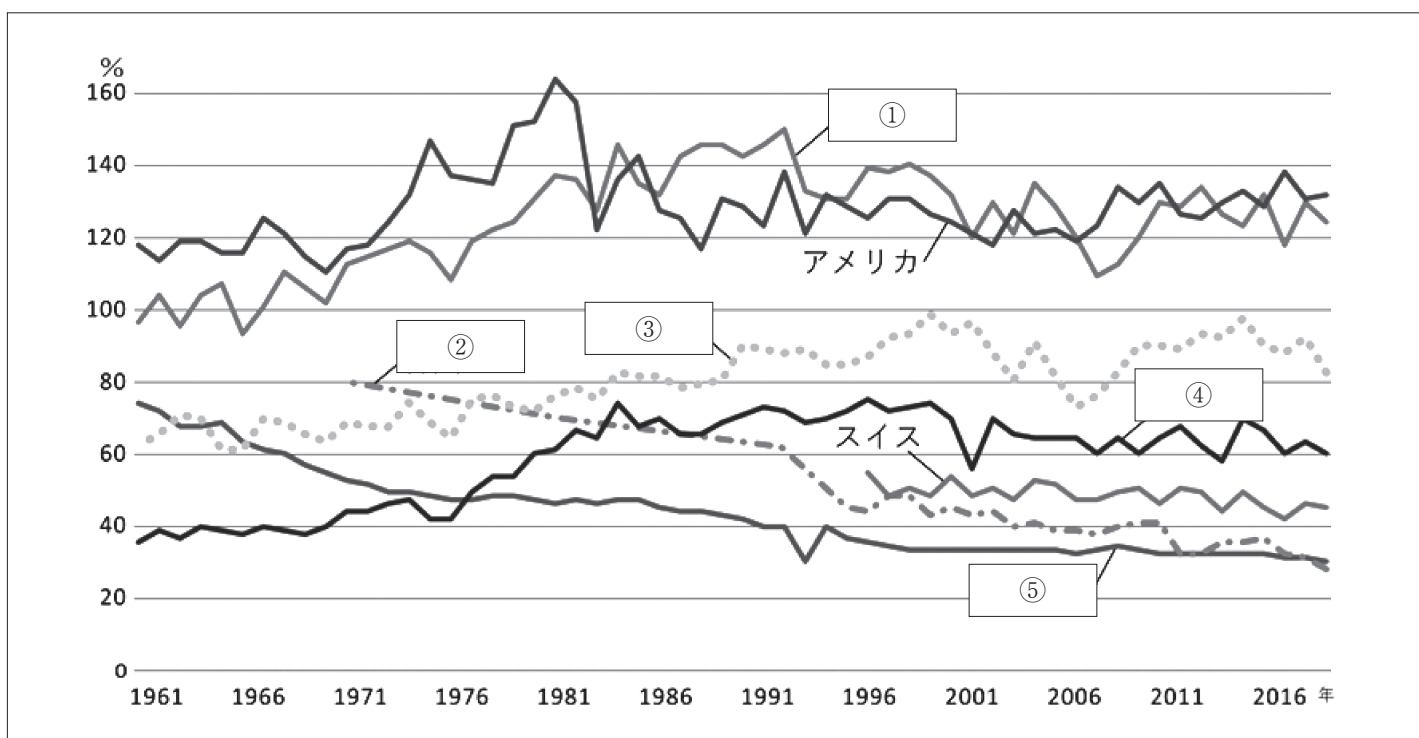
(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

I 食育に関することについて、次の問いに答えなさい。

1 次の文章は食育基本法第7条である。文中の(①)～(④)に入る適切な語句を書きなさい。

第7条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、(①)の特性を生かした食生活、(②)と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の(③)と(④)との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

2 次のグラフは諸外国の食料自給率を示している。(①)～(⑤)に入る国名を、あとのア～オからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。(出典：農林水産省「食料需給表」)



