

令7 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 栄養教諭に関連する次の法律の条文について、文中の (①) ~ (⑧) に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

1 学校教育法第37条第13項

栄養教諭は、児童の栄養の (①) 及び (②) をつかさどる。

2 学校給食法第2条

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

一 適切な栄養の摂取による健康の (③) を図ること。

二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい (④) を養うこと。

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び (⑤) を養うこと。

四 食生活が (⑥) の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、(⑦) を重んずる態度を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な (⑧) についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

II 「第4次食育推進基本計画」と兵庫県の「食育推進計画(第4次)」に関する次の文中の (①) ~ (④) に入る適切な数字を、それぞれ書きなさい。

「第4次食育推進基本計画」は、食育基本法に基づき国の責務として、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施するものであり、令和 (①) 年3月に策定された。また、食育の推進に当たっての目標として「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数の増加」を設定しており、月 (②) 回以上を目標に取り組んでいる。

兵庫県の「食育推進計画(第4次)」は、「食の安全安心と食育に関する条例」に基づき策定したもので、食育の推進に当たっての目標として、「食育を (③) 教科の中で実施した中学校の割合の増加」を設定しており、100%を目標に取り組んでいる。また、県民の食育への関心や意識を高めていくため、毎年 (④) 月を「ひょうご食育月間」と定めている。

III 栄養管理について、次の問いに答えなさい。

1 次の文章は、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議の「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(令和2年12月)の一部である。あとの問いに答えなさい。

学校給食摂取基準(以下「本基準」という。)の策定に当たっては、(①) が定めた食事摂取基準を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、(②) の調査結果を踏まえ、児童生徒の健康の増進及び(③) を図るために望ましい栄養量を算出することとした。

本基準においては、現況の学校給食の (④) 状況を踏まえ、エネルギーのほか、たんぱく質、脂質、食物繊維、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、ナトリウム(食塩相当量)、カルシウム、マグネシウム及び鉄について基準値を示すとともに、(⑤) について基準値に準じて配慮すべき参考値を示すこととした。その他の栄養素については、児童生徒の (⑥) 等に応じて確認するなど配慮が必要である。

(1) 文中の (①) ~ (⑥) に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

(2) 小学3・5年生、中学2年生ともに食事摂取基準の推奨量の40%を学校給食の基準値としている栄養素を、文中の下線部からすべて選んで書きなさい。

令7 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)

2 次の(1)~(5)は、日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) について説明したものである。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) アミノ酸組成によるたんぱく質をエネルギー算出の基礎とするなど、エネルギー産生成分の実態をより正確にとらえることが可能な方式を採用している。
- (2) 利用可能炭水化物量とは、食品 100 g 当たりから水分、たんぱく質、脂質、灰分を差し引いて算出したものである。
- (3) 有機酸のうち、酢酸のみがエネルギーを産生する成分としてエネルギー計算に反映される。
- (4) きのご類や藻類のエネルギー量は総じて 2015 年版 (七訂) 時よりも増加している。
- (5) 2015 年版 (七訂) と 2020 年版 (八訂) で栄養価計算したエネルギー量に差がある場合には、一律に 2020 年版 (八訂) の計算結果で栄養状態の評価を行う。

3 次の(1)~(6)は、人体の代謝について説明したものである。文中の (①) ~ (⑥) に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

- (1) ピルビン酸からアセチル CoA を生成する反応における補酵素の 1 つであるチアミン二リン酸は、ビタミン (①) にリン酸が結合したものである。
- (2) 過剰に摂取されたたんぱく質は、主に (②) で糖新生や尿素合成の材料となる。
- (3) 飢餓状態では、脂肪酸からアセチル CoA を経て生成された (③) が重要なエネルギー源となる。
- (4) 松果体ではセロトニンが原料となり、(④) が生成される。
- (5) 腸管より吸収された鉄は細胞に取り込まれ、肝臓などではそのほとんどが貯蔵鉄である (⑤) として貯蔵される。
- (6) カルシウムは生体内に最も多く含まれる無機質であり、そのほとんどは (⑥) として骨や歯の構成成分として存在している。

