

(5枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

1 栄養管理について、次の1～3に答えなさい。

1 学校給食法第8条第1項の規定に基づき、文部科学大臣が定めた「学校給食実施基準（令和3年一部改正）」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の文章は、学校給食における食品構成について示したものです。文章中の(a)～(i)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、(a)な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各(b)をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した食に関する指導や食事(c)の充実を図ること。なお、(a)な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。

また、各地域の実情や家庭における食生活の(d)の上、(e)食生活の実践、我が国の伝統的な(f)の継承について十分配慮すること。

さらに、「(g)」の結果によれば、学校給食のない日は(h)不足が顕著であり、(h)摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事において(h)の摂取が不足している地域にあつては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、(i)等についての使用に配慮すること。

(2) 次の資料は、ある日の小学校の学校給食一人分に含まれるエネルギー、たんぱく質、脂質を示しています。この日の学校給食のたんぱく質エネルギー比率はいくらですか。求めなさい。その際、小数第2位を四捨五入し、小数第1位まで求めることとします。また、このたんぱく質エネルギー比率が適切な理由を、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の基本的な考え方を踏まえ、簡潔に書きなさい。なお、この日の学校給食のエネルギーは、基準値を満たしています。

エネルギー 657 kcal たんぱく質 26.3 g 脂質 19.8 g

2 次の文章は、体内に存在する鉄について示したものです。文章中の(ア)～(ケ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

体内の約7割の鉄は赤血球の(ア)や筋肉の(イ)に存在し、酸素の運搬などの役割を果たしており、(ア)や(イ)は、(ウ)鉄に分類される。残りの鉄は(エ)鉄として、肝臓や骨髄、脾臓などにストックされる。

動物性食品に多く含まれている(オ)鉄の吸収率は(カ)が、植物性食品に多く含まれている(キ)鉄の吸収率は(ク)。

鉄の摂取量が不足すると、まず(エ)鉄、次いで(ウ)鉄が減り、鉄欠乏性貧血を引き起こす。また、ビタミンB₁₂又は(ケ)が不足すると悪性貧血を引き起こす。

3 学校給食で和風の煮物を調理する際、加熱の度合いや調味の不均一が起こりやすいという課題があります。この課題を解決するために、どのような調理の工夫が考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 食の安全について、あとの1～3に答えなさい。

1 食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の表は、日本国内における令和4年の食中毒発生状況について、病因物質別の発生状況を示したものです。表中の(ア)～(オ)に当てはまる病因物質は何ですか。下の(a)～(g)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

病因物質	総数	
	事件	患者
総数	962	6,856
細菌	258	3,545
サルモネラ属菌	22	698
ぶどう球菌	15	231
ボツリヌス菌	1	1
腸管出血性大腸菌(VT産生)	8	78
その他の病原性大腸菌	2	200
(ア)	22	1,467
セレウス菌	3	48
(イ)	185	822
ウイルス	63	2,175
(ウ)	63	2,175
寄生虫	577	669
(エ)	11	91
(オ)	566	578
化学物質	2	148
自然毒	50	172
植物性自然毒	34	151
動物性自然毒	16	21
その他	3	45
不明	9	102

(厚生労働省「令和4年(2022年)食中毒発生状況」により作成。)

(a) ヒスタミン (b) ウエルシュ菌 (c) カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
(d) アニサキス (e) 腸炎ビブリオ (f) クドア (g) ノロウイルス

(2) サルモネラ属菌による食中毒の予防対策には、どのようなことがありますか。簡潔に2つ書きなさい。

2 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づいて行うこととされています。HACCPとは、どのような衛生管理の手法ですか。簡潔に書きなさい。

(5枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

3 食物アレルギーについて、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1)「食品表示基準(令和5年一部改正)」の別表14において、アレルギー症例数の増加等を踏まえ、特定原材料として新たに追加された食品があります。その食品は何ですか。名称を書きなさい。

(2)「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)」には、実施献立・調理手順等の確認について示されています。前日あるいは当日の朝、栄養教諭が調理に関わる全員とアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行う際、どのようなことを確認する必要がありますか。簡潔に4つ書きなさい。

