

(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1～4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) 次の表は、別表（第4条関係）「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の一部を示したものです。表中の(ア)～(オ)に当てはまる数字は何ですか。それぞれ書きなさい。

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳） の 場 合	児童（8歳～9歳） の 場 合	児童（10歳～11歳） の 場 合	生徒（12歳～14歳） の 場 合
ナトリウム（食塩相当量）〔g〕	(ア) 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
鉄 〔mg〕	2	3	3.5	(イ)
ビ タ ミ ン A 〔μgRAE〕	(ウ)	200	240	300
ビ タ ミ ン C 〔mg〕	20	(エ)	30	35
食物繊維 〔g〕	4 以上	4.5 以上	5 以上	(オ) 以上

(2) 学校給食摂取基準の適用に当たって、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に書きなさい。

2 次の(a)～(c)は、代謝に関わるホルモンです。どのような働きをしますか。それぞれ簡潔に書きなさい。

(a) アルドステロン

(b) グルカゴン

(c) 副甲状腺ホルモン（パラソルモン）

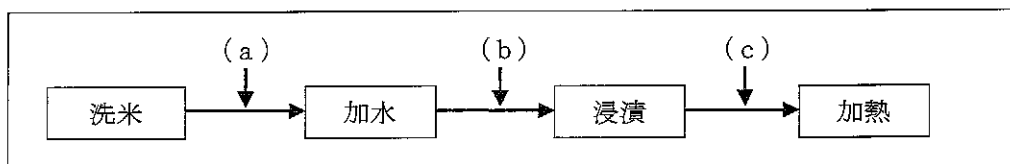
3 野菜類について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の文章は、『日本食品標準成分表2020年版（八訂）』の取扱いについて」の栄養指導における留意点について示したものです。文章中の(a)・(b)に当てはまる語又は数字は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語又は数字が入ります。

従来、栄養指導において野菜については「緑黄色野菜」の分類を設けて取り扱ってきたところである。緑黄色野菜とは、原則として可食部100g当たりの(a)が(b)μg以上のものとし、ただし、(a)が(b)μg未満であっても、トマト、ピーマンなど一部の野菜については、摂取量及び摂取頻度等を勘案の上設定しているものである。

(2) 冷凍野菜の多くは、ブランチング処理がされています。ブランチングとはどのような処理を行うことですか。簡潔に書きなさい。また、その処理をする理由を、「酵素」の語を用いて、簡潔に書きなさい。

4 次の資料は、味付け飯を炊飯する工程を示したものです。調味料はいつ加えるのが適切ですか。資料中の(a)～(c)の中から選び、その記号を書きなさい。また、その記号が答えとなる理由を簡潔に書きなさい。



(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、次の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) 令和4年4月に、給食において、ニラと間違えて提供されることが多い植物による食中毒が発生しました。この植物は何ですか。名称を書きなさい。

(2) 次の文章は、ノロウイルスによる食中毒について述べたものです。文章中の(a)・(b)に当てはまる語又は数字は何ですか。下の表中の(ア)～(エ)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

ノロウイルスは、(a)個あるいはそれ以下の少量で感染する。
人の(b)粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しないことが特徴である。

(a)	(ア) 1	(イ) 10	(ウ) 100	(エ) 1000
(b)	(ア) 胃	(イ) 腸管	(ウ) 口腔	(エ) 鼻腔

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)」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 食物アレルギー対応では、完全除去対応を原則とすることが示されています。完全除去対応とはどのような対応ですか。原因食物の例を1つ挙げて簡潔に書きなさい。

(2) 次の表は、使用する頻度を検討する必要がある原因食物とその対応を示したものです。表中の(ア)～(オ)に当てはまる原因食物は何ですか。それぞれ名称を書きなさい。

区分	原因食物	対応
特に重篤度の高い原因食物	(ア) (イ)	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食での提供を極力減らす。 提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。
特に発症数の多い原因食物	(ウ) (エ) (オ) えび、かに	<ul style="list-style-type: none"> できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。 提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。

3 過去の給食の時間には、児童生徒の窒息事故が発生しています。窒息事故を未然に防止するために、栄養教諭として児童生徒へどのようなことを指導しますか。簡潔に1つ書きなさい。

(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 学校における食育の推進について、次の1～3に答えなさい。

1 次の文章は、「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)」の食に関する指導の目標を示したものです。文章中の(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。