4 次の表は、ある日の学校給食の献立表である。あとの問いに答えなさい。

表

献立	一口メモ
12月22日(金) ごはん 牛乳 鶏肉の(イ)風味揚げ (ウ)のいとこ煮 すまし汁	今日は、1年で最も夜が長く昼が短い(ア)の日です。太陽の力が一番弱まるので運気が下がり、身体も弱と考えられました。そこで、邪気を祓うために(イ)を取り入れました。また、β-カロテンが豊富な夏野菜で、名称に「ん(運)」が重なる(ウ)や、赤い色が厄払いと運気を呼び込む縁起物とされている小豆を食べる習慣があります。

- (1) 表中の (ア) ~ (ウ) に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。
- (2) 2500 食を共同調理場で作る際、すまし汁に、にんじんを 1 人当たり 8g 使用する場合の発注量 (kg) を求めなさい。ただし、にんじんの廃棄率は 3% とし、小数第 2 位を四捨五入して、小数第 1 位までにすること。
- (3) 1 人当たりの汁の量が 150g のすまし汁を作る際、塩分濃度を 0.7% にするために必要な、うすくちしょうゆ (塩分濃度 16%) と食塩の使用量 (g) をそれぞれ求めなさい。ただし、うすくちしょうゆと食塩の割合は 7 : 3 とし、小数第 2 位を四捨五入して、小数第 1 位までにすること。

IV 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

1 次の文章は、学校給食における食中毒事例である。あとの問いに答えなさい。

4 月に学校給食 (弁当方式) を食べた生徒に腹痛、下痢の症状が確認された。調査の結果、前日の給食による食中毒と断定された。給食の献立は、チキンカレーライス、牛乳、白身魚フライ、おかひじきのサラダ、ミニトマトであった。保存食と有症生徒の便から、病因物質が明らかにされた。作業工程の記録から、すべての加熱調理において 75℃ 以上、1 分間以上の加熱を確認できた。

(1) この食中毒の病因となる病原体として最も適切なものを、次のア~オから 1 つ選んで、その符号を書きなさい。

ア カンピロバクター イ 黄色ブドウ球菌 ウ 腸管出血性大腸菌 エ ヒスタミン オ ウエルシユ菌

(2) この食中毒の再発を防止するために、学校給食の衛生管理として徹底すべきことは何か、最も適切なものを、次のカ~コから 1 つ選んで、その符号を書きなさい。

カ 加熱調理において、85℃ 以上 1 分間以上の加熱 キ 調理従事者家族の検便の実施 ク 前日調理の禁止
ケ 生野菜の提供禁止 コ 加熱後、冷却が必要な食品の水冷の禁止

令7 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)

2 「学校給食衛生管理基準」に示されている学校給食施設の作業内容と作業区域について、正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) 割卵は汚染作業区域で行う。 (2) 野菜の切裁は汚染作業区域で行う。
(3) 食器の洗浄は非汚染作業区域で行う。 (4) 食缶の搬出は汚染作業区域で行う。
(5) 洗米は汚染作業区域で行う。 (6) 原材料の温度確認は非汚染作業区域で行う。

3 次の表は、調理場内でATP拭取り検査を行った結果である。あとの問いに答えなさい。

表

検査箇所	検査測定値 (RLU)
まな板	58
シンク	800
手指	1,400

- (1) ATPとは何の略称か書きなさい。
(2) ATP拭取り検査の結果、検査測定値が高い箇所は、その理由として何が原因と考えられるか、5字以内で書きなさい。
(3) 検査測定値から判定した次の①～③の内容について、正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。ただし、判定基準については「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)に記載のある管理規準値のとおりとする。
① まな板は判定の結果合格 ② シンクは判定の結果合格 ③ 手指は判定の結果不合格

4 次の(1)～(5)は、「学校給食衛生管理基準」に示されている食品の検収・保管について述べた文である。文中の(①)～(⑤)に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。