3 「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー(平成31年3月改訂)」について、次の1・2に答えなさい。

1 次の文章は、「食育とカリキュラム・マネジメント」の一部について示したものです。文章中の(a)～(f)に当てはまる言葉は何ですか。下の(ア)～(コ)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

食に関する内容は教科等(a)な視点に立った学習が求められます。そのため、食に関する指導の(b)を作成する段階では、(c)や子供たちの姿を踏まえ、各教科等や学級活動の関連を明らかにします。その上で、各教科等の具体的内容を関連付けながら効果的な年間指導計画などについて校内研修等を通じて研究していくことが重要です。

そして、食に関する内容について(d)を含む必要な教育内容を意図的に配列した教育課程を(e)で組織的に実施できる体制を構築し、(f)に基づき進めていくことが必要となります。

(ア) 単元計画 (イ) 横断的 (ウ) 給食の時間 (エ) 全体計画 (オ) 校長のリーダーシップ
(カ) 全教職員 (キ) 系統的 (ク) 地域の実情 (ケ) 管理職 (コ) PDCAサイクル

2 発達の段階に応じた食に関する指導の目標として、「学年段階別に整理した資質・能力」が例示されています。食育の視点の一つである「心身の健康」という視点を位置付けた食に関する指導を通して、どのような資質・能力を育成しますか。発達の段階に応じた系統性を踏まえ、小学校の低学年、中学年、高学年、中学校について、それぞれ簡潔に書きなさい。

4 中学校の保健体育科〔保健分野〕では、「健康な生活と疾病の予防」について学習します。この学習と関連した献立を作成し、給食の時間に食に関する指導を行うこととします。次の表は、一食分の完全給食の献立を作成する際の献立のねらい、対象学年、学習状況を示したものです。あとの1～3に答えなさい。

献立のねらい	塩分を控えた食事について理解を深める。
対象学年	中学校第2学年
学習状況	保健体育の学習「健康な生活と疾病の予防」では、食生活と生活習慣病の関わりについて学習している。

1 上の表の内容を踏まえ、栄養内容及び衛生管理に留意した献立を作成する場合、具体的にどのような献立が考えられますか。料理名、材料、分量、調理手順を示して、一食分の完全給食の献立を作成しなさい。なお、調理手順については次に示す例のように記載することとします。

<例>

- ① 乾燥わかめを水で戻し、水気をきる。
- ② 豆腐を1 cm 角に切る。

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 1の献立のねらいを踏まえ、給食の時間に栄養教諭が対象学年の生徒に対して、指導を行うこととします。日々の食事で塩分のとりすぎに気を付けようとする態度を養うためには、栄養教諭として、どのような指導が考えられますか。具体的に書きなさい。

5 学校給食法第9条第1項の規定に基づき、文部科学大臣が定めた「学校給食衛生管理基準」について、次の1～3に答えなさい。

1 次の表は、別添の「学校給食施設の区分」を示したものです。表中の(ア)～(カ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域
			非汚染作業 区 域
	そ の 他		(ア) 室 －原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の 処理を行う場所 食品の保管室 －食品の保管場所 (イ) 室 －食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 (ウ) された食器・食缶等の搬入場
			(エ) 室
		(オ) 室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 (カ) 室 食品・食缶の搬出場	
		(エ) 室	
		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等	
		事務室等 (学校給食調理員が通常、出入りしない区域)	

2 「学校給食衛生管理基準」には、調理場は汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区別するのはなぜですか。簡潔に書きなさい。

3 「学校給食衛生管理基準」には、食品の動線を示した作業動線図を作成することについて示されています。作業動線図の作成に当たって、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に4つ書きなさい。

(5枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

6 教科等における食に関する指導について、次の1・2に答えなさい。

1 次の文章は、平成29年3月告示の中学校学習指導要領 特別活動 学級活動 内容 (2) について示したものです。文章中の(a)～(d)に当てはまる言葉は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ言葉が入ります。

