令和６年度　公立学校教員採用候補者選考試験問題

栄養教諭

注意　答はすべて解答用紙の解答欄に記入すること。

第１問題　食育・学校給食関係の法規に関して、次の問に答えよ。

問１　次の文は、学校給食法（昭和29年６月３日法律第160号 最終改正平成20年６月18日法律第73号）の第二条の一部である。［ア］～［ウ］にあてはまることばを答えよ。

（学校給食の目標）
第二条
三　学校生活を豊かにし、明るい社交性及び［ア］を養うこと。
四　食生活が自然の恩恵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［イ］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、［ウ］態度を養うこと。

問２　次の文は、「第４次食育推進基本計画」（令和３年３月農林水産省）「第１ 食育の推進に関する施策についての基本的な方針 １．重点事項」の一部である。［エ］～［ク］にあてはまる語をA～Jから選び、記号で答えよ。

（１）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
（略）
「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や［エ］の延伸を実現し、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・［オ］を図りつつ生涯を通じた食育を推進する。また、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となることに留意する。
（略）
（２）持続可能な食を支える食育の推進
国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な［カ］が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える［カ］の持続に資する食育を推進する。
（略）
（３）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進
新型コロナウイルス感染症の拡大前から、生活を支える多くの分野でICTや［キ］の活用等デジタル技術の進展・普及が加速していたが、当該感染症の拡大防止のため、身体的距離の確保や３密（密接、密閉、密集）の回避が迫られる中、デジタル技術の活用は喫緊の課題となっている。（略）また、「新たな日常」の中では［ク］による通勤時間の減少等から、自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

A　環境	B　情報処理	C　平均寿命	D　協力	E　AI（人工知能）
F　自然環境	G　仮想オフィス	H　協働	I　テレワーク	J　健康寿命

2025 kyosai-guild.jp

第2問題　栄養教諭の職務に関して、次の問に答えよ。

問1　「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（1）、（2）に答えよ。

（1）次のA～Eは、「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第4節 栄養教諭の役割」に関する内容である。下線部が正しければ○を記し、誤っている場合は正しい語句を記せ。

A　家庭・地域、関係機関等との連携・調整の要として、地域学校協働活動推進員等と連携し、子供たちの健康の保持増進に向けた健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められています。

B　全体計画を策定し、実施していくには、各種調査等に基づき、児童生徒の実態把握をしておくことが必要となります。

C　栄養教諭は、各教科等の目標やそれらの教科等における食に関する指導に係る単元・内容等について十分に理解した上で、各教科等の年間指導計画と関連付けを図りながら全体計画の原案を作成します。

D　全体計画の作成に当たっては、教務主任など学校教育活動全体を把握している教職員を全体計画作成委員組織の構成員として位置付けることが肝要になります。

E　教務主任は、学級担任や教科担任と協力しながら、学習指導要領や教科書などから食に関する指導に関連している単元等を抽出します。

（2）「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第5節 特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成及び指導の留意点 5 全体計画を踏まえた、食に関する指導を推進するに当たっての留意点」における、障がいのある児童生徒についての指導上の留意点について、障がい種別に記載の五つの中から二つを簡潔に記せ。

問2　次の文は、「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）「Ⅳ 改善《ACTION》」における食育の評価に関する内容の一部である。［　ア　］～［　ウ　］にあてはまる語句をA～Fから選び、記号で答えよ。

> 2　食育推進の取組内容について
>
> 評価結果について十分検討した上で、「食に関する指導に係る全体計画」、「食に関する指導に係る年間指導計画」、［　ア　］に関する計画等」の加除修正を行います。
>
> 「食に関する指導」では、各教科等における食育の視点の見直しや、学習内容、教材、指導方法などについて、また、「［　ア　］」では、栄養管理や衛生管理、［　イ　］などについて教職員や子供の状況等に照らして改善が図られるよう計画を見直します。
>
> 3　学校における食育の取組の成果の可視化
>
> 学校評価における「自己評価」の結果は、保護者等に公表することが原則です。学校における食育についても、学校のホームページへの掲載や保護者との意見交換、［　ウ　］へ周知など、様々な機会を活用して取組の成果等を周知することにより、学校、家庭、地域の相互理解を深め、連携体制の改善・強化していくことが重要です。