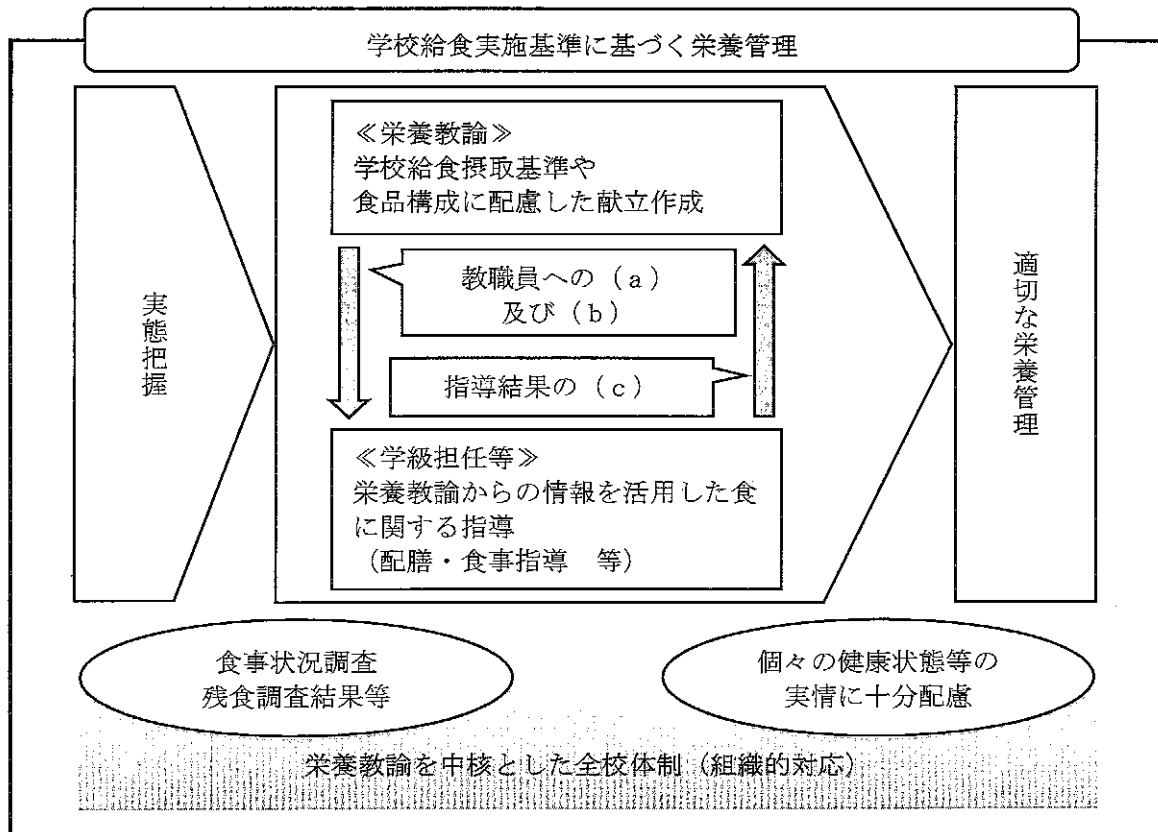
学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

(知識・技能)
 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての(ア)を図り、健康で健全な(イ)に関する知識や技能を身に付けるようにする。

((ウ)・判断力・表現力等)
 (イ)や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら(エ)したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)
 (オ)に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わ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(カ)を養う。

2 次の資料は、「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)」における学校給食実施基準に基づく栄養管理を示したものです。資料中の(a)～(c)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。



3 食育の推進に対する評価は、「子供や子供を取り巻く環境の変化の評価(成果指標)」と「活動(実施)状況の評価(活動指標)」に分類されます。「給食の時間における食に関する指導」の活動指標として、どのような評価指標が考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

(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。)

4 中学校の技術・家庭科〔家庭分野〕では、「日常食の調理と地域の食文化」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及び対象学年を示したものです。下の1・2に答えなさい。

献立のねらい	地域（広島県）の食文化について理解を深める。
対象学年	中学校第2学年

1 上記の献立のねらいを達成するために、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。牛乳を除く主食・副食について、料理名、材料、一人分の分量、調理手順を示して、和食の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、水気を切る。
- ② 豆腐を1 cm 角に切る。

2 1で作成した献立を活用して、給食の時間に栄養教諭が対象学年の生徒に対して、食に関する指導を行うこととします。献立のねらいを達成するために、どのような内容を指導しますか。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、あとの1～3に答えなさい。

1 次の文章は、「学校給食衛生管理基準」の一部について示したものです。文章中の(a)～(j)に当てはまる数字は何ですか。それぞれ書きなさい。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準
 1 (2) 学校給食設備
 ① 共通事項
 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後(a)時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

