

⑦栄養教諭専門教科問題の解答について（注意）

1. 解答はすべて、別紙のマークシートに記入すること。
2. マークシートは、電算処理するので、折り曲げたり、汚したりしないこと。また、マーク欄はもちろん、余白にも不要なことを書かないこと。
3. 記入は、HBまたはBの鉛筆を使って、ていねいに正しく行うこと。（マークシート右上の記入方法を参照）消去は、プラスチック消しゴムで念入りに行うこと。
4. **名前の記入** 名前を記入すること。
5. **教科名の記入** 教科名に「栄養教諭」と記入すること。
6. **受験番号の記入** 受験番号欄に5けたの数で記入したのち、それをマークすること。
7. **解答の記入**
 - ア. 小問の解答番号は1から50までの通し番号になっており、例えば、25番を

25

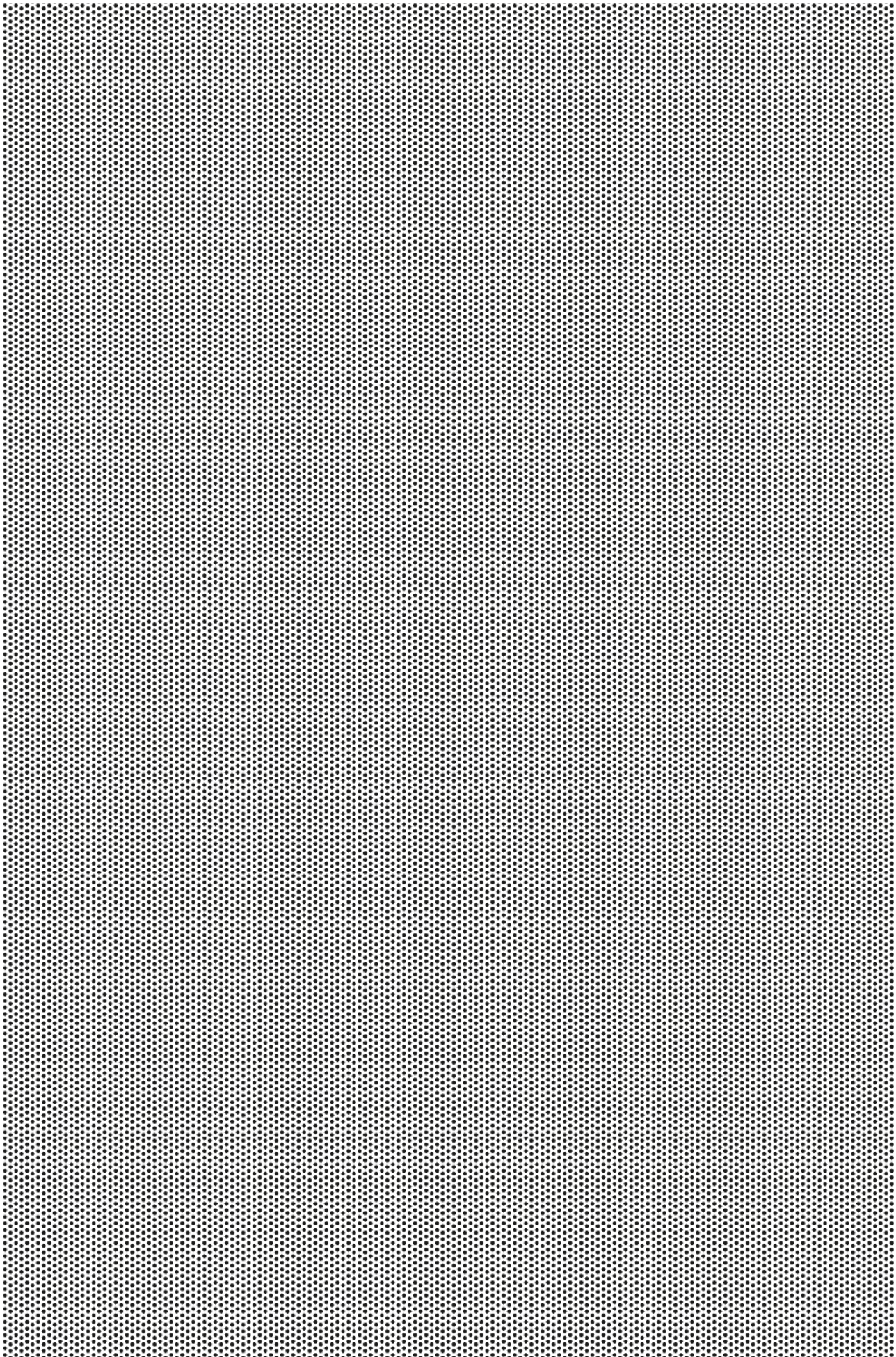
 のように表示してある。
 - イ. マークシートのマーク欄は、すべて1から0まで10通りあるが、各小問の選択肢は必ずしも10通りあるとは限らないので注意すること。
 - ウ. どの小問も、選択肢には①、②、③……の番号がついている。
 - エ. 各問いに対して一つずつマークすること。