A　物資管理　　B　給食室の管理　　C　材料管理　　D　近隣社会　　E　学校給食の管理

F　地域住民

2025 kyosai-guild.jp

第3問題　食に関して、次の問に答えよ。

問1　小学生用食育教材「たのしい食事 つながる食事」（平成28年2月文部科学省）における題材「食べ物大変身」を給食の時間に指導したい。その際の指導内容について、一つの食材を取り上げ簡潔に記せ。

問2　「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（1）、（2）に答えよ。

（1）次のA～Eは、「第5章 給食の時間における食に関する指導 第2節 給食の時間に行われる食に関する指導」における教科等と連携した指導事例である。授業の導入場面の活用として正しいものには○を記し、誤っているものには×を記せ。

A　【小学校】第3学年理科

植物のからだのつくりを学習する際、野菜を例に、根や茎、葉、花（つぼみ）、実のどの部分を食べている野菜なのかを給食を食べながら予想させます。実際に食べることで、イメージがつきやすくなります。

B　【中学校】社会〔地理的分野〕

学校給食を食べながら食品の生産国を確認し、食生活が自然環境だけではなく、日本と世界との結び付きといった社会環境の変化によっても大きな影響を受けていることに気付かせます。私たちの日常生活が他地域との結び付きによって成り立っていることを、学校給食の献立を通じて学びます。

C　【小学校】第5学年家庭科

栄養バランスのとれた献立について給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食・主菜・副菜についての学習を振り返り、理解を深めます。

D　【小学校】第2学年生活科

自分たちが食べている給食には、季節ごとに多種類の野菜が使われていることを学習し、野菜には成長や健康の維持増進のために大切な働きがあることに気付かせます。野菜を身近に感じさせ、野菜の栽培活動に対する関心・意欲を高めます。

E　【小学校】第4学年体育（保健領域）

体をよりよく成長させるために「調和のとれた食事」「適切な運動・休養」「睡眠」が必要なことを学習したあと、バランスの良い食事の例として給食献立を手本とし、学習を振り返ります。

（2）次の文は、「第1章 学校における食育の推進の必要性 第6節 学校における食育の推進 3 教科等における食に関する指導の評価の考え方」の一部である。［ア］～［エ］にあてはまる語句をA～Gから選び、記号で答えよ。

関連する教科等において食に関する指導を行う場合には、当該教科等の目標がよりよく達成されることを［ア］的に考え、その実現の［イ］に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが重要です。教科等において食に関する指導を一層充実させることによって、学校として食育の充実につなげていくことが求められます。

これらのことを踏まえて、教科等における食に関する指導では、教科等の評価について、改訂された学習指導要領に基づいて「知識・技能」「［ウ］」「主体的に学習に取り組む態度」の3観点で行うとともに、「食育の視点」に関しての評価は、学校における食育の推進を評価することを目的として、中央教育審議会答申（平成28年12月21日）で示された［エ］に関わる資質・能力に沿った食に関する指導の目標に基づいて行います。

A　思考・判断・表現　　B　思考・表現　　C　過程　　D　健康・安全・食　　E　健康・衛生・食文化
F　第一義　　G　優先

2025 kyosai-guild.jp

問3　次の文は、小学校家庭科の調理実習で使用したフライパンの後始末についての記述である。［オ］～［キ］にあてはまる語を答えよ。

油よごれは、不用な［オ］や［カ］で油よごれをふき取ってから洗う。［キ］に気をつけ、冷めてから行う。

問4　次の文は、「メタボリックシンドローム」に関する内容である。［ク］～［コ］にあてはまる語句を答えよ。

内臓やその周辺にたまった脂肪（内臓脂肪）が［ク］の発症に深く関わっていることがわかっている。この内臓脂肪の蓄積に加えて、高血圧、［ケ］、脂質異常のうち、二つ以上があてはまる状態を、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）と呼ぶ。

メタボリックシンドロームになると［ク］になる危険性が急激に高くなる。メタボリックシンドロームかどうかは、腹囲（へそ回り）、血圧、［コ］検査などから診断する。

問5　「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）の「第5章 給食の時間における食に関する指導 第3節 学校給食におけるリスクマネジメント 4 窒息事故防止」において、児童生徒が咽頭部に食べ物を詰まらせた場合の、救急隊が到着するまでに詰まったものを除去する方法の説明である。［サ］～［セ］にあてはまる語を答えよ。