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
 1 (3) 食品の検収・保管等
 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から(b)cm以上の高さの置台を設けること。
 (4) 調理過程
 ① 共通事項
 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果物類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が(c)℃で1分間以上(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(d)℃で1分間以上)又はこれと同等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。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
 四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が(e)mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
 (6) 検食及び保存食等
 ② 保存食
 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに(f)g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に(g)℃以下で(h)週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

(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。)

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 (3) 学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年(i)回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌等について、毎月(j)回以上実施すること。

2 「学校給食衛生管理基準」には、機械及び機器を可動式にすることが示されています。機械及び機器を可動式にするのはなぜですか。簡潔に2つ書きなさい。

3 「学校給食衛生管理基準」には、調理作業時にふきんを使用しないことが示されており、ふきんを使用せずに調理台の水をとる必要があります。ふきんを使用しない理由は何ですか。また、どのような方法で水をとるように給食調理員へ指導しますか。それぞれ簡潔に書きなさい。

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 平成29年3月告示の中学校学習指導要領 保健体育 [保健分野] 内容(1)ア「健康な生活と疾病の予防について理解を深めること。」(ウ)には、生活習慣病などの予防について示されています。食に関連する内容として、どのようなことを学ぶようになっていきますか。簡潔に書きなさい。

2 小学校社会科第5学年「我が国の農業や水産業における食料生産」の学習において、担任と栄養教諭が一緒に授業を行うこととします。栄養教諭として、どのような食育の視点で指導しますか。6つの食育の視点のうちから1つ選び、指導内容を具体的に書きなさい。

7 食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることから、学校は家庭と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められています。また、「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」には、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進について示されています。そこで、栄養教諭として、家庭の食育を推進するために、デジタル技術を活用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。

5

栄養 解答用紙

(5枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
1	(1)	(ア)		
		(イ)		
		(ウ)		
		(エ)		
		(オ)		
	(2)			
	2	(a)		
		(b)		
		(c)		
	3	(1)	(a)	
			(b)	
		(2)	処理	
			理由	
	4	記号		
理由				
2	1	(1)		
		(2)		
	(a)			
(b)				

5

栄養 解答用紙

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
2	(1)			
		(ア)		
	(2)	(イ)		
		(ウ)		
		(エ)		
		(オ)		
		3		
	3	1	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
(エ)				
(オ)				
(カ)				
2		(a)		
		(b)		
		(c)		
3				

5

栄養 解答用紙

(5枚のうち3)

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
		牛乳	牛乳	206	
※必要に応じて線を引いてもよい。					

5

栄養 解答用紙

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
4	2		
	1	(a)	
(b)			
(c)			
(d)			
(e)			
(f)			
(g)			
(h)			
(i)			
(j)			
5	2		

5

栄養 解答用紙

(5枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
5	3	理由	
		指導	
6	1		
	2	視点	
7		内容	

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)	(ア)	1.5		各 2 × 5	
		(イ)	4.5			
		(ウ)	160			
		(エ)	25			
		(オ)	7			
	(2)	児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情に十分配慮し、弾力的に運用すること。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4	
	2	(a)	・ナトリウムを再吸収する。 ・カリウムと水素イオンの分泌を促進する。		それぞれ1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 4 × 3
		(b)	・グリコーゲンの分解を促進する。 ・糖新生やケトン体生成を促進する。			
		(c)	・骨吸収を促進する。 ・腸におけるカルシウムの吸収を促進する。			
	3	(1)	(a)	βカロテン当量		各 2 × 2
(b)			600			
(2)		処理	あらかじめ軽い加熱処理を行う。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	3
		理由	野菜中の酵素を失活させ、変色やビタミンの破壊を防ぐため。			4
4	記号	(c)		記号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	調味料を浸漬する前に加えると、米の吸水を阻害するため。				
2	1	(1)	スイセン		3	
		(2)	(a)	(ウ)	各 2 × 2	
			(b)	(イ)		
	2	(1)	飲用牛乳だけでなく、牛乳や乳製品を使用した食品や料理を提供しない対応。		問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	4
		(2)	(ア)	そば	順序は問わない。 落花生は、ピーナッツ もよい。	各 2 × 5
			(イ)	落花生		
			(ウ)	卵		
			(エ)	乳		
	(オ)	小麦	順序は問わない。			
	3	・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べることを指導する。 ・早食いは危険であることを指導する。		1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。	4	

