

令和4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、「食育基本法」(最終改正：平成27年9月11日 法律第66号)の条文の一部である。本文に即して、(①)～(⑧)に当てはまる語句を書きなさい。

第一条～第四条(略)

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、(①)が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの(②)、保育等を行う者にあつては、(②)、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く国民が(①)、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の(③)から消費等に至るまでの食に関する様々な(④)を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した(③)等への配慮及び農山漁村の活性化と(⑤)の向上への貢献)

第七条 食育は、我が国の(⑥)のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の(③)とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び(⑦)の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との(⑧)等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の(⑤)の向上に資するよう、推進されなければならない。

【問2】 以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「中学校学習指導要領」(平成29年3月)第8節 技術・家庭 第2〔家庭分野〕 2 内容 B「衣食住の生活」の内容である。本文に即して、(①)～(⑦)に当てはまる語句を書きなさい。

【家庭分野】

1 目標(略)

2 内容

A 家族・家庭生活

(略)

B 衣食住の生活

(略)

(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。

(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、(①)によい食習慣について理解すること。

イ (①)によい食習慣について考え、工夫すること。

(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な(②)について理解すること。

(イ) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。

イ 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること。

(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) (③)と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。

(イ) 食品や調理用具等の安全と(④)に留意した管理について理解し、適切にできること。

(ウ) 材料に適した(⑤)の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた(⑥)の調理が適切にできること。

イ 日常の(⑦)の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。

- (2) 次の表は、「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）「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成」の目標設定における児童生徒の実態や発達の段階などの考慮点の一部である。(①)～(⑤)に当てはまる語句を、下の【語群】a～jの中から選び、記号を書きなさい。

表

小学校（低学年）	(①) が定着するよう、適切な題材を設定します。
小学校（中学年）	(②) を自分のものとして真剣に考えることができるようにし、具体的な(③) や目標を決めて、一定の期間継続して努力できるように設定します。
小学校（高学年）	(④) にさしかかり、心身ともに大きく変化する時期なので、食育などに関する悩みの解消などを重視したり、自己の(②) について真剣に受け止め、資料などを参考にして自己に合った実現可能な(③) を決めたり、目標をもって粘り強く努力できるように設定します。
中学校	小学校の段階で生徒が、どのような食育を経験してきているのかを入学してくる小学校と十分に連携を図り、情報を収集して、生徒のこれまでの(⑤) の上に目標を設定していくことが大切です。

【語群】

- [a 食 b 生活 c 思春期 d 計画 e 問題
f 基本的な生活習慣 g 反抗期 h 学び i 解決方法 j 食事のマナー]

- (3) 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）「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成」の「地場産物等の活用」の一部である。(①)、(②)に当てはまる語句を、下の【語群】a～eの中から選び、記号を書きなさい。また、～に当てはまる内容を、下のア～ウの中から選び、記号を書きなさい。

「地場産物の活用」については、学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や(①)、生産、流通、消費など(②)等について理解することができるようにします。

低学年	<input type="text" value="③"/>
中学年	<input type="text" value="④"/>
高学年	<input type="text" value="⑤"/>

【語群】

- [a 食生活 b 食料事情 c 産業 d 食料生産 e 年間生産調整]

ア	地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解を深めること
イ	自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心をもつこと
ウ	地域の産物に関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができること

【問3】 『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)に関する以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「I 総論 1 策定方針」の一部である。本文に即して、(①)～(④)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～エの中から1つ選び、記号を書きなさい。

I 総論
1 策定方針
日本人の食事摂取基準は、健康な個人及び集団を対象として、国民の健康の保持・増進、(①)の予防のために参照する(②)及び栄養素の摂取量の基準を示すものである。(中略)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・(③)の低下の回避の観点から、健康の保持・増進、(①)の発症予防及び重症化予防に加え、(④)の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて策定を行うこととした。(略)

- ア ① 生活習慣病 - ② エネルギー - ③ 代謝機能 - ④ 高齢者
- イ ① 糖尿病 - ② 運動代謝 - ③ 代謝機能 - ④ 若年層
- ウ ① 生活習慣病 - ② エネルギー - ③ 運動機能 - ④ 高齢者
- エ ① 糖尿病 - ② 運動代謝 - ③ 運動機能 - ④ 若年層

(2) 次の文は、II 各論 1-7ミネラル/多量ミネラル 概要の記述の一部である。

〈概要〉
・ナトリウム、(a)、(b)及び(c)については、通常食品からの摂取において欠乏症は生じないと考えられる。
・ナトリウム(食塩相当量)については、摂取実態と実行可能性を踏まえた上で、(d)及び(e)の発症予防の観点から目標量(上限)を設定した。(略)

- ① 本文を踏まえて、(a)～(c)に当てはまる語句を書きなさい(順不同)。
- ② (d)、(e)に当てはまる語句を下の【語群】ア～オの中から選び、記号を書きなさい(順不同)。

【語群】

[ア 慢性腎臓病 イ 歯周病 ウ 心疾患 エ 高血圧 オ 骨粗しょう症]