ア ドイツ イ 韓国 ウ フランス エ 日本 オ イギリス

II 兵庫県の食育推進計画(第4次)について、次の問いに答えなさい。

1 本計画で示された県民の栄養・食生活の状況について、正しいものに○、誤っているものには×を書きなさい。

- a 朝食の摂取状況では、ほぼ毎日食べる人の割合は20歳代が他の年代と比べて低い。
- b 食塩摂取量は男女とも兵庫県健康づくり推進実施計画で定める目標値より多い。
- c 野菜摂取量は男女とも兵庫県健康づくり推進実施計画で定める目標値より多い。
- d 栄養バランスに配慮した食事(1日2回以上、主食・主菜・副菜の3つを組み合わせる)について1週間のうち「ほとんど毎日」食べている人は8割近くになっている。
- e 食事づくりへの参加(週1回以上)では、男性の参加が増加している。

2 兵庫県の食育推進計画(第4次)の指標とその目標値について、正しいものをア～オからすべて選び、その符号を書きなさい。

- ア 朝食を食べる人の割合の増加(児童生徒6～14歳) 目標値 100%
- イ 給食施設(学校・児童福祉施設)において肥満・やせの状況を把握している割合の増加 目標値 95%
- ウ 公立小中特別支援学校教職員における食に関する校内研修の実施率の増加 目標値 100%
- エ 食育を7教科の中で実施した中学校の割合の増加 目標値 85%
- オ 学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合の増加 目標値 75%

令5 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)

Ⅲ 栄養管理について、次の問いに答えなさい。

1 学校給食の献立について、あとの問いに答えなさい。

次の表は、ある日の行事食の学校給食栄養報告の一部である。

献立名	食品名	重量 (g)	廃棄率 (%)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
ごはん	米	70	0	239	4.3	0.6
牛乳	普通牛乳	206	0	126	6.8	7.8
うなぎのかば焼き	うなぎのかば焼き	50	0	143	11.5	10.5
	清酒	0.5	0	0	0	0
きゅうりの酢の物	きゅうり	45	2	6	0.5	0
	食塩	0.5	0	0	0	0
	まだこ ゆで	15	0	14	3.3	0.1
	上白糖	2	0	8	0	0
	穀物酢	3	0	1	0	0
	うすくちしょうゆ	1	0	1	0.1	0
オクラのトマト煮	オクラ	30	15	8	0.6	0.1
	鶏肉もも皮付き	10	0	22	2.6	1.4
	じゃがいも	10	1	5	0.2	0
	トマト水煮(缶)	20	0	4	0.2	0
	食塩	0.5	0	0	0	0
豆腐のみそ汁	木綿豆腐	20	10	16	1.4	0.7
	油揚げ	5	0	19	1.2	1.7
	葉ねぎ	5	7	1	0.1	0
	米みそ・淡色辛みそ	8	0	15	1.0	0.5
	水	150	0	0	0	0

(1) この献立の季節と行事を書きなさい。

(2) (1)の行事食を食べると良いとされている理由について、30字以内で書きなさい。

(3) 280人分のオクラの購入量(kg)を書きなさい。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。

(4) みその塩分が12%のとき、みそ汁の塩分を計算しなさい。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) 脂肪エネルギー比率を求めなさい。

