

栄 養 教 諭

解答についての注意点

- 1 解答用紙は、マーク式解答用紙と記述式解答用紙の2種類があります。
- 2 大問 **1** ～大問 **4** については、マーク式解答用紙に、大問 **5** については、記述式解答用紙に記入してください。
- 3 解答用紙が配付されたら、まずマーク式解答用紙に受験番号等を記入し、受験番号に対応する数字を、鉛筆で黒くぬりつぶしてください。
記述式解答用紙は、全ての用紙の上部に受験番号のみを記入してください。
- 4 大問 **1** ～大問 **4** の解答は、選択肢のうちから、**問題で指示された解答番号**の欄にある数字のうち一つを黒くぬりつぶしてください。
例えば、「解答番号は 」と表示のある問題に対して、「**3**」と解答する場合は、解答番号 の欄に並んでいる ① ② ③ ④ ⑤ の中の ③ を黒くぬりつぶしてください。
- 5 間違ってぬりつぶしたときは、消しゴムできれいに消してください。二つ以上ぬりつぶされている場合は、その解答は無効となります。
- 6 その他、係員が注意したことをよく守ってください。

指示があるまで中をあけてはいけません。

Ⅰ 食に関する法規等について、次の問いに答えよ。

(Ⅰ) 次の各文のうち「学校給食実施基準の一部改正について(通知)」(文部科学省 令和3年4月1日施行)に示されている内容として誤っているものはどれか。Ⅰ～5から一つ選べ。

解答番号は

- Ⅰ 食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素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。
- Ⅱ 各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。
- Ⅲ 「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム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。
- Ⅳ 家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。
- Ⅴ 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好を優先するよう配慮すること。

(2) 第4次大阪府食育推進計画（令和6年3月）について、次の①、②の問いに答えよ。

① この計画に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

2

- A 第4次計画は、令和6（2024）年度から令和17（2035）年度までの12か年を計画期間とする。
- B 第3次計画の評価結果において、7～14歳の「朝食を欠食する府民の割合」の目標値を0%としていたが、ベースライン値（計画策定時の最新値）と同程度で改善傾向も悪化傾向もみられなかった。
- C 第3次計画の評価結果において、7～14歳、15～19歳の野菜摂取量は、平成30年では全国と比べて少ないが、20歳以上については、全国と比べて多くなっている。
- D 第4次計画の合言葉は「野菜バリバリ朝食モリモリ！みんなでつなぐ大阪の食」である。
- E 第3次計画の評価結果において、学校評価で食育を評価している小・中学校の割合はベースライン値（計画策定時の最新値）と同程度で改善傾向も悪化傾向もみられなかった。

	A	B	C	D	E
1	×	○	○	×	○
2	○	×	○	○	○
3	×	○	×	×	×
4	○	×	×	○	×
5	×	×	○	○	×

- ② 次の各文は、この計画に示されているV.O.S.メニューについての記述である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

3

- A Vは野菜（Vegetable）をさし、野菜を100g以上（きのこ・海藻含む。いも類は含まない）を基準とする。
- B Oは適油（Oil）をさし、脂肪エネルギー比率30%以下を基準とする。
- C Sは適塩（Salt）をさし、食塩相当量3.0g以下を基準とする。
- D V.O.S.のすべての基準を満たすものを「V.O.S.メニュー」と言い、いずれかを満たすものを「プレV.O.S.」と言う。
- E V.O.S.メニューが外食・中食における健康的な食生活を実践できる食環境整備であることに對し、家庭においては「V.O.S.プラスF（魚）」により、栄養バランスのとれた食生活の実践について啓発している。

	A	B	C	D	E
1	×	○	○	○	×
2	○	○	○	×	×
3	×	○	×	○	×
4	○	×	×	○	○
5	×	×	×	×	○

(3) 次の各文は「第4次食育推進基本計画」(農林水産省 令和3年3月)に示されている内容である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

4

- A 栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。
- B 和食文化の保護・継承に当たっては、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。
- 加えて、手軽に和食に接する機会を拡大するため、簡便な和食商品の開発や情報発信等、産学官協働の取組を推進し、「いいにほんしょく」の語呂合わせで「和食の日」として定められている11月24日を中心に学校給食における取組等も含め、国民に対する日本の食文化の理解増進を図る。
- C 学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。
- D 学校給食において地場産物を使用する回数を令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月12回以上とすることを目指す。