背部叩打法……立て膝で太ももが［サ］にした子供の［シ］を圧迫するようにして、頭を［ス］して、［セ］の真ん中を平手で何度も連続して叩く。なお、腹部臓器を傷付けないよう力を加減する。

第4問題　栄養管理に関して、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について」（令和3年2月12日文部科学省通知）「1 学校給食摂取基準の概要」の一部である。［ア］～［カ］にあてはまる語句または数をA～Lから選び、記号で答えよ。

（2）「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（［ア］年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資する［イ］の構築に関する研究」（以下「［ウ］」という。）及び「［ウ］」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という。）等を勘案し、児童又は生徒（以下「児童生徒」という。）の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な［エ］を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び［オ］等の実態並びに［カ］等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

A　地域の実情	B　PDCAサイクル	C　2019	D　生活活動
E　食事状況調査	F　中央値	G　平均値	H　地域の特性
I　国民健康・栄養調査	J　活動指数	K　2020	L　エビデンス

2025 kyosai-guild.jp

問2　次のA～E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3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル 2 下準備（3）だし汁のとり方」に関する内容である。下線部が正しければ○を記し、誤っている場合は正しい内容を記せ。

A　かつおだしをとる際、削り節の量は、汁に対して1～3％が適量である。

B　かつおだしをとる際は、削り節を沸騰水中に投入後、1分間加熱し、3分後に削り節が沈んだら取り出す。

C　だし汁は、はじめから必要量をとり、濃い目にとって、後から水で希釈することはしない。かつおの量が多いと旨味以外の成分も多くなるので塩味や渋味が出てくる。

D　混合だしは、昆布だしをとり、沸騰後、少し水を加えて削り節を入れてだしをとるとよい。

E　煮干しだしについて、大量調理では、30分程度浸水した後、火加減を調整し、30分程度で沸騰させ、1分後に火を消す方法が効率的である。

問3　表1は、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（令和2年12月文部科学省 科学技術・学術審議会資源調査分科会 報告）「第1章 説明 2 2）収載成分項目等（7）ビタミン」に関する内容である。ビタミンの種類と特徴の組み合わせとして正しいものをA～Eから全て選び、記号で答えよ。

表1

	種類	特徴
A	ビタミンE	脂質の過酸化の阻止、細胞膜及び生体膜の機能維持に関与している。欠乏により、神経機能低下、筋無力症、不妊等が起こることが知られている。
B	ビタミンK	血液凝固促進、骨の形成等に関与している。欠乏により、新生児頭蓋内出血症等が起こることが知られている。
C	ビタミンB_1	フラビン酵素の補酵素の構成成分として、ほとんどの栄養素の代謝に関わっている。欠乏により、口内炎、眼球炎、脂漏性皮膚炎、成長障害等が起こることが知られている。
D	ビタミンB_{12}	細胞の分化の盛んな胎児にとっては重要な栄養成分である。欠乏により、巨赤芽球性貧血、舌炎、二分脊柱を含む精神神経異常等が起こることが知られている。
E	ビタミンC	生体内の各種の物質代謝、とくに酸化還元反応に関与するとともに、コラーゲンの生成と保持作用を有する。欠乏により壊血病等が起こることが知られている。

2025 kyosai-guild.jp

第5問題　衛生管理に関して、次の問に答えよ。

問1　「学校給食衛生管理基準」（文部科学省告示第64号平成21年3月31日）について、次の（1）、（2）に答えよ。

（1）次の文は、「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（3）食品の検収・保管等」の一部である。［ア］～［ウ］にあてはまる語句または数を答えよ。

三　食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、［ア］するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、［ア］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、［イ］室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

五　食品は、［イ］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、［イ］室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から［ウ］cm以上の高さの置台を設けること。

（2）次の文は、「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準（4）食中毒の集団発生の際の措置」の一部である。［エ］、［オ］にあてはまる語を答えよ。

一　［エ］等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二　学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、［オ］の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