オ 食育の観点を踏まえた学校給食と(a)の形成

給食の時間を(b)としながら、成長や(c)を意識するなど、(a)の形成を図るとともに、食事を通して(d)をよりよくすること。

2 平成29年3月告示の小学校学習指導要領 総則の「小学校教育の基本と教育課程の役割」には、「学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と示されています。このことを踏まえ、小学校理科の学習内容を通して食育を推進していく際、栄養教諭として、どのような指導を行うことが考えられますか。指導場面を明らかにして、具体的に書きなさい。

7 「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」には、災害時に備えた食育の推進について示されています。そこで、児童生徒が、災害時の食の課題を知り、必要な備えや工夫を学ぶために、栄養教諭として、どのような取組を行うことが考えられますか。具体的に2つ書きなさい。

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
1	(1)	(a)		
		(b)		
		(c)		
		(d)		
		(e)		
		(f)		
		(g)		
		(h)		
		(i)		
	(2)	比率		%
		理由		
	2	1	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
			(エ)	
(オ)				
(カ)				
(キ)				
(ク)				
(ケ)				
3				

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
2	1	(1)	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
			(エ)	
			(オ)	
	(2)			
	2			
	3	(1)		
(2)				

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
1	(a)		
	(b)		
	(c)		
	(d)		
	(e)		
	(f)		
	2		

3

kyosai-guild

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄			
4	1	<一食分の完全給食の献立>			
		料理名	材料	一人分の分量 [g]	調理手順
※必要に応じて線を引いてもよい。					

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
4	2		
	5	1	(ア)
(イ)			
(ウ)			
(エ)			
(オ)			
(カ)			
2			

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち6)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
5	3		
6	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
6	2		
7			

栄養採点基準

3枚のうち1

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号		正 答 [例]		採 点 上 の 注 意	配 点	
1	(1)	(a)	多様		各 1× 9	
		(b)	栄養素			
		(c)	内容			
		(d)	実態把握			
		(e)	日本型			
		(f)	食文化			
		(g)	食事状況調査			
		(h)	カルシウム			
		(i)	小魚			
	(2)	比率	16.0 [%]	比率と理由がともに合っているものだけを正答とする。理由は、内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	7	
		理由	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%を学校給食の基準値とするため。			
	2	(ア)	(ア)	ヘモグロビン	Hb もよい。	各 2× 9
			(イ)	ミオグロビン		
			(ウ)	機能		
			(エ)	貯蔵		
(オ)			ヘム			
(カ)			高い			
(キ)			非ヘム			
(ク)			低い			
(ケ)			葉酸			
3	<ul style="list-style-type: none"> ・熱伝導が均一になるようにするため、材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃える。 ・熱の通りにくい食品は下ゆでしておく。 ・落とし蓋をし、煮汁をいきわたらせる。 ・調味を行った後、食品が煮える前に攪拌する。 ・煮えにくいものから時間をずらして煮る。 		2つ書かれていればよい。内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3× 2		
2	(1)	(ア)	(b)		各 1× 5	
		(イ)	(c)			
		(ウ)	(g)			
		(エ)	(f)			
		(オ)	(d)			
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加熱は、75℃、1分間以上を確実に行う。 ・食肉、卵などの消費期限表示を確認する。 ・食肉、卵などを取り扱う器具、機材は専用とする。 ・食肉、卵などを取り扱う場合には、使い捨て手袋を装着する。 ・食肉、卵などは、10℃以下で低温管理する。 ・ネズミ、ハエ、ゴキブリ等衛生害虫の駆除を徹底する。 		2つ書かれていればよい。内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3× 2	