- ③ 下線の目標量(上限)のうち、18歳～49歳の区分の男女別1日あたりの目標量はそれぞれ何グラムですか。小数第一位までの数値で書きなさい。

【問4】 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1章「学校給食(大量)調理」の基本的な考え方 の一部である。下のア～コの中から間違っているものを5つ選び、記号を書きなさい。(順不同)

- ア 加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が70℃、1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は80℃、1分以上)の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。
- イ 食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止すること。
- ウ 加熱終了後の食品は、素手で触らないこと。
- エ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後4時間以内に給食できるよう努めること。
- オ 大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないように、機械への投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等を一定にするよう標準化を図ること。
- カ 野菜等の廃棄率は、日本食品標準成分表のとおり計算し、調理操作の標準化を図ること。
- キ 調理方法や給食を提供する児童生徒の実態ではなく、食事摂取基準に沿って調味(味付け)の工夫を行うこと。
- ク 配食時間に合わせて、調理に必要な時間を決め、加熱開始の時間や和え始めの時間を決めること。
- ケ 調理終了から給食までの時間が長いために起こる味等の変化を考慮し、加熱や調味を行うこと。
- コ 前日に一部調理を行い、作業工程表、作業動線図に基づき調理作業の流れをシミュレーションしておくこと。

- 【問5】 次の文は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日 文部科学省）「第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準」及び「別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」の一部である。本文に即して、（①）～（⑨）に当てはまる語句を下の【語群】ア～チの中から選び、記号を書きなさい。

(3) 食品の検収・保管等

一 (略)

二 (略)

三 (①), 魚介類等生鮮食品は, 原則として, 当日搬入するとともに, 一回で使い切る量を購入すること。また, 当日搬入できない場合には, 冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては, (②) において食品の受け渡しを行い, (③) 及び調理室に立ち入らせないこと。

五 (略)

六 食品を保管する必要がある場合には, (①), 魚介類, (④) 等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により, 原材料の(⑤)を防ぎ, 衛生的な管理を行うこと。また, 別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い, 棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（一部抜粋）

食 品 名		保存温度
(⑥)		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
(⑦)		冷 蔵
魚介類	鮮魚介	(⑧) 以下
	魚肉ソーセージ, 魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	(⑨) 以下

【語群】

ア 温度管理	イ 相互汚染	ウ 荷受け室	エ 下処理室	オ 検収室	カ 牛乳
キ 豆腐	ク 泥付き野菜	ケ 野菜類	コ 食肉類	サ 菌の増殖	シ 異物混入
ス 5℃	セ 8℃	ソ 18℃	タ -10℃	チ -15℃	

- 【問6】 「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年 法律第46号 厚生労働省）に関する以下の問いに答えなさい。

- (1) 改正によって, 営業の届出をしようとする者が, 届出書に記載することになった責任者の名称を書きなさい。
 (2) 次の文は, 厚生労働省のホームページに記載されているHACCPの説明である。本文を踏まえて, (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。

HACCPとは, 食品等事業者自らが(①)汚染や異物混入等の(②)を把握した上で, 原材料の入荷から製品の出荷に至る(③)の中で, それらの(②)を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し, 製品の(④)を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は, 国連の(⑤)(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され, 各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html(令和3年6月アクセス)
 ※設問の都合上, 一部改竄しています。

【語群】

ア 安全性	イ 各工程	ウ 危害要因	エ 食中毒菌	オ 国際労働機関
カ 全工程	キ チェック項目	ク 化学物質	ケ 基準	コ 国連食糧農業機関

【問7】 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。本文に即して，答えなさい。

(1) (①) ~ (④) 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~オの中から1つ選び，記号を書きなさい。

3 調理済みの食品管理
(ア) アレルギー原因食物の混入の防止
調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。
・材料表，調理指示書をもとに誤調理がないか複数の (①) 等でダブルチェックします。
・対応食の (②) は，学年組名前を明記した料理別の (③) を使用することが望まれます。また，トレイの色を変えて用意するなど (④) ，誤食のないようにします。
・学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて (④) を防ぐ工夫をします。

- | | | | | |
|---|--------|--------|--------|------|
| ア | ① 調理員 | ② 耐熱容器 | ③ 個人容器 | ④ 誤飲 |
| イ | ① 調理員 | ② 個人容器 | ③ 耐熱容器 | ④ 誤飲 |
| ウ | ① 栄養教諭 | ② 耐熱容器 | ③ 個人容器 | ④ 誤配 |
| エ | ① 栄養教諭 | ② 耐熱容器 | ③ 個人容器 | ④ 誤飲 |
| オ | ① 調理員 | ② 個人容器 | ③ 耐熱容器 | ④ 誤配 |