問2　次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅰ」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第3章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル　2．設備等の洗浄・消毒『設備、機械、機器の洗浄・消毒』の基本的な考え方」の一部である。［カ］～［コ］にあてはまる語句またはことばをA～Kから選び、記号で答えよ。

○　アルコールは、［カ］を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。

○　次亜塩素酸ナトリウムは、適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら［キ］間、100ppmで［ク］間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、［ケ］すること）。塩素臭が出るので換気を行う。

○　紫外線殺菌保管庫は、確実に［カ］を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の［コ］照射時間に留意すること）。紫外線は直視しないこと。

A　5分　　B　油分　　C　手袋を着用　　D　15分　　E　水気　　F　ハンドクリームを塗布
G　汚れ　　H　10分　　I　3分　　J　長時間　　K　有効

2025 kyosai-guild.jp

問3　次の文は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Step 5 作業動線の確保 1 作業動線の確保の必要性について理解する」の一部である。［サ］～［セ］にあてはまる語句を答えよ。

> 食品の二次汚染を防止するために、作業動線を［サ］方向にして、食品が交差しないようにします。そのためには、機械や機器の配置を替えたり、［シ］式にするなどして作業動線を単純化することが大切です。
> ① 食肉、魚介類及び［ス］は病原性微生物汚染の高い食品である。これらの食品と汚染させたくない食品（加熱済みや非加熱調理用食品）の動線が交差すると、二次汚染を招く可能性が高くなる。
> ② 食品が［セ］するなど作業動線の重なりが多いほど、無理や無駄の多い作業となり、二次汚染の可能性が高くなる。

問4　次のA～Dは、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅰ」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第3章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル」における「野菜の下処理方法例」に関する内容である。下線部が正しければ○を記し、誤っている場合は正しい内容を記せ。

A　皮をむいた野菜……水が循環している3槽シンクで水に落らせる。

B　ほうれんそう等葉菜類の処理は、下処理室で根を切り、葉をばらばらにして、3槽シンクで流水で洗う。その際葉部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで何回も水を入れ替えて洗う。

C　キャベツ・白菜の処理は、包丁で2つ割りまたは4つ割りにして芯を取り、葉をばらばらにして、3槽シンクで流水で洗う。

D　冷凍野菜の処理は、下処理室で専用の容器に移し替える。冷蔵庫または調理室において解凍してから、異物を除去するために洗浄する。

問5　次のA～Dは、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅱ」（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第4章 洗浄・消毒の評価の方法 1.細菌検査」に関する内容である。検査法の説明として正しいものを一つ選び、記号で答えよ。

A　拭取り培養法は、調理台やまな板では5cm×5cmの一定面積を拭き取る。小さい容器や鉢口、包丁、手指等については面積表示が困難なので全面を拭き取る。寒天平板上の発育した集落数を測定する。

B　拭取り培養法の評価方法は、算出した菌数によって洗浄や消毒の効果を評価する。管理規準値は食品衛生法等で定められており、調理施設、設備、調理器具の洗浄後、使用前に大腸菌群が検出されると要注意である。

C　スタンプ培養法は、一般生菌数用、大腸菌・大腸菌群用など目的に応じた培地を選択し、いずれも35℃、18～24時間培養後に発育した集落数を測定する。

D　ATP拭き取り検査法は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られる。ATP測定器にセットし、発光量から清浄度を判定する。

2025 kyosai-guild.jp

第6問題　次のA～E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）の「Ⅲ 総論 1学校給食における食物アレルギー対応の考え方」に関する内容である。下線部が正しければ○を記し、誤っている場合は正しい内容を記せ。

A　食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する

児童生徒が学校生活を安全にかつ楽しんで過ごせるためのポイントとして、「安心・安全な給食の提供」、「食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応」、「すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する」がある。

B　組織で対応し、学校全体で取り組む

学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となる。委員会では、ガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行う。現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても、体制整備を行う必要がある。

C　学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応をする

学校におけるアレルギー対応は、（公財）日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による対応を基本とする。学校での対応を求める児童生徒については、医師の診断による学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出をできるだけ求める。