（マークシート記入例）

フリガナ	コウベケロウ	教科名	栄養教諭
名 前	神戸太郎		

数字で記入……

受験番号					小問番号	解答記入欄	小問番号	解答記入欄	小問番号	解答
						1 - 25		26 - 50		51
1	0	0	0	0	1	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	26	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	51	0 0 0 0
2	0	0	0	0	2	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	27	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	52	0 0 0 0
3	0	0	0	0	3	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	28	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	53	0 0 0 0
4	0	0	0	0	4	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	29	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	54	0 0 0 0
5	0	0	0	0	5	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	30	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	55	0 0 0 0
6	0	0	0	0	6	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	31	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	56	0 0 0 0
7	0	0	0	0	7	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	32	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	57	0 0 0 0
8	0	0	0	0	8	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	33	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	58	0 0 0 0
9	0	0	0	0	9	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	34	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	59	0 0 0 0
10	0	0	0	0	10	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	35	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60	0 0 0 0
11	0	0	0	0	11	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	36	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	61	0 0 0 0



【1】 学校給食・食育関係法規について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「学校給食法」（昭和29年法律第160号）の「第３章 第10条 学校給食を活用した食に関する指導」からの抜粋である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する（ ア ）と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して（ イ ）を必要とする児童又は生徒に対する（ ウ ）その他の学校給食を活用した食に関する（ エ ）な指導を行うものとする。

- ① （ア）栄養 （イ）適切な対応 （ウ）個別的な指導 （エ）実践的
- ② （ア）栄養 （イ）特別の配慮 （ウ）個別的な相談 （エ）効果的
- ③ （ア）栄養 （イ）適切な対応 （ウ）個別的な相談 （エ）効果的
- ④ （ア）食品 （イ）特別の配慮 （ウ）個別的な指導 （エ）実践的
- ⑤ （ア）食品 （イ）適切な配慮 （ウ）個別的な指導 （エ）効果的

1

（２） 次の文は、「食育基本法」（平成17年法律第63号）からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

第八条

食育は、食品の（ ア ）が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の（ ア ）をはじめとする食に関する幅広い（ イ ）及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、（ ウ ）な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

- ① 安全性 ② 組織的 ③ 衛生管理 ④ 情報の提供 ⑤ 経済的
- ⑥ 国際的 ⑦ 情報の発信 ⑧ 社会的 ⑨ 安全管理

（ア）	（イ）	（ウ）
2	3	4

(3) 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2 食育の推進の目標に関する事項 2. 食育の推進に当たっての目標」に関する記述からの抜粋である。下線部について、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食育に関心を持っている国民を増やす…令和2年度の83.2%から、令和7年度までに90%以上とすることを目指す。
- ② 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす…令和2年度の70.7%から、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。
- ③ 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす…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。
- ④ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす…令和2年度の64.3%から、令和7年度までに70%以上とすることを目指す。
- ⑤ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす…令和元年度は76.5%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

5

(4) 次の文は、「食に関する指導体制の整備について(答申)」(平成16年1月20日 文部科学省)の「第2章 栄養教諭制度の創設」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