	A	B	C	D
1	×	○	○	×
2	○	○	○	×
3	○	×	×	○
4	×	×	×	○
5	○	×	○	×

2 食に関する指導等について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文は「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編（平成29年7月 文部科学省） 第2章 技術・家庭科の目標及び内容 第3節 家庭分野の目標及び内容 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活」に示されている「食生活」の(3)「日常食の調理と地域の食文化」に関する記述の内容である。誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 日常生活と関連付け、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。
- 2 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。
- 3 材料に適した加熱調理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。
- 4 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。
- 5 日常の1日分の調理について、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)「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①～④の問いに答えよ。

① 次の各文のうち「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 7 総合的な学習の時間 (4) 栄養教諭の関わり方」に示されている内容として誤っているものはどれか。
1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 探究課題で取り扱う「食の内容」が、当該学年の他教科等の食に関する指導内容と関連している内容や前学年までの既習事項と関係する内容などを表に整理し、その位置付けを明確にする。
- 2 学級担任等に対して、取り扱う食材の「旬」などを考えて実施時期についてアドバイスをしたり、地域の産物や協力してもらえそうな人材等についての情報を提供したりしながら具体的な活動を設定し、単元を構想する。
- 3 「食の専門家」として児童生徒の疑問に答えたり、関連図書や関連HPなどの資料を提示したり、児童生徒の課題についてこたえられる人などを紹介したりする。
- 4 単元終了後、児童生徒の実態を観察したり、児童生徒や保護者に尋ねたりしながら、学級担任等に代わり、栄養教諭が正しく評価を行う。
- 5 単元の修正点／次年度実施に際しての留意点等を記録し、申し送りする。

② 次の各文のうち「第5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。
解答番号は

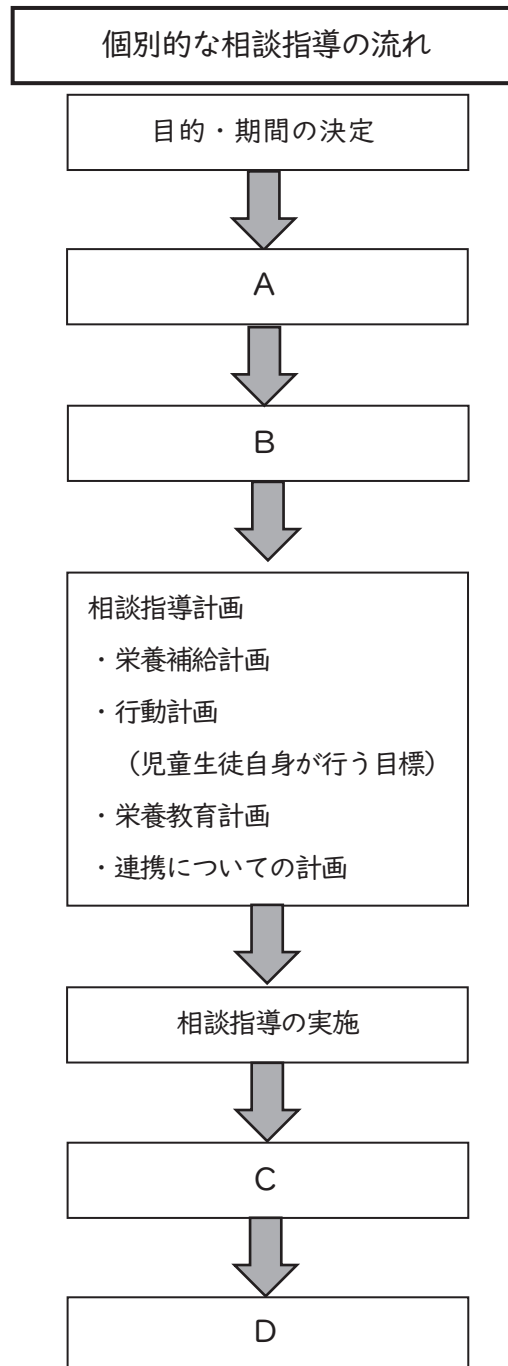
- 1 学級担任等は、栄養教諭の助言をもとに、衛生的な配食や異物混入防止など衛生管理に配慮した給食指導の充実を図る。
- 2 学習指導要領においては、特別活動の「学級活動」に「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」について示されている。
- 3 給食の時間における指導は標準授業時数に含まれ、教育課程上の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動である。
- 4 学校給食の栄養管理は、「学校給食実施基準」(学校給食法第8条)の中で示されている「学校給食摂取基準」に基づいて行われている。学校給食摂取基準は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、児童生徒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。
- 5 学級担任等は、給食の配食を行う児童生徒及び教職員について、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか等当番活動が可能であるかを毎日点検する。