- (1) 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類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(①)を防ぎ、衛生的な管理を行う。
(2) 泥つきの根菜類等の処理は検収室で行い、(②)を清潔に保つ。
(3) 当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に(③)するなど衛生管理に留意する。
(4) 冷凍食品については、(④)℃以下で保管する。
(5) 牛乳については、専用の保冷库等を使用し、(⑤)℃以下で保管する。

5 次の(1)～(5)は、「学校給食衛生管理基準」に示されている検食について述べた文である。文中の(①)～(⑤)に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。

- (1) 検食は、児童生徒の摂食開始時間の(①)分前までに行う。
(2) 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ定められた(②)が行う。
(3) 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果の記録については、(③)年間保存する。
(4) 検食に当たっては、児童生徒の(④)との関連はどのように配慮されているかの確認も含まれる。
(5) 検食で(⑤)があった場合には、給食を中止する。

V 「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)に記載されている食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

1 次の文章は、個別的な相談指導の基本的な考え方について述べたものである。文中の(①)～(⑥)に入る適切な語句をそれぞれ書きなさい。

想定される個別的な相談指導は、その課題の改善を目的として期間を決めて定期的、(①)に指導を進めることにより、対象の児童生徒の(②)を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための(③)を獲得できるようにします。

また、個別的な相談指導は、(④)で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に(⑤)が行い、実際の指導は(⑥)が中心となり関係者と連携を取りながら実施します。

令7 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)

2 次の(1)~(6)は、個別的な相談指導の進め方について述べた文である。正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。

- (1) 肥満に対する個別的な相談指導を進めるに当たっては、児童生徒は発育・発達期であることから、肥満・肥満傾向の判定においては、性別、年齢別の身長と体重から算出する体格指数を活用する。
- (2) 偏食に対する個別的な相談指導は、特定の食品の食べ過ぎにより成長や栄養素の摂取状況に問題がある児童生徒についても抽出し実施する。
- (3) 偏食のある児童生徒に対する日々の給食指導においては、栄養教諭が該当児童生徒の苦手な食品についてその日食べる量を責任を持って決定し、完食することを目標とした個に応じた指導を継続的に行う。
- (4) 偏食に対する個別的な相談指導に当たっては、学級担任や栄養教諭は、児童生徒の努力を認め偏食改善への意欲をもてるよう留意する。
- (5) 食物アレルギーに対する個別的な指導内容の検討に当たっては、医師と保護者が記入した「学校生活管理指導表」を活用した正確な情報の把握と、発達段階や該当児童生徒の症状及び理解度を考慮の上、指導方針を決定する。
- (6) 児童生徒が発達障害により食行動に問題を抱えており、音や匂いなどの情報が多く食事に集中できない場合は、まず、音や匂いへの感覚的な認識を変えるための個別的な指導を行った後、集中して給食時間を過ごすことができるよう環境の整備を行う。

3 次の(1)、(2)は、給食の時間における窒息事故発生時に、救急隊が到着するまでの間、詰まった食べ物の除去を試みる方法を示したものである。適切な対処方法の名称を、それぞれ書きなさい。

(1)

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩きます。なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減します。



(2)

後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上方へ圧迫します。



VI 食品及び栄養素について、次の問いに答えなさい。

1 次の(1)~(4)の説明にあう食品や栄養素として適切なものを、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。

- (1) 特別用途食品の中で、乳糖不耐症またはガラクトース血症に適したもの
- (2) 保健機能食品の中で、安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項を商品の販売前に、事業者が消費者庁長官に届け出るもの
- (3) 食品の中で、カルシウム拮抗薬や抗てんかん薬の薬物代謝酵素の働きを阻害して、血中濃度を上昇させる成分を含むもの
- (4) 胎児の正常な発育に寄与する栄養素で、「栄養機能食品の表示に関する基準」に記載のあるもの