栄養教諭は、生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を同時にその主要な職務の柱として担うことにより、両者を一体のものとして展開することが可能であり、高い(ア)が期待される。学校給食の教材としての機能を最大限に引き出すためには、その管理を同時に行うことが不可欠であり、また、(イ)によって得られた知見や情報を(ウ)に(エ)させていくことも可能となると考えられる。

- | | | | |
|------------|-------------|-------------|-------------|
| ① (ア) 教育効果 | (イ) 給食管理 | (ウ) 食に関する指導 | (エ) フィードバック |
| ② (ア) 教育効果 | (イ) 食に関する指導 | (ウ) 給食管理 | (エ) 反映 |
| ③ (ア) 相乗効果 | (イ) 給食管理 | (ウ) 食に関する指導 | (エ) フィードバック |
| ④ (ア) 相乗効果 | (イ) 給食管理 | (ウ) 食に関する指導 | (エ) 反映 |
| ⑤ (ア) 相乗効果 | (イ) 食に関する指導 | (ウ) 給食管理 | (エ) フィードバック |

6

- (5) 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)の「3 学校給食の食事内容の充実等について」からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

我が国の(ア)について興味・関心を持って学び、郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の(イ)につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、(ウ)食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。

- ① 日本型食生活 ② 伝統的食文化 ③ 日本各地の多様な ④ 継承 ⑤ 地域の多様な
⑥ 理解 ⑦ 和 ⑧ 世界の多様な ⑨ 伝承

(ア)	(イ)	(ウ)
7	8	9

【2】食に関する指導について、次の(1)～(5)の問いに答えよ。

- (1) 次の文は、「食に関する指導の手引き―第二次改訂―」(平成31年3月 文部科学省)の「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第2節 全体計画作成の手順及び内容」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

全体計画の評価

自校の食に関する指導の全体計画に基づいて、児童生徒への食に関する指導が計画通りに(ア)されたのか、学校給食の管理、連携・調整がどの程度充実したのかなどについて評価を行い、その結果を次年度に生かしていくことが求められます。

このとき、「学習後、家庭学習と関連させ、家庭で実践が継続できるよう仕組むことができた。」「オリジナル朝食レシピの内容は、普段の食事で作りやすいものが多くなった。」などの(イ)と、「朝食を毎日食べる児童生徒を80%から95%に増やす。」「朝食作りの手伝いをする児童・生徒を50%から60%に増やす。」などの(ウ)を設定した(エ)をしていくことが大切です。

- ① (ア) 推進 (イ) 定量的な評価 (ウ) 成果指標 (エ) 定性的な評価
② (ア) 推進 (イ) 定性的な評価 (ウ) 成果指標 (エ) 定量的な評価
③ (ア) 推進 (イ) 定量的な評価 (ウ) 活動指標 (エ) 定性的な評価
④ (ア) 実施 (イ) 定性的な評価 (ウ) 成果指標 (エ) 定量的な評価
⑤ (ア) 実施 (イ) 定性的な評価 (ウ) 活動指標 (エ) 定量的な評価

(2) 次の文は、「食に関する指導の手引き―第二次改訂―」(平成31年3月 文部科学省)の「第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 第2節 家庭や地域との連携の進め方」における栄養教諭の役割に関する記述である。下線部について正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 栄養教諭は、PTAが開催する研修会で講師をしたり、食に関する研修会や学習会の開催に当たっての助言をしたりするなどの支援を図ることが望まれます。
- (イ) 栄養教諭は、学級担任や調理員と連携し、保護者等の協力を得ながら調査を行い、家庭や地域での生活スタイルや食環境の実態及び課題を明確にします。
- (ウ) 栄養教諭は、地域の保護者の状況等を考慮しながら、各家庭への働き掛けや啓発活動の年間計画の企画・提案を行います。
- (エ) 各施設の栄養教諭は、幼児児童生徒のよりよい成長発達のために、学校間の移行において、給食の栄養管理評価や個別対応の内容について、詳細な情報を交流することが必要です。
- (オ) 栄養教諭は、公民館や社会教育関係団体、地域の団体等が開催する、児童生徒対象の料理教室や食育講座の運営を行います。

- ① (ア)・(イ)・(オ)
② (ア)・(ウ)・(エ)
③ (イ)・(ウ)・(エ)
④ (イ)・(エ)・(オ)
⑤ (ウ)・(エ)・(オ)