- ③ 次の各文のうち「第6章 個別的な相談指導の進め方 第4節 栄養教諭の役割」と「第5節 具体的な指導方法」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 個別指導実施時には、必要に応じて対象となる児童生徒の成長曲線を確認する。
- 2 スポーツをする児童生徒に対する指導は発育・発達が優先されるべきで、競技力向上ではないことを認識した上で指導に当たることが重要である。
- 3 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、年齢別の身長別標準体重を活用し、肥満度を算出し、肥満度が+20%以上であれば肥満傾向、+20%以上30%未満を軽度、+30%以上50%未満を中等度、50%以上を高度の肥満と判定する。
- 4 肥満度は〔実測体重(kg)－身長別標準体重(kg)〕/身長別標準体重(kg)×100で算出する。
- 5 偏食の多くは、成長や味覚の発達に伴い改善していく傾向にある。

- ④ 次の図は「第6章 個別的な相談指導の進め方 第5節 具体的な指導方法」に示されている個別的な相談指導の詳細な方法(例)である。次のA～Dに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。

1～5から一つ選べ。解答番号は



	A	B	C	D
1	アセスメント	個人目標の設定	再アセスメント	個人評価
2	アセスメント	個人目標の設定	個人評価	再アセスメント
3	個人目標の設定	アセスメント	個人評価	再アセスメント
4	個人目標の設定	アセスメント	再アセスメント	個人評価
5	アセスメント	個人評価	個人目標の設定	再アセスメント

(3)「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P D C A～」(平成29年3月 文部科学省)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち「Ⅱ 実践《D O》 Ⅰ 食に関する指導 (3) 個別的な相談指導 指導上の留意点」に示されている内容として誤っているものはどれか。Ⅰ～5から一つ選べ。

解答番号は

- Ⅰ 特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮する。
- 2 食物アレルギーの個別対応などの場合には、学級全体の理解を促すためであっても全体指導は行わない。
- 3 保護者の十分な理解や協力を得て、児童生徒が抱えている問題を把握し、プライバシーの保護にも十分配慮して指導・助言する。
- 4 改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標をⅠつにしぼり具体的な指導方法を考えて進める。
- 5 改善目標は対象の児童生徒との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるために、児童生徒が自ら決めた目標を設定する。

② 次の各文のうち「Ⅲ 評価《CHECK》 2 評価の実施」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校評価における「自己評価」の結果については、その結果を公表することとなっている。
- 2 活動指標（アウトプット）の評価指標としては、肥満度などの健康診断結果の変化、生活習慣病の有病者予備群等の変化、子供や保護者の意識変化や行動変容がある。
- 3 成果指標（アウトカム）とは、事業の目的・目標の達成度、また、成果の数値目標に対する評価である。
- 4 評価指標は、数値による定量的な指標から数値に表すのが難しい定性的な指標まで様々なものが想定されるが、学校の実情等に応じて適切に設定する必要がある。
- 5 「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながる。

3 健康と栄養について、次の問いに答えよ。

(1) 次の表は「肥満症診療ガイドライン2022」(編集 日本肥満学会)の「第7章 小児の肥満と肥満症」に示されている小児肥満症診断基準 2017年版である。空欄 ~ に当てはまる語句や数字の正しい組合せはどれか。1 ~ 5 から一つ選べ。解答番号は

著作権保護の観点により、表を掲載いたしません。

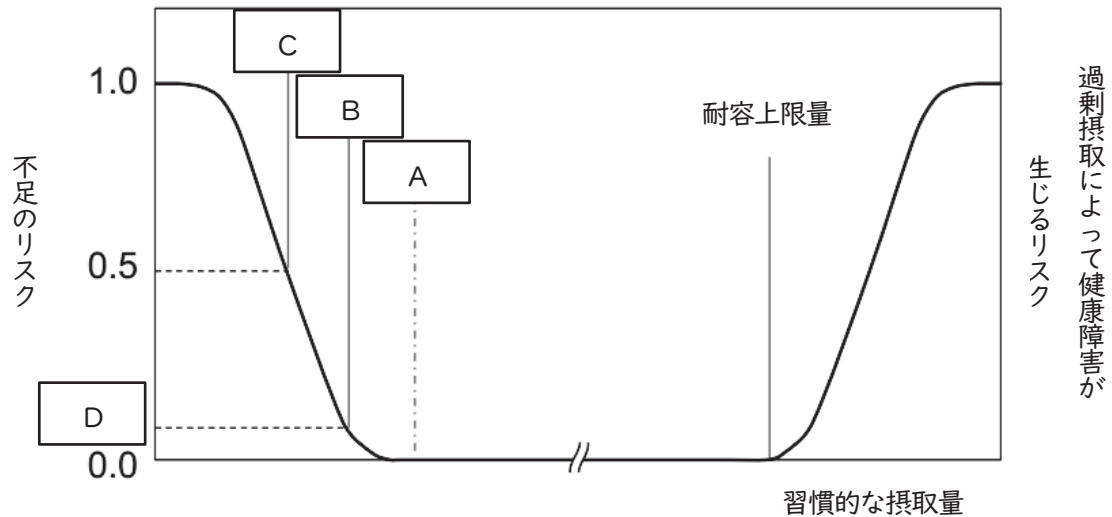
出典：https://www.jasso.or.jp/data/magazine/pdf/medicareguide2022_11.pdf
日本肥満学会編 ライフサイエンス出版
94ページ 上部の表

