

6 栄養	栄養	解答時間 60分	受験番号	氏名
---------	----	-------------	------	----

全てマーク式解答用紙に答えなさい。

(7枚のうち No. 1)

1 次の問いに答えなさい。

問1 次の文章は「学校給食実施基準」(令和3年2月12日一部改正 文部科学省告示第10号)について述べたものである。空欄「ア」～「オ」に入る語句や数値として最も適当なものを、それぞれ下の①～④から一つずつ選びなさい。

学校給食法第8条第1項の規定に基づき、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準(以下「学校給食摂取基準」という。)を改正する学校給食実施基準の一部改正について、令和3年2月12日に告示され、令和3年4月1日から施行された。

「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「ア」(2020年版)」を参考としており、次の表は、「学校給食摂取基準」の一部を抜粋したものである。この改正により、「イ」、鉄、ビタミンA、ビタミンC、食物繊維の基準値の一部が見直された。

【参考】別表(第四条関係) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準(一部抜粋)

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
鉄(mg)	2	3	ウ	4.5
ビタミンA(μgRAE)	180	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	エ以上	オ以上	7以上

「ア」 ① 栄養摂取状況 ② 学校保健統計調査 ③ 食事状況調査 ④ 食事摂取基準

「イ」 ① 亜鉛 ② カルシウム ③ ナトリウム(食塩相当量) ④ マグネシウム

「ウ」 ① 3 ② 3.5 ③ 4 ④ 4.5

「エ」 ① 4.5 ② 5 ③ 5.5 ④ 6

「オ」 ① 4.5 ② 5 ③ 5.5 ④ 6

問2 次の文章は食品の加工に関わる食品添加物についての記述である。空欄「カ」～「ケ」に入る語句として最も適当なものを、下の①～④からそれぞれ一つずつ選びなさい。

- ・消石灰(「カ」)は主にこんにゃくの凝固剤として利用されている。
- ・かんすいは、中華めんの製造に使われている食品添加物である。固形かんすいは一般的に炭酸ナトリウムが主体で、液体かんすいは溶解度によるもので「キ」が主成分となる。
- ・にがりとは、豆腐の凝固剤として用いられる。「ク」を主成分として、硫酸マグネシウム、塩化カリウム、塩化ナトリウムなど各種ミネラルを含む。
- ・ベーキングパウダーは蒸しパンや焼き菓子に使用される膨張剤で、「ケ」から発生する二酸化炭素により生地は多孔質になり膨化する。

① 塩化マグネシウム ② 水酸化カルシウム ③ 炭酸カリウム ④ 炭酸水素ナトリウム

6	栄 養
栄養	

全てマーク式解答用紙に答えなさい。

(7枚のうち No. 4)

4 次の問いに答えなさい。

問1 食物アレルギーに関する記述として最も適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。

- ① 口腔アレルギー症候群は、食物アレルギーである。
- ② 食物経口負荷試験は、自宅で行うのが望ましい。
- ③ 乳糖不耐症は、食物アレルギーに含まれる。
- ④ 最も多い症状は、消化器症状である。

問2 次の表は、食品表示基準(令和5年3月9日一部改正)において、表示が義務付けられている原材料について示したものである。空欄 (順不同) に入る語句として適当なものを、下の①～⑦からそれぞれ一つずつ選びなさい。

表示が義務付けられている8品目(特定原材料)
小麦、そば、落花生、 イ , ウ , 卵、乳、くるみ

- ① あわび ② いか ③ いくら ④ えび ⑤ かに ⑥ さけ ⑦ さば

問3 次の文章は、「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)の一部である。次の(1)(2)に答えなさい。

(1) 対応食の調理手順に関する記述として適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。

- ① 対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- ② 調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものとを別に作成し、調理作業中は区別化を意図して作業を行う。
- ③ 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理する。
- ④ 普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。

(2) 調理済みの食品管理に関する記述として適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。

- ① 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックをする。
- ② 対応食の個人容器は、学年・組・名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれる。
- ③ トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにする。
- ④ 学年・組・名前・献立名を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をするが、除去等の内容は個人情報のため記載しない。

全てマーク式解答用紙に答えなさい。

(7枚のうち No. 5)

5 次の問いに答えなさい。

問1 次の文章は海草と海藻の違いについての記述である。下の(1)(2)に答えなさい。

- ・海草は、(a) で殖え、海藻より種類が (b)、食用に供されることは少ない。
 ・海藻は、(c) で殖え、海草より種類が (d)、そのうちの一部は食用にされる。

(1) 空欄(a)(b)に入る語句の組合せとして最も適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。 ア

- ① a 種子 b 多く ② a 種子 b 少なく
 ③ a 胞子 b 多く ④ a 胞子 b 少なく

(2) 空欄(c)(d)に入る語句の組合せとして最も適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。 イ

- ① c 種子 d 多く ② c 種子 d 少なく
 ③ c 胞子 d 多く ④ c 胞子 d 少なく

問2 次の表は藻類の分類である。下の(1)(2)に答えなさい。

藻 類	色 素	多糖類の種類	利 用
あおさ、あおのり、 クロレラ、 ウ	(a)、(b)	でんぷん	ふりかけ、佃煮
こんぶ、ひじき、 エ 、 オ	フコキサンチン (赤) (a)、(b)	アルギン酸、ラミナリン、 フコイダン、マンニトール	増粘剤、安定剤、 だしの材料
おごのり、てんぐさ、 カ	フィコエリスリン (紅) (a)、(c)	カラギーナン、 アガロース	寒天ゼリー、 増粘剤
スピルリナ、 キ	(c)	藍藻でんぷん	刺し身のつま、 酢の物

(1) 空欄ウ～キに入る語句として最も適当なものを、次の①～⑤からそれぞれ一つずつ選びなさい。
エ オ 順不同)

- ① あまのり ② かわのり ③ すいせんじのり ④ もずく ⑤ わかめ

(2) 空欄(a)～(c)に入る語句の組合せとして正しいものを、次の①～⑥から一つ選びなさい。 ク

- ① a' カロテン b クロロフィル (緑) c フィコシアニン (青)
 ② a カロテン b フィコシアニン (青) c クロロフィル (緑)
 ③ a クロロフィル (緑) b カロテン c フィコシアニン (青)
 ④ a クロロフィル (緑) b フィコシアニン (青) c カロテン
 ⑤ a フィコシアニン (青) b カロテン c クロロフィル (緑)
 ⑥ a フィコシアニン (青) b クロロフィル (緑) c カロテン

問3 次の文章は海藻の郷土料理についての記述である。空欄(a)～(c)に入る語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑥から一つ選びなさい。 ケ

海藻の郷土料理は日本各地にあり、同じ海藻を使用していても調理法や味付けにより名称が異なる。
 例えば、えごのりを煮溶かし固めたものは、(a) 県では「いぎす」、(b) 県では「いごねり」、
 福島県では「えご」、(c) 県では「おきゅうと」と呼ばれている。

- ① a 新潟 b 鳥取 c 福岡 ② a 新潟 b 福岡 c 鳥取
 ③ a 鳥取 b 新潟 c 福岡 ④ a 鳥取 b 福岡 c 新潟
 ⑤ a 福岡 b 新潟 c 鳥取 ⑥ a 福岡 b 鳥取 c 新潟