栄養採点基準

3枚のうち2

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号	正 答 〔例〕	採 点 上 の 注 意	配 点
2	2 食品の製造過程で発生する可能性のある危害要因(ハザード)を分析し、特に重要なハザードを重要管理点において厳重に管理することで、最終製品の安全性を担保する衛生管理の手法。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	5
	(1) くるみ		2
	3 (2) ・対応が必要な児童生徒。 ・対応が必要な児童生徒の出欠状況。 ・除去、代替する食品と献立。 ・調理の担当者。 ・調理の手順。 ・使用する器具。 ・取り分けるときのタイミング。	4つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 4
3	(a) (イ)		各 2 × 6
	(b) (エ)		
	(c) (ク)		
	(d) (ウ)		
	(e) (カ)		
	(f) (コ)		
	1 小学校低学年では、好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができるようにする。中学年では、健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとするようにする。高学年では、栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できるようにする。中学校では、自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立を立てることができるようにする。		
2 4			
4	1 ※別紙 (計1枚)	問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。 栄養内容(塩分)に留意した献立であること。 衛生管理に留意した献立であること。 個々の料理が適切であること。 完全給食として、料理の組み合わせが適切であること。	2 5
	2 保健体育科で学習した塩分の過剰摂取が、がんなど生活習慣病の一因になることを想起させ、給食の献立を例示しながら、酸味やうま味などを活用すると、塩分が少なくてもおいしく食べられることを紹介したり、生活習慣は、子供の頃にその基本が作られるので、今のうちからうす味に慣れることの大切さについて説明したりする。	問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	1 4
3 9			

栄養採点基準

3枚のうち3

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号	正 答 [例]	採 点 上 の 注 意	配 点
5	(ア) 検収		各 2 × 6
	(イ) 下処理		
	(ウ) 返却		
	(エ) 洗浄		
	(オ) 調理		
	(カ) 配膳		
2	下処理の洗浄水が床に落ちて広がったり、人や台車が行き来したりすることによって、非汚染作業区域に汚染が拡大することを防止するため。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	5
3	作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。	順序は問わない。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 5 × 4
	汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。		
	汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は青色系と決めておくことにより交差が生じた場合は「注意する」などの意識付けにつなげること。		
	本来は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよいこと。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示すことは適切ではないこと。		
6	(a) 望ましい食習慣		各 2 × 4
	(b) 中心		
	(c) 健康管理		
	(d) 人間関係		
2	<ul style="list-style-type: none"> 理科の学習において、人は植物も動物も食べ、生命を維持していることを認識させるため、給食の献立にはどのような食材が使われているか、給食の献立表等を活用して具体的に指導する。 家庭科の調理の学習において、身近な野菜の調理を行う際に理科の学習で扱ったオクラ、ツルレイシ、インゲンマメ、ジャガイモなどの野菜を取り上げながら、栄養価を損なわない調理の仕方や素材を生かした盛り付けの仕方等について指導する。 	1つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	1 2
7	<ul style="list-style-type: none"> 非常食を紹介したり、ローリングストック法について説明したりする。 非常食を取り入れた給食を提供する。 災害時を想定した調理実習を学級担任等に提案する。 災害時の一日分の献立を考える授業を学級担任等と実施する。 	2つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	各 5 × 2

3 7

2 0

1 0

4 1 <献立> ※一食分の完全給食の献立

料理名	材 料	一人分の分量〔g〕	調理手順
ごはん	精白米	100	〔ごはん〕 ①ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
さわらの南部揚げ	さわら 小麦粉 黒いりごま 塩 水 油	60 10 2 0.3 適量 7	〔さわらの南部揚げ〕 ①小麦粉、黒いりごま、塩、水で衣を作る。 ②さわらに衣をつけ、油で揚げる。
きゅうりの 変わり漬け	ちりめんじゃこ きゅうり にんじん 薄口しょうゆ レモン果汁	1.5 40 5 1.8 1.2	〔きゅうりの変わり漬け〕 ①きゅうりは輪切り、にんじんはせん切りにし、ゆでて冷ます。 ②ちりめんじゃこは湯通しし、冷ます。 ③薄口しょうゆとレモン果汁を混ぜ、野菜とちりめんじゃこを加えて和える。
みそ汁	豆腐 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ にんじん ねぎ 煮干し 中みそ 白みそ 水	35 7 25 20 10 5 3.5 9 2.5 120	〔みそ汁〕 ①煮干しでだしをとる。 ②豆腐は1 cm 角に切り、油揚げは油抜きして5 mm の短冊切りにする。じゃがいもは1 cm のちょう切り、玉ねぎ・にんじんはせん切り、ねぎは小口切りにする。 ③だし汁を煮立て、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを入れて煮る。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤中みそと白みそを加え、ねぎを入れる。
あまなつかん	あまなつかん	45	〔あまなつかん〕 ①1/4に切る。