(6) 求めた脂肪エネルギー比率を学校給食摂取基準に照らしたとき、求めた数値は適正か不適正か書きなさい。

2 次の記述は、酢、みりんに関するものである。正しいものをア～オからすべて選び、その符号を答えなさい。

ア みりんは香りが大きな効果を持つ調味料である。

イ 煮物にみりんを使用する場合、基本的にはしょうゆの前に入れるが、照りをつけたい場合は、でき上がり直前に入れる。

ウ みりんは他のものと結合していやなおいを消す効果がある。これは、みりんを作る時に使用する「麴」によるものである。

エ レモン汁は加熱すると酸味は薄れるが、酢は加熱時間が長くなっても酸味は薄れない。

オ 米から麴を作り、それをアルコール発酵させた後、酢にしたものが米酢である。

3 ポリフェノールの多い野菜を鉄釜で調理すると黒ずむことがある。これを防ぐ下処理方法について誤っているものをア～オから1つ選び、その符号を答えなさい。

ア ごぼうは酢水につける。

イ れんこんは酢水につける。

ウ 里芋は下ゆでをする。

エ オクラは塩を入れて茹でて、冷却する。

オ なすは皮をむき、水につける。

令5 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 トランス脂肪酸について、(①) ~ (⑤) に入る適切な語句を書きなさい。

脂肪酸の構造にトランス型の (①) 結合を有するものをいう。トランス脂肪酸は天然植物油にほとんど含まれない。マーガリン類や (②) は、(③) 脂肪酸に水素を付加して製造するが、その際にトランス脂肪酸が数%生成される。この脂肪酸はとりすぎると (④) が増加し、(⑤) が進み、心筋梗塞などの危険性が高まるといわれている。

5 米の主成分であるでんぷんの特徴について、(⑥) ~ (⑪) 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。

生のでんぷんは (⑥) と呼ばれ、消化が悪い。(⑥) に水を加えて加熱すると、(⑦) し、(⑧) となり、消化しやすくなる。(⑧) を冷やすと (⑥) に近い状態になる。これを (⑨) という。米は、でんぷんの種類により、うるち米ともち米に分けられる。でんぷんの種類は (⑩) と (⑪) の2種類があり、もち米は (⑪) のみで構成されている。

IV 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

1 「学校給食衛生管理基準」では、作業動線図、作業工程表を作成することになっています。それぞれの作成にあたって明確にする事項について、() の中に適切な語句を書きなさい。同一数字は同一語句とする。

(1) 作業動線図

- ア 食品の (①)
- イ 食品の (②) 部分
- ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の (③) 及び (④) 等
- エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す (⑤) または (⑥) 等
- オ (⑦) の食品の保管場所
- カ (⑧) 名および使用されている (⑨) 名
- キ 汚染度の (⑩) 食品と汚染 (⑪) 食品

(2) 作業工程表

- ア 汚染作業区域と非汚染作業区域の (③)
- イ (⑧) 名
- ウ (⑫)
- エ (⑬)
- オ 調理作業の内容
- カ 衛生管理のポイント ((⑭)、エプロン交換、(⑮))
- キ リスクが高い食品(肉・魚・卵等)については、(⑬) と扱う (⑫)、衛生管理点 ((⑭)、エプロンの交換など)を明確にする。

2 「学校給食衛生管理基準」で定められている手洗いのタイミングについて、正しいものをア～オからすべて選び、その符号を書きなさい。

- ア 作業開始前及び用便後
- イ 非汚染作業区域から汚染作業区域に移動する前
- ウ 食品に直接触れる作業にあたる前
- エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
- オ 洗浄作業に従事する前

3 「調理場における洗浄・消毒マニュアル (part II)」(平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)に記されている使い捨て手袋の適切な使用方法について、正しいものをア～オからすべて選び、その符号を書きなさい。

- ア 手指に傷があるとき
- イ 肉・魚・卵等を扱うとき
- ウ 加熱後の食品に直接触れるとき
- エ 消毒後の食缶等に直接触れるとき
- オ 下処理後の野菜を裁断するとき