	A	B	C	D
1	+25	5歳から15歳未満	+30	月経異常
2	+30	6歳から15歳未満	+50	便通異常
3	+20	6歳から18歳未満	+50	月経異常
4	+20	6歳から15歳未満	+30	月経異常
5	+20	5歳から18歳未満	+30	便通異常

(2) 『「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書』（令和6年10月）について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の図は食事摂取基準の各指標を理解するための概念図である。空欄 ～ に当てはまる語句や数値の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は



	A	B	C	D
1	目安量	推奨量	推定平均必要量	0.015
2	推奨量	推定平均必要量	目安量	0.025
3	目安量	推定平均必要量	推奨量	0.025
4	推奨量	目安量	推定平均必要量	0.015
5	目安量	推奨量	推定平均必要量	0.025

- ② 次の各文のうち、「Ⅱ 各論 3 生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 骨粗鬆症は、「骨量の低下と骨質の劣化により骨強度が低下し、骨折のリスクが増大する骨格疾患」と定義されている。
- 2 「高血圧治療ガイドライン2019」及び「エビデンスに基づくCKD診療ガイドライン2023」において、高血圧者や慢性腎臓病患者の減塩目標を食塩6g/日未満としている。
- 3 エネルギー制限によって減量すれば血圧が低下するが、エネルギー制限をしても体重が減らなければ血圧は低下しない。
- 4 高コレステロール血症、高LDL-コレステロール血症に関連する栄養素は数多く知られているが、発症予防及び重症化予防の観点から重視すべきものは、脂質の摂取量、特に飽和脂肪酸やコレステロールの過剰摂取である。また、水溶性食物繊維摂取量との負の関連が知られている。
- 5 たんぱく質・脂質・炭水化物の摂取エネルギー比率（%エネルギー）からみると、コホート研究のメタ・アナリシスにおいては炭水化物が60%エネルギーで総死亡リスクが最低となり、低炭水化物あるいは高炭水化物食は総死亡リスクを上昇させ、低炭水化物食でも動物性脂質が多いものは総死亡リスクの上昇、植物性脂質が多いものは総死亡のリスクを低下させることが認められている。

③ 次の各文のうち、「Ⅱ 各論 1-6 ビタミン」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 乳幼児ではビタミンA欠乏により、角膜乾燥症から失明に至ることもある。成人では夜盲症を発症する。その他、成長障害、骨及び神経系の発達抑制も見られ、上皮細胞の分化・増殖の障害、皮膚の乾燥・肥厚・角質化、免疫能の低下や粘膜上皮の乾燥などから感染症にかかりやすくなる。
- 2 ビタミンB₂活性をもつ化合物の総称をビタミンB₂という。遊離型ビタミンB₂の化学名はリボフラビンである。リボフラビンは、水に溶けやすく吸収率は一定である。
- 3 ビタミンEには、4種のトコフェロールと4種のトコトリエノールの合計8種類の同族体が知られており、 α -、 β -、 γ -及び δ -体に区別されている。血液及び組織中に存在するビタミンE同族体の大部分が α -トコフェロールである。
- 4 ビタミンKは、肝臓においてプロトロンビンやその他の血液凝固因子を活性化し、血液の凝固を促進するビタミンとして見出された。
- 5 ビタミンB₁は、グルコース代謝、クエン酸回路（TCA回路）、分枝アミノ酸代謝などに関与し、特にグルコース代謝、エネルギー産生において重要な役割を果たす。

(3) 次の各文は「なにわの伝統野菜」の説明である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は 16

- A 昭和初期以前（概ね100年前）から大阪府内及び隣接する府県で栽培されてきた野菜である。
- B 平成17年からスタートした「なにわの伝統野菜認証制度」では、「なにわの伝統野菜」の生産者等が販売する野菜や、「なにわの伝統野菜」を使用した加工食品等に対し、認証マークを表示することができる。
- C 令和6年11月より「海老芋」と「河内れんこん」が新たに認証された。
- D 令和6年11月時点で24品目、認証を受けている。