ア 乳児用調整液状乳 イ 機能性表示食品 ウ 特定保健用食品 エ 納豆
オ 葉酸 カ パントテン酸 キ グレープフルーツ ク 無乳糖食品

2 「アレルギーを含む食品に関する表示について」(令和6年3月28日消費者庁通知)により、特定原材料に準ずるものとして新たに追加及び削除された原材料名を、それぞれ1つ書きなさい。

3 「食品表示基準」において特定原材料と規定されている原材料名として適切なものを、次のア~カからすべて選んで、その符号を書きなさい。

ア えび イ たこ ウ くるみ エ 大豆
オ 乳 カ アーモンド

令7 栄養解答用紙 (5枚のうち5)

総計		

I	1	①		②		
	2	③		④		⑤
		⑥		⑦		⑧

I		

II	①		②		③		④	
----	---	--	---	--	---	--	---	--

III	1	(1)	①		②		③				
		(2)	④		⑤		⑥				
	2	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)	
		(2)									
	3	(1)	①		(2)	②		(3)	③		
		(4)	④		(5)	⑤		(6)	⑥		
	4	(1)	ア		イ		ウ				
		(2)		kg	(3)	うすくちしょうゆ		g	食塩	g	

II		

III		

IV	1	(1)		(2)									
	2	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)	
	3	(1)				(2)							
		(3)	①		②		③						
	4	(1)	①		(2)	②		(3)	③				
		(4)	④		(5)	⑤							
	5	(1)	①		(2)	②		(3)	③				
		(4)	④		(5)	⑤							

IV		

V	1	①		②		③							
		④		⑤		⑥							
	2	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)	
	3	(1)			法	(2)			法				

V		

VI	1	(1)		(2)		(3)		(4)	
	2	追加			削除			3	

VI		

令7 栄養模範解答 (5枚のうち5)

総計		
200		

I	1	①	指導	②	管理		
	2	③	保持増進	④	食習慣	⑤	協同の精神
		⑥	自然の恩恵	⑦	勤労	⑧	食文化

I		
24		

II	①	3	②	12	③	7	④	10
----	---	---	---	----	---	---	---	----

III	1	(1)	①	厚生労働省	②	食事状況調査	③	食育の推進			
		(2)	④	栄養摂取	⑤	亜鉛	⑥	実態			
			(2)	ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂							
	2	(1)	○	(2)	×	(3)	×	(4)	○	(5)	×
	3	(1)	①	B ₁	(2)	②	肝臓	(3)	③	ケトン体 (アセトン体)	
		(4)	④	メラトニン	(5)	⑤	フェリチン	(6)	⑥	リン酸カルシウム	
	4	(1)	ア	冬至	イ	柚子 (ゆず)	ウ	南瓜 (なんきん)			
		(2)	20.6 kg		(3)	うすくちしょうゆ	4.6 g	食塩	0.3 g		

II		
8		

III		
67		

IV	1	(1)	オ	(2)	ク								
	2	(1)	○	(2)	×	(3)	×	(4)	×	(5)	○	(6)	×
	3	(1)	アデノシン三リン酸					(2)	洗浄不足、汚れている、洗い残し				
		(3)	①	○	②	×	③	×					
	4	(1)	①	相互汚染	(2)	②	下処理室	(3)	③	温度管理			
		(4)	④	-15	(5)	⑤	10						
	5	(1)	①	30	(2)	②	責任者	(3)	③	1			
		(4)	④	嗜好 (し好)	(5)	⑤	異常						

IV		
50		

V	1	①	継続的	②	行動変容	③	習慣						
		④	学校全体	⑤	学級担任	⑥	栄養教諭						
	2	(1)	×	(2)	○	(3)	×	(4)	○	(5)	×	(6)	×
	3	(1)	背部叩打法				(2)	腹部突き上げ法					

V		
32		

VI	1	(1)	ク	(2)	イ	(3)	キ	(4)	オ
	2	追加	マカダミアナッツ		削除	まつたけ (松茸)		3	ア ウ オ

VI		
19		