11

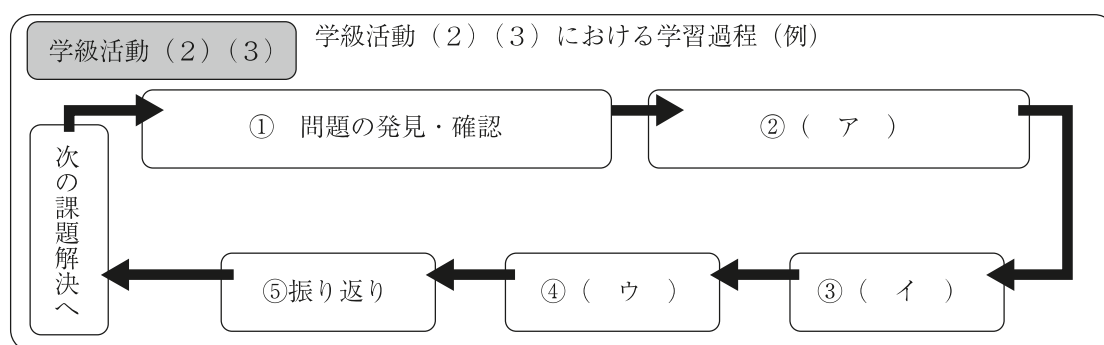
(3) 次の文は、「食に関する指導の手引き―第二次改訂―」(平成31年3月 文部科学省)の「第5章 給食の時間における食に関する指導 第2節 給食の時間に行われる食に関する指導」に関する抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

給食の時間における共同作業を通して、(ア)や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい(イ)を育てる時間となります。また、給食の時間は学級担任等と児童生徒が共に食事をする時間ですが、献立を通した具体的な指導場面も多いことから、献立を作成する栄養教諭と適切に連携を取って指導することは効果的であり、望ましい(ウ)の習慣化を図ることができます。

- ① 社交性 ② 給食当番活動 ③ 食事のとり方 ④ 配膳作業 ⑤ 人間関係
⑥ 食生活 ⑦ 食事の在り方 ⑧ 責任感 ⑨ 友人関係

(ア)	(イ)	(ウ)
12	13	14

- (4) 次の図は、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（平成29年7月 文部科学省）「第3章 各活動・学校行事の目標と内容 第1節 学級活動」に示されている学級活動（2）（3）における学習過程（例）の略図である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。



- | | | |
|------------------|-------------|--------------|
| ① （ア） 解決方法等の話し合い | （イ） 解決方法の決定 | （ウ） 解決方法の実践 |
| ② （ア） 解決方法等の話し合い | （イ） 解決方法の選択 | （ウ） 決めたことの実践 |
| ③ （ア） 問題の分析 | （イ） 解決方法の選択 | （ウ） 解決方法の実践 |
| ④ （ア） 問題の分析 | （イ） 解決方法の選択 | （ウ） 決めたことの実践 |
| ⑤ （ア） 解決方法等の話し合い | （イ） 解決方法の決定 | （ウ） 決めたことの実践 |

(5) 次の文は、「神戸市食育推進計画（第4次）」（令和3年9月）「取組の方向性と具体的な取組」に関する記述である。(ア)～(エ)にあてはまる具体的な取組を①～⑨から選び、番号で答えよ。

取組の方向性		具体的取組
Ⅰ 健康なからだと豊かなところをつくる食育の推進	生涯を通じた健全な食生活の実践を支援します	
	保育所、幼稚園、学校等で食を通じた健全育成に取り組みます	
	食べものを大切にする気持ちを育みます	(ア)
Ⅱ こうべの自然の恵みと食文化を伝える食育の推進	「食都神戸」事業における地産地消の推進を図ります	(イ)
	郷土料理や行事食などの食文化を継承します	
Ⅲ 食の安全・安心の確保	食の安全・安心についての知識を広め、リスクコミュニケーションの推進を図ります	
	安全・安心な農産物生産の取組拡大を目指します	(ウ)
	「食を選択する力」を身に付けるための情報発信を図ります	
Ⅳ 食育推進運動と連携・協力体制の強化	全市一体となった食育推進運動を展開します	
	食品関連事業者等との連携による食環境づくりを推進します	(エ)
	デジタル（オンライン）を活用した食育情報を発信します	