	A	B	C	D
1	×	○	×	○
2	○	×	○	○
3	×	○	○	○
4	×	○	×	×
5	○	×	×	×

(4) 次の各文のうち、「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年（令和5年4月 文部科学省） 第3章 資料 Ⅰ 食品群別留意点」に示されている内容として誤っているものはどれか。Ⅰ～5から一つ選べ。解答番号は

- Ⅰ 「おおさかしろな」は、はくさい類と「たいさい」が交雑してできたつけ菜の一種で、大阪周辺で栽培されているものである。
- Ⅱ 「はるさめ」は、元来、中国でマメ科リョクトウの種子の粉又はでん粉を原料として造られたもので、豆麺、唐麺、凍麺（とうめん）と呼ばれていた。「普通はるさめ」は、じゃがいもでん粉及びさつまいもでん粉を原料としたものである。
- Ⅲ [小麦粉] には、たんぱく質含量が少なく、グルテンの性質が弱い薄力粉、たんぱく質含量が高く、グルテンの性質が強靱な強力粉、両者の中間にある中力粉に大別される。薄力粉は製菓用、強力粉は製パン用、中力粉は製めん用に適している。「Ⅰ等」と「Ⅱ等」の違いについては、小麦粉に含まれる灰分の量により規定されており、灰分が多いとⅠ等粉となる。
- Ⅳ 「きんとき」（金時）は、きょうにんじんとも呼ばれ、主として関西地域で栽培され、東洋系品種の中では最も生産量が多い。ヨーロッパ系にんじんの橙色はカロテンに由来し、「きんとき」の濃赤色は主にリコペンによる。
- Ⅴ 「やまめ」は、やまべともいわれ、「さくらます」と同種で、海に下らず河川にとどまって成長したもの（陸封型）であり、近年養殖されている。

(5) 次の各文は「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」(農林水産省)に掲載されている大阪府の郷土料理の説明の一部である。空欄 18 ～ 21 に当てはまる語句はどれか。それぞれ 1 ～ 5 から一つ選べ。解答番号は 18 ～ 21

【じゃこごうこ】

地域特産の 18 をぬか床にじっくり漬け込んだ古漬けを塩抜きし、小海老と甘辛く炊き上げた郷土料理である。

【小田巻き蒸し】

19 が入った大きめの茶碗蒸しで、大阪発祥の郷土料理。かつて卵が高級品だった時代、卵をふんだんに使った小田巻き蒸しは、船場の商家などでハレの日のご馳走料理として親しまれた。

【紅ずいきと油揚げの炊いたん】

ずいきとは 20 の葉茎のことで、関西では昔から夏の伝統野菜として親しまれてきた。なかでも泉州地域や南河内地域を中心に生産されているのが葉茎が赤褐色の「紅ずいき」で、食物繊維やカルシウム、カリウムなどが豊富に含まれる。

【あかねこ】

蒸したもち米と小麦粉をついてできたもちに、砂糖ときな粉をまぶしたもの。「 21 もち」とも言う。小麦粉が入っているため、もち米だけで作ったもちよりも粘りが少なく、サクサクした食感を楽しめる。

【 18 の選択肢】

- 1 守口大根
- 2 泉州水なす
- 3 毛馬胡瓜
- 4 天王寺蕪
- 5 小松菜

【 19 の選択肢】

- 1 うどん
- 2 海苔
- 3 鰻
- 4 ぎんなん
- 5 あさり

【 20 の選択肢】

- 1 ふき
- 2 えだまめ
- 3 ごぼう
- 4 さつま芋
- 5 里芋

【 21 の選択肢】

- 1 春分
- 2 八十八夜
- 3 半夏生
- 4 秋分
- 5 冬至

(6) 次は「大阪府の農業データ」(大阪府 令和4年12月末時点)「8 大阪の農産物 ① 全国でトップ10以内の農産物(収穫量)」で示されている農産物である。大阪府の収穫量が全国で1位のものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 ふき
- 2 くわい
- 3 しゅんぎく
- 4 ぶどう
- 5 こまつな

(7) 次の文は「肉の発色現象」の説明である。空欄 ～ に当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

食肉は、 に含まれるヘムタンパク質のミオグロビンの影響で赤色をしているが、加熱によりミオグロビンが となり褐色となる。ハムやソーセージの製造時には を加えることにより、ミオグロビンが となりピンク色に変化する。