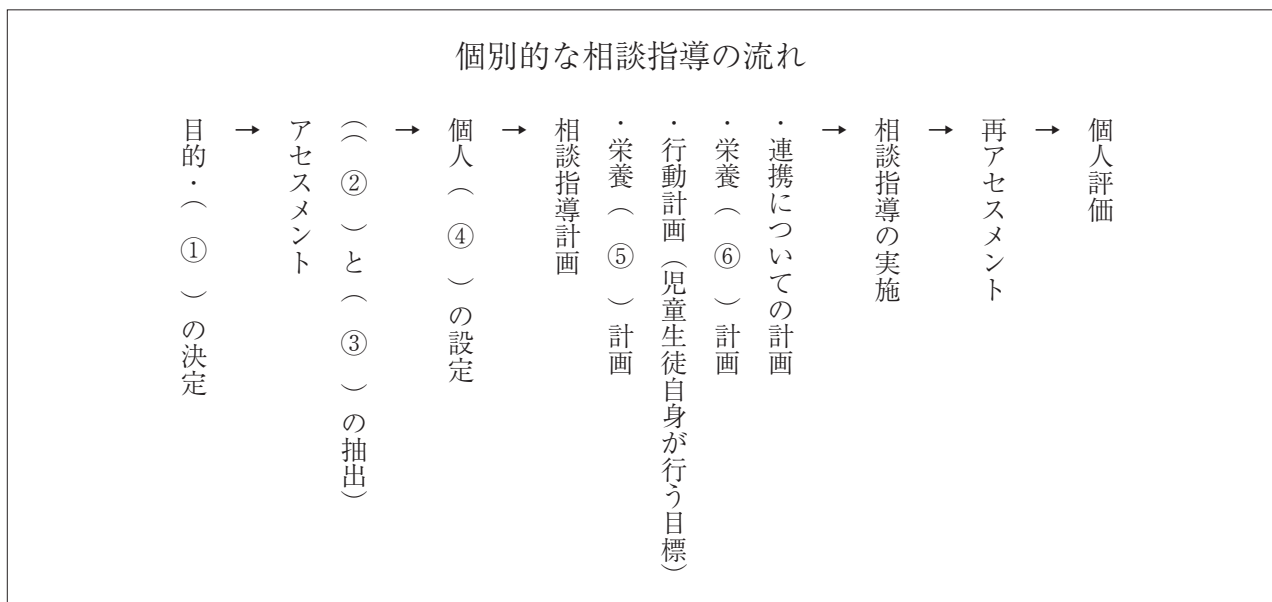
令5 栄 養 (5枚のうち4)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

V 「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)について、次の問いに答えなさい。

1 個別的な相談指導について、次の問いに答えなさい。

(1) 個別的な相談指導の詳細な方法及び流れについて、次の表の(①)～(⑥)に入る適切な語句を書きなさい。



(2) 行動計画(児童生徒自身が行う目標)を作成する際に、留意する点を書きなさい。

(3) 実測身長152cm、実測体重56kgの12歳男子が個別相談にきた。この男子の肥満度を計算し、その計算式と数値をそれぞれ書きなさい。計算結果は四捨五入し、整数で書くこと。ただし、身長別標準体重は43.4kgとする。

また、計算した肥満度から、この男子児童の肥満傾向の判定及び肥満になった食習慣として考えられることを簡潔に書きなさい。

(4) 肥満について(①)～(③)に入る語句を書きなさい。

肥満とは、(①)が多く蓄積した状態をいい、児童生徒の肥満や肥満傾向については、高血圧、高脂血症などが危惧されるときとともに、特に(②)型肥満により、将来の糖尿病や心疾患などの(③)につながるものが心配されます。

(5) 「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」に記載されている「個別的な相談指導を行う際の留意点」について、正しいものには○、誤っているものには×をつけなさい。

- ア 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒の成長曲線を確認すること。
- イ 栄養学、医学を始め、相談指導に必要なエビデンスは、日々更新されていることから、自己研鑽を継続し、質の高い指導を行うこと。
- ウ 発育・発達期のエビデンスや情報に限らず、幅広く知識やスキルを習得し指導に生かすこと。
- エ 児童生徒及びその保護者が満足する成果よりも指導者の計画通りに実施すること。
- オ 個別的な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。
- カ 個別相談の結果は、個人情報のため限られた教職員で共有すること。