(2) (①) ~ (⑦) に当てはまる語句を下の【語群】ア~セの中から選び，記号を書きなさい。

5 実施における問題の報告
事故及びヒヤリハットも含めて，すべての問題点を (①) に報告し，定期的に施設ごと対応方法の評価，検討を行います。
(ア) 調理員
調理作業中におきた事故及びヒヤリハットも含めて，すべての問題点を報告します。
(イ) 担任
喫食や (②) の状況や事故及びヒヤリハットも含めて，すべての問題点を報告します。
(ウ) 栄養教諭・学校栄養職員
対応を必要とする児童生徒の学級を訪問して (③) や個別指導に努めます。
(エ) (①)
問題点の検討及び見直しを行います。
6 児童生徒や保護者との連携
食物アレルギーを有する児童生徒の重症度や保護者の (④) に応じて，定期的又は (⑤) に保護者と面談を行い情報共有・ (⑥) を図ります。
児童生徒の (⑦) にも耳を傾け，対応に生かせるようにします。

【語群】

- | | | | |
|--------|----------|----------------|--------|
| ア 適時 | イ 食欲 | ウ 食物アレルギー対応委員会 | エ 個別対応 |
| オ 一時的 | カ 人間関係 | キ 養護教諭・養護助教諭 | ク 連絡強化 |
| ケ 実態把握 | コ 給食への思い | サ 不安 | シ 学校長 |
| ス 集団指導 | セ 食べ残し | | |

【問8】 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」(平成29年3月文部科学省)の「II実践 Ⅰ 食に関する指導」に関する以下の問いに答えなさい。

(1) 本文に即して、(a)～(h)に当てはまる語句を、下の【語群】ア～タの中から選び、記号を書きなさい。

基本的な考え方

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「(a)」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを(b)」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の(c)授業時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの学年においても取り扱う内容として「(1)学級や学校における生活づくりへの参画」と「(2)日常の生活や学習への適応と自己の成長及び(d)」、「(3)一人一人のキャリア形成と自己実現」の三つを示しており、学校給食は、その中で(2)エ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」(中学校では(2)オ)として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

給食の時間における指導は、教科等の指導の時間と異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、(e)行うことができるという大きな特長があります。また、栄養バランスの良い食事の基本を学ぶとともに、(f)等の工夫により教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科等で得た(g)を具体的に確認したり、深めたりできます。

なお、これらの指導時間が確保できるよう、(h)のある給食時間を設定する必要があります。

【語群】

ア 献立	イ 健康安全	ウ 含む	エ 知識	オ 標準	カ 繰り返し
キ ゆとり	ク 年間	ケ 除く	コ 見方	サ 調理	シ 学級活動
ス 保健活動	セ 給食活動	ソ 一齐に	タ 安心感		

(2) 本文に即して、(①)～(⑥)に当てはまる語句を、下の【語群】ア～サの中から選び、記号を書きなさい。

指導の分類

【(①)】

- 給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを(②)させる。

【(③)】

- 献立を通して、食品の(④)や栄養的な(⑤)を学習させる。
- 教科等で取り上げられた食品や学習したことを(⑥)を通して確認させる。

【語群】

ア バランス	イ 特徴	ウ 学校給食	エ 習得	オ 事後指導	カ 産地
キ 給食指導	ク 礼儀作法	ケ 理解	コ 授業	サ 食に関する指導	

受験番号		氏名	
------	--	----	--

解答

令和4年度

栄養教諭解答用紙

得点	
----	--

問1 2点×8

問1	①	家庭	②	教育	③	生産	④	体験活動	⑤	食料自給率
	⑥	伝統	⑦	供給	⑧	交流				

問2 (1)2点×7 (2)1点×5 (3)1点×5

問2	(1)	①	健康	②	特質	③	日常生活	④	衛生	⑤	加熱調理
		⑥	和食	⑦	1食分						
	(2)	①	f	②	e	③	i	④	c	⑤	h
		③	①	c	②	b	③	イ	④	ウ	⑤

問3	(1)	ア		問3 (1)3点×1 (2)①2点×3 ②1点×2 ③2点×2							
	(2)	①	a	カリウム	b	マグネシウム	c	リン	(順不同)		
		②	d	エ	e	ア	(順不同)				
③	男性	7.5	g/日	女性	6.5	g/日					

問4 (1)1点×5

問4	ア	エ	カ	キ	コ	(順不同)
----	---	---	---	---	---	-------

問5 (1)1点×9

問5	①	コ	②	オ	③	エ	④	ケ	⑤	イ
	⑥	カ	⑦	キ	⑧	ス	⑨	チ		

問6 (1)2点×1 (2)1点×5

問6	(1)	食品衛生責任者									
	(2)	①	エ	②	ウ	③	カ	④	ア	⑤	コ

問7 (1)3点×1 (2)1点×7

問7	(1)	オ									
	(2)	①	ウ	②	セ	③	ケ	④	サ	⑤	ア
		⑥	ク	⑦	コ						

問8 (1)1点×8 (2)1点×6

問8	(1)	a	シ	b	ケ	c	オ	d	イ	e	カ
		f	ア	g	エ	h	キ				
	(2)	①	キ	②	エ	③	サ	④	カ	⑤	イ
		⑥	ウ								