	A	B	C	D
1	神経	メトミオグロビン	ソルビン酸	オキシミオグロビン
2	筋肉	メトミオグロビン	亜硝酸塩	ニトロソミオグロビン
3	筋肉	ニトロソミオグロビン	亜硝酸塩	オキシミオグロビン
4	神経	オキシミオグロビン	亜硝酸塩	ニトロソミオグロビン
5	上皮組織	ニトロソミオグロビン	ソルビン酸	メトミオグロビン

(8) 次の各文は「自然毒のリスクプロファイル」(厚生労働省)に掲載されている自然毒の説明である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は 24

- A 麻痺性貝毒による主症状は神経症状であるドライアイスセンセーション(温度感覚の異常)、掻痒、四肢の痛みで、筋肉痛、関節痛、頭痛、めまい、脱力、排尿障害などもある。
- B 市販のジャガイモによる中毒より、学校菜園、家庭菜園で収穫したものによる中毒事故が多い。
- C フグの毒成分はテトロドトキシンである。一般的な調理加熱で容易に分解する。
- D スイセンを誤食した場合、スイセンに含まれるリコリン等のアルカロイドが原因で30分以内の短い潜伏期間の後に悪心、嘔吐、下痢、流涎等の症状が出る。細い葉のタイプのスイセンの葉はニラと間違えやすく、スイセンの鱗茎はタマネギと間違えやすい。

	A	B	C	D
1	×	○	×	○
2	×	○	○	×
3	○	○	○	×
4	○	×	×	×
5	○	×	×	○

4 学校給食の管理について、次の問いに答えよ。

(1) 「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)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の文は、「第6章 食中毒病因物質の解説 4 ヒスタミン」に示されている内容である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

25

- A ヒスタミンによる食中毒は、食中毒統計では、細菌性食中毒に分類されている。
- B 悪臭や食材の見た目の変化を伴わず、しかも加熱によって細菌は死滅するが、生成されたヒスタミンは分解されない。
- C ヒスチジンを多く含む赤身魚を、常温に放置した結果、ヒスタミン生成菌の酵素(ヒスチジン脱炭酸酵素)により、ヒスチジンからヒスタミンが生成され、それらの魚やその加工品を食べることにより、アレルギー様の食中毒を発症する。
- D 潜伏期間は喫食後24時間である。
- E 舌のしびれ、顔面(特に口の周りや耳たぶ)の熱感、頭痛、全身紅潮、じんま疹などのアレルギー様症状を呈するが、症状は比較的軽く、通常は1日で回復する。

	A	B	C	D	E
1	×	×	○	○	×
2	×	○	×	○	○
3	○	×	○	×	×
4	×	○	○	×	○
5	○	×	○	○	○

② 次の各文は「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル (3) だし汁のとり方」についての記述の内容である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は 26

- A かつおだしの削り節の量は、汁に対して2～4%が適量である。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。
- B 昆布だしの昆布の量は、汁に対して1～2%が適量である。浸水15分後、火加減を調節し、沸騰する直前に取り出す。
- C 煮干しだしの煮干しの量は、汁に対して2%が適量である。大量調理では、30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す方法が効率的である。煮干しを取り出す際は、よくしぼってから取り出す。
- D かつお節や煮干しの旨味は、イノシン酸、昆布の旨味はグルタミン酸である。これらを混合すると相乗効果で旨味が増す。

	A	B	C	D
1	○	×	×	○
2	×	○	○	×
3	○	○	×	○
4	×	○	○	○
5	○	×	○	×

(2) 学校給食衛生管理基準（平成21年4月1日施行 文部科学省）について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次は「別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に示されている食品とその保存温度である。組合せとして誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は 27

1	牛乳	_____	10℃以下
2	食肉製品	_____	10℃以下
3	殻付卵	_____	10℃以下
4	バター	_____	10℃以下
5	チーズ	_____	10℃以下

- ② 次の各文は「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」および「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」の記述の一部である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

28

- A 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水0.1 Lを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。
- B 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また布タオルの使用は避けること。
- C 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60cm以上の高さの置台を設けること。
- D 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50 g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、原材料用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

	A	B	C	D
1	○	×	×	○
2	×	○	○	×
3	×	×	○	○
4	○	○	×	×
5	×	○	×	○

- ③ 次の各文のうち、「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準」に示されている学校給食調理場における衛生管理責任者（栄養教諭等、ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等）の職務の内容として正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