2 「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」に記載されている「食育の視点」を6つすべて書きなさい。

VI 以下の食に関わる文章について、それぞれの説明にあてはまる適切な語句を書きなさい。

- 1 1つの国や地域の中でエネルギー過剰摂取による肥満と、エネルギー不足による痩せ等の問題が同時に存在する現象
- 2 従来の、最終製品の検査によって安全性を保証するものではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することで製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
- 3 なるべく近くでとれた食材を食べたほうが、輸送にともなう環境汚染が少なくなるという考え方をもとに食料輸送負荷を数値化した指標

令5 栄養解答用紙 (5枚のうち5)

総計		

I	1	①		②		③		④	
	2	①		②		③		④	⑤

II	1	a		b		c		d		e
	2									

I		

II		

III	1	(1)	季節	行事							
		(2)									
		(3)	kg	(4)	%	(5)	%	(6)			
	2										
	4	①				②				③	
		④				⑤					
	5	⑥				⑦				⑧	
		⑨				⑩				⑪	

III		

IV	1	①		②		③		④		
		⑤		⑥		⑦		⑧		
		⑨		⑩		⑪				
	(2)	⑫		⑬		⑭		⑮		
	2									

IV		

V	1	(1)	①		②		③		④		
		⑤		⑥							
	(2)										
	(3)	計算式						肥満度	%		
		判定				食習慣					
	(4)	①				②			③		
	(5)	ア		イ		ウ		エ		オ	
2											

V		

VI	1		2		3	
----	---	--	---	--	---	--

VI		

令5 栄養 模範解答

計
200

I	1	①	地域	②	環境	③	生産者	④	消費者	
	2	①	ウ	②	イ	③	ア	④	オ	⑤

I
22

II	1	a	○	b	○	c	×	d	×	e	○
	2	ア、ウ									

II
8

III	1	(1)	季節	夏	行事	土用の丑の日		
		(2)	土用の丑の日にうなぎを食べると	夏を元気に過ごすことがで	きる。			
			(3)	9.9 kg	(4)	0.6 %	(5)	33.5 %
	2	ア、ウ、オ		3	ア			
	4	①	二重	②	ショートニング	③	不飽和	
		④	悪玉 (LDL) コレステロール	⑤	動脈硬化			
	5	⑥	βでんぷん	⑦	α化 (糊化)	⑧	αでんぷん	
		⑨	老化 (β化)	⑩	アミロース	⑪	アミロペクチン	

III
59

IV	1	(1)	①	搬入口	②	保管	③	区分	④	機械器具
			⑤	場所 (台)	⑥	台 (場所)	⑦	調理後	⑧	献立
			⑨	食品	⑩	高い	⑪	させたくない		
	2	ア、ウ、エ				3	ア、イ、ウ			
	(2)	⑫	時間	⑬	担当者	⑭	手洗い	⑮	温度確認	

IV
36

V	1	(1)	①	期間	②	現状把握	③	課題	④	目標			
			⑤	補給	⑥	教育							
	(2)	抽象的な表現ではなく、明確に判断できるようなものにする											
		(3)	計算式	(56-43.4) ÷ 43.4 × 100				肥満度	29 %				
	(3)	判定	軽度肥満	食習慣	糖分・脂質の摂り過ぎ、お菓子の食べ過ぎ、ご飯の食べ過ぎなど								
		(4)	①	体脂肪	②	内臓脂肪	③	生活習慣病					
	(5)	ア	○	イ	○	ウ	○	エ	×	オ	○	カ	×
	2	食事の重要性			心身の健康			食品を選択する能力					
		感謝の心			社会性			食文化					

V
66

VI	1	栄養不良 (障害) の二重負荷	2	HACCP (危害分析重要管理点) ハシップ	3	フードマイレージ
----	---	-----------------	---	------------------------	---	----------

VI
9