D　安全な給食環境を実現する

・保護者：個別面談で家庭における食生活の状況など詳細な情報を収集し、具体的な対応内容について十分に相互理解を図ることが必要である。

・主治医・医師会：学校生活管理指導表の提出は必須であり、主治医の的確な診断や指示、指導等が必要である。これを実現するために、医師会との連携が必要である。

・消防機関：緊急時の対応に備え、消防機関に情報共有等（エピペン®所持者等）の連携を推進することも重要である。

・学校間：進学や転学等の場合にも、アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、先方の学校と共有する。

E　完全除去対応を基本とする

個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とする。学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい、調味料だけは基本的に除去する必要はない。

第7問題　食品ロスの言葉の意味を説明し、学校給食における食品ロス削減に向けた取組を一つあげよ。

2025 kyosai-guild.jp

令和６年度　解答例

栄養教諭

第１問題

問１	ア	協同の精神（２点）			イ	自然を尊重する（２点）			ウ	勤労を重んずる（２点）	
問２	エ	J（１点）	オ	H（１点）	カ	A（１点）	キ	E（１点）	ク	I（１点）	

第２問題

問１	（１）	A	○	（１点）
		B	○	（１点）
		C	○	（１点）
		D	食育推進	（１点）
		E	栄養教諭	（１点）
	（２）	視覚障害のある児童生徒…話す機会を設定したり、味覚、触覚、嗅覚、聴覚及び保有する視覚を活用し、観察や体験をすることを多く取り入れたり、能動的に観察や体験をしようとする意欲を育てるように工夫する。		
		病弱者である児童生徒…主治医の診断や保護者からの情報等も考慮しながら、指導計画を作成する。学習時間や活動内容に制限があることで、基礎的・基本的な事項を習得させる視点から指導内容を精選する。		（２点×２＝４点）

問２	ア	E（１点）	イ	A（１点）	ウ	F（１点）	

2025 kyosai-guild.jp

令和６年度　解 答 例

栄養教諭

第３問題

問１	今日のみそ汁に入っている豆腐やみそは、大豆という豆から作られている。他にも大豆からは納豆、豆乳、ゆば、油揚げなどの食品や、しょうゆなどの調味料が作られる。発酵させたり、凍らせたり、加熱したりという作り方の違いによって形を変え、いろいろな食品に変身している。（２点）										
問２	（1）	A	○（１点）	B	○（１点）	C	×（１点）	D	○（１点）	E	×（１点）
	（2）	ア	F（１点）	イ	C（１点）	ウ	A（１点）	エ	E（１点）		
問３	オ	紙（１点）		カ	布（１点）	キ	やけど（１点）				
問４	ク	生活習慣病（２点）		ケ	高血糖（２点）	コ	血液（２点）				
問５	サ	うつぶせ（２点）	シ	みぞおち（２点）	ス	低く（２点）	セ	背中（２点）			

※問３オ、カは順不同。

第４問題

問１	ア	K（１点）	イ	L（１点）	ウ	E（１点）	エ	G（１点）	オ	D（１点）	カ	A（１点）
問２	A	２～４％（１点）										
	B	○（１点）										
	C	酸味（１点）										
	D	○（１点）										
	E	１時間（１点）										
問３	A、B、E（１点×３＝３点）											

※A、B、Eは順不同。

2025 kyosai-guild.jp

令和６年度　解 答 例

栄養教諭

第５問題

問１	（1）	ア	当日搬入（２点）	イ	検収（２点）	ウ	60（２点）				
	（2）	エ	教育委員会（２点）	オ	給食（２点）						
問２	カ	E（１点）	キ	A（１点）	ク	H（１点）	ケ	C（１点）	コ	K（１点）	
問３	サ	一方（２点）	シ	可動（２点）	ス	卵（２点）	セ	後戻り（２点）			
問４	A	表面をこすり洗いする（１点）									
	B	○（１点）									
	C	○（１点）									
	D	検収室（１点）									
問５	D（１点）										

第６問題

A	○（１点）
B	○（１点）
C	必ず（１点）
D	○（１点）
E	調味料・だし・添加物（１点）

第７問題

（言葉の意味）

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品のことである。

（取組）

食品廃棄物には食品ロスのほか、例えば、魚・肉の骨など、食べられない部分が含まれる。食品ロス削減に向け、食べ残し、過剰除去を減らし、規格外品を利用するなどの取組が考えられる。

（２点）

2025 kyosai-guild.jp