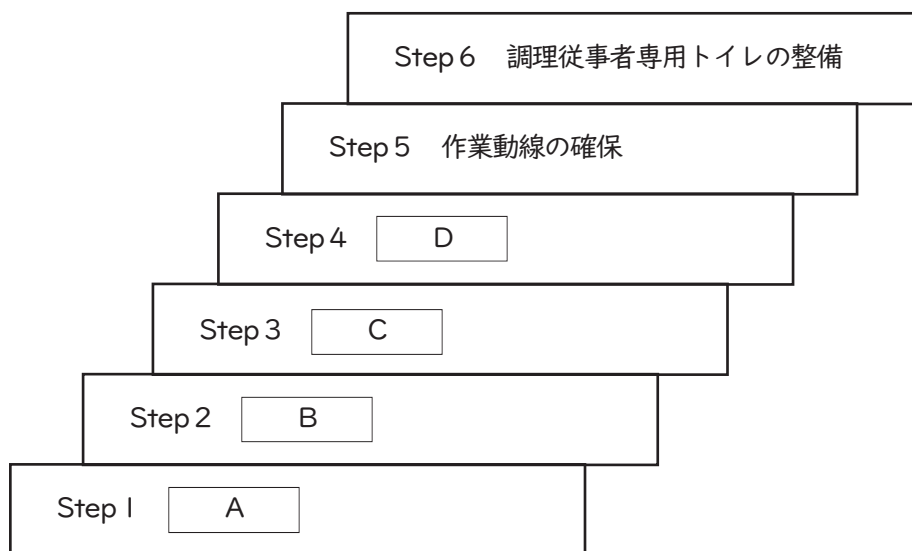
29

- 1 学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 2 施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 3 食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 4 施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 5 登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

(3)「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)について、次の①、②の問いに答えよ。

- ① 次の表は「第6章 衛生管理を充実させるための手順」に示されている衛生管理を充実させるためのステップ表を一部抜粋したものである。空欄 ～ に当てはまる語句の組合せとして正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

<衛生管理を充実させるためのステップ表(一部抜粋)>



	A	B	C	D
1	作業区分の明確化	ドライ使用及び ドライ運用	手洗い設備の充実	検収室の整備
2	ドライ使用及び ドライ運用	作業区分の明確化	検収室の整備	手洗い設備の充実
3	検収室の整備	手洗い設備の充実	作業区分の明確化	ドライ使用及び ドライ運用
4	手洗い設備の充実	検収室の整備	ドライ使用及び ドライ運用	作業区分の明確化
5	検収室の整備	ドライ使用及び ドライ運用	手洗い設備の充実	作業区分の明確化

- ② 次の各文のうち「第6章 衛生管理を充実させるための手順 II ソフト面について 作業工程表と作業動線図の作成」に示されている内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 作業工程表と作業動線図は主として二次汚染防止のために作成する。
- 2 作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができる。
- 3 作業工程表には衛生管理のポイントを明記する。
- 4 作業動線図では、作業をする人の動きを示す。
- 5 作業工程表と作業動線図は事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、調理員の共通理解を図る。

5 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1)「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日消費者庁事務連絡)により、特定原材料に準ずるものとして新たに追加された原材料名を答えよ。

(2)「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」(令和2年3月 公益財団法人日本学校保健会)の中の「第2章 疾患各論 I 食物アレルギー・アナフィラキシー」に示されている内容について、次の①～④の問いに答えよ。

① 次の各文の空欄 (A) ～ (G) に当てはまる語句を答えよ。ただし、(A) ～ (C) は順不同。

- ・食物アレルギーとは、一般的には特定の食物を摂取することによって、皮膚・(A)・(B)あるいは(C)に生じるアレルギー反応のことをいう。
- ・治療においての管理は「正しい診断に基づく(D)の除去」である。
- ・アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず(E)や身体的な要因(低温/高温など)によって起こる場合があることも知られている。
- ・アナフィラキシーの具体的な治療は重症度によって異なるが、意識の障害などが見られる重症の場合には、まず適切な場所に足を(F)より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を(G)にする。

② 次の各文が示す食物アレルギーの病型を答えよ。

1 食物アレルギーの最も典型的な病型である。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまであり、ほとんどはIgE抗体が関係する。

2 IgE抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指すが、花粉－食物アレルギー症候群のことがほとんどである。シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が誘発される（交差反応という）。多くは局所の症状だけで治療も不要であるが、全身的な症状の初期症状として口腔内の症状が出ている場合も紛れ込んでいることがあるため注意が必要である。

3 特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型である。IgE抗体が関係する。原因食物としては小麦、甲殻類が多い。発症した場合には、じんましんからはじまり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあり、注意が必要である。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きない。何度も同じ症状を繰り返しながら原因の食物の診断が難しい例も見られる。