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		
3	1	(ア) 理解	各 2 × 6	26	
		(イ) 食生活			
		(ウ) 思考力			
		(エ) 管理			
		(オ) 主体的			
		(カ) 人間関係形成能力			
	2	(a) 情報提供	順序は問わない。		各 2 × 3
		(b) 指導助言			
		(c) 共有			
3	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。 ・学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。 ・手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。 ・教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。 ・献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。 	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 4 × 2		
4	1	※別紙（計1枚）	<p>問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。</p> <p>栄養内容に留意した献立であること。</p> <p>衛生管理に留意した献立であること。</p> <p>個々の料理が適切であること。</p> <p>完全給食として、料理の組み合わせが適切であること。</p>	25	35
	2	<p>広島県は、瀬戸内海でとれる海の幸、中国山地や高原地帯で栽培される山の幸、島しょ部地域で栽培される柑橘類などが豊富である。このような様々な気候と風土から、独自の食文化が生み出されている。</p> <p>今日の給食には、広島県の郷土料理の一つの小さいわしの天ぷらが提供されている。広島県では小さいわしが多く水揚げされ、生産者と消費者の距離が近いので、刺身でも食べられるほど新鮮な状態で届けることができる。これは、地産地消の利点である。</p> <p>また、きゅうりやすいかなどの旬の食材を使っている。</p>	<p>問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。</p>	10	

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	1	(a)	2		各 2 × 10	38
		(b)	60			
		(c)	75			
		(d)	85			
		(e)	0.1			
		(f)	50			
		(g)	-20			
		(h)	2			
		(i)	1			
		(j)	2			
2	<ul style="list-style-type: none"> ・献立によって作業場所を変えることができ、調理過程に合った作業動線になる。 ・作業終了後は洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させて洗浄できるため、床を濡らさず作業できる。 ・機械及び機器を移動させることにより、周辺の洗浄を容易にすることができる。 		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 5 × 2		
3	理由	ふきんは微生物が付着すると繁殖しやすく、二次汚染の原因となる。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 2		
	指導	清潔な水切りワイパーやペーパータオルを使用する。				
6	1	生活習慣病などは、運動不足、食事の量や質の偏り、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れが主な要因となって起こること。また、生活習慣病などの多くは、適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することによって予防できること。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	10	22
	2	視点	食品を選択する能力	視点と内容が対応しているものだけを正答とする。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	12	
	内容	私たちの食生活は、外国から輸入されている食料にも支えられていることから、正しい知識・情報に基づいて、自ら判断し、食品を選択する能力を身に付けさせる授業を行う。				
7	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食の内容を充実させるために、おすすめの朝食レシピや動画の配信を行う。 ・正しい食事の在り方などを啓発するために、オンライン親子料理教室を開催する。 ・食事のマナーをよりよくするために、はしの使い方を家庭で練習できるよう写真や動画を配信する。 		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	10	

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
牛乳	牛乳	206	
麦ごはん	精白米 米粒麦	90 10	〔麦ごはん〕 ①麦ごはんを炊く。
小いわしの天ぷら	小いわし 塩 小麦粉 鶏卵 水 油	60 0.24 8 4 適量 6	〔小いわしの天ぷら〕 ①小いわしに塩をふる。 ②小麦粉、鶏卵、水で衣を作る。 ③小いわしに衣をつけ、油で揚げる。
きゅうりのレモン和え	キャベツ きゅうり 乾燥わかめ 薄口しょうゆ 砂糖 レモン果汁 白ごま	30 20 1 2 1.5 3 2	〔きゅうりのレモン和え〕 ①キャベツはせん切り、きゅうりは輪切りにし、ゆでて冷ます。 ②乾燥わかめは、水で戻し、ゆでて冷ます。 ③白ごまは、炒った後、すって冷ます。 ④薄口しょうゆ、砂糖、レモン果汁を混ぜ、野菜とわかめを加えて和える。 ⑤白ごまを加えて混ぜる。
豚汁	豚もも肉 生揚げ じゃがいも だいこん にんじん 小松菜 煮干し 中みそ 白みそ 水	20 15 30 15 15 8 4 9 3 140	〔豚汁〕 ①煮干しでだしをとる。 ②生揚げは油抜きして1 cm 角に切る。じゃがいもは1 cm のいちよう切り、だいこん・にんじんはせん切り、小松菜は2 cm 幅に切る。 ③だし汁を煮立て、豚もも肉、じゃがいも、だいこん、にんじんを入れて煮る。 ④生揚げ、小松菜を入れる。 ⑤中みそと白みそを加える。
すいか	すいか	110	〔すいか〕 ①1/32 に切る。