③ 管理指導表に記載のある除去根拠について、児童生徒等の症状誘発リスクやアナフィラキシーのリスクを評価すると発症可能性が高い順に3つ答えよ。

④ 学校給食における食物アレルギー対応としては【レベル1】～【レベル4】まで段階があり、それぞれの学校や調理場（人員や設備の充実度、作業ゾーン等）、児童生徒等の重症度によって適切な対応レベルを決定し、現状で行うことのできる最良の対応を行うことが大切である。【レベル2】は「弁当対応」であるが、【レベル1】、【レベル3】、【レベル4】はどのような対応であるか答えよ。

(3)「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022」に示されている内容について、次の各文の空欄 (A) ～ (N) に当てはまる語句や数字を答えよ。

- ・卵白の主要な原因たんぱく質である (A) は、容易に加熱変性するため、加熱温度や、加熱時間、調理方法によって、食べられる場合がある。加工食品の原材料である (B) は、ほとんど鶏卵たんぱく質を含まないため摂取することができる。
- ・ (C) やライ麦などの麦類と小麦は、交差抗原性が知られている。しかしすべての麦類の除去が必要となることは少ない。麦茶は (C) が原材料で、たんぱく質含有量はごく微量であるため、除去が必要なことはまれである。
- ・木の実類はひとくくりにして除去をする必要はないが (D) とピスタチオ、 (E) とペカンナッツの間には強い交差抗原性がある。どちらかにアレルギーがあれば両者を除去する必要がある。 (E)、 (D) はアナフィラキシーなどの重篤な症状のリスクが高く注意が必要である。
- ・ピーナッツは (F) 類であり、ローストする（炒る）ことでアレルゲン性が高まる。
- ・果物アレルギーの原因は、キウイ、バナナ、モモ、 (G)、サクランボの頻度が高い。
- ・甲殻類、軟体類、貝類アレルギーの主要なアレルゲンは (H) で、熱や消化酵素による変化を受けにくい。
- ・魚全般の除去が続く場合は、 (I) 不足のリスクが高くなる。卵黄、きくらげ、干ししいたけ、アレルギー用ミルクなどで補うことが望ましい。
小児はまれであるが、魚に寄生した (J) が原因のアレルギーが報告されている。
- ・アレルゲンを含む食品の表示は、食品表示法により規定されており、特定原材料 (K) 品目に表示が義務付けられており、特定原材料に準ずるものとして (L) 品目に表示の推奨がなされている。
- ・アレルゲンを含む食品の表示規制の対象は容器包装された (M) などであり、外食や中食は規制対象外であるため、喫食の際には注意を要する。
- ・小売店で販売される「米粉パン」は、小麦アレルゲンである (N) を使用していることがある。
食品表示や製造者に必ず確認する。

令和8年度大阪府・大阪市・堺市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

第二次選考択一問題の正答について

校種		教科・科目	栄養教諭
----	--	-------	------

大問番号	1				2							3												4							
解答番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
正答番号	5	4	1	2	5	4	3	1	1	2	2	3	5	5	2	3	3	2	1	5	3	3	2	1	4	1	5	2	2	1	4

受験番号	
------	--

令和 8 年度大阪府・大阪市・堺市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

栄養教諭 解答用紙 (2枚のうち1)

5	得点	
---	----	--

(1) 7点	マカダミアナッツ	/	
-----------	----------	---	--

(2) 109 点	①	(A)	呼吸器	/	(B)	消化器	/
		(C)	全身性	/	(D)	必要最小限	/
		(E)	運動	/	(F)	頭	/
		(G)	横向き				
	②	1	即時型				/
		2	口腔アレルギー症候群				/
		3	食物依存性運動誘発アナフィラキシー				/
	③	1	食物経口負荷試験陽性				/
		2	明らかな症状の既往				/
		3	IgE 抗体等検査結果陽性				/
	④	レベル 1	詳細な献立表対応				/
		レベル 3	除去食対応				/
		レベル 4	代替食対応				/

受験番号	
------	--

令和 8 年度大阪府・大阪市・堺市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

栄養教諭 解答用紙 (2枚のうち2)

5	得点	
---	----	--

(3) 84点	(A)	オボアルブミン	/	(B)	卵殻カルシウム	/
	(C)	大麦	/	(D)	カシューナッツ	/
	(E)	くるみ	/	(F)	豆	/
	(G)	りんご	/	(H)	トロポミオシン	/
	(I)	ビタミンD	/	(J)	アニサキス	/
	(K)	8	/	(L)	20	/
	(M)	加工食品	/	(N)	グルテン	/