- ① 新しい生活様式に対応した出前・デリバリーの実施、利用時の衛生管理啓発
- ② 健康管理アプリ「MY CONDITION KOBE」を活用した取組
- ③ 「こうべ旬菜」、「こうべ版GAP」の取組推進・情報発信
- ④ 児童養護施設退所予定者対象の食事作り体験
- ⑤ エシカル消費をテーマにした出前講座や消費生活講座の実施
- ⑥ 健康創造都市KOBÉ推進会議における食育の取組
- ⑦ 「こうべ給食畑」推進事業
- ⑧ 「保育所における食事の提供ガイドラインに基づくチェックリスト」の活用
- ⑨ 「たべもの祭り」などのイベント

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
16	17	18	19

【3】 衛生管理について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年３月31日告示 平成21年４月１日施行 文部科学省）の「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（４）調理課程 ③ 二次汚染の防止」に基づく作業に関する記述である。適切な作業の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- （ア）加熱調理済みの食品を、床面から60 c mの高さの置台の上に置いた。
- （イ）下処理室と調理室で使用するエプロンは色分けして使い分けた。
- （ウ）食肉、魚介類及び卵は、それぞれ専用の容器、調理用の器具を準備した。
- （エ）調理作業時、器具に付着した水気をふきんを用いてふき取った。
- （オ）作業前に、担当者の動線を示した作業動線図を確認して作業に当たった。

- ① （ア）・（イ）・（ウ）
- ② （ア）・（イ）・（エ）
- ③ （イ）・（ウ）・（エ）
- ④ （イ）・（エ）・（オ）
- ⑤ （ウ）・（エ）・（オ）

20

（２） 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）の「第４章 食中毒の基礎知識」に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① サルモネラ属菌……生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、潜伏期は6～72時間で、腹痛、下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。
- ② ボツリヌス菌……土壌中や河川など自然界に広く生息し、芽胞を形成する嫌気性菌である。この菌は、非常に毒性の強い神経毒を産生する。
- ③ ウエルシュ菌……酸素を嫌う嫌気性菌。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せず生残する。
- ④ 黄色ブドウ球菌……ヒトや動物の常在菌。嘔吐毒（セレウリド）を産生する。喫食後30分から1時間で発症し、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状である。
- ⑤ カンピロバクター…家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や水を汚染する。潜伏期は1～7日と長く、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などが主な症状である。

21

(3) 次の文は、「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)「第2章 検収室・下処理室における衛生管理&調理技術マニュアル 1 『野菜の皮剥き・洗浄』の基本的な考え方」についての記述である。正しい内容の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) 果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫する。

(イ) こまつなやほうれんそうは、根元を切り落とし刻んでから、丁寧に洗浄する。

(ウ) キャベツや白菜は2つ又は4つ割りにして芯を取り、葉をバラバラにして洗浄する。

(エ) ジャガイモは芽を取り除くため、球根皮剥機にかける時間を長くする。

(オ) 泥や細菌に汚染された洗浄水によって周囲に汚染を広げないため、球根皮剥機は使用中は蓋をする。

① (ア)・(イ)・(ウ)

② (ア)・(イ)・(エ)

③ (ア)・(ウ)・(オ)

④ (イ)・(ウ)・(エ)

⑤ (ウ)・(エ)・(オ)

- (4) 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」(平成22年3月 文部科学省)「第1章 食器の洗浄・消毒マニュアル 1. 食器の洗浄・消毒の基本的な考え方」に関する記述である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句を、①～⑨から選び、番号で答えよ。

予備洗浄 (残渣除去)	①洗剤を入れた温湯に、(ア)分程度浸漬する。 ②食器に付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。
本洗浄 (洗剤洗浄)	<洗浄機の場合> ③温湯で①の洗剤を落とす。 ④自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。 ※洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。
すすぎ	
	汚れ落ちとすすぎの確認
消毒保管	⑤水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。 ※熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱い説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。 ※プラスチック食器の場合：庫内温度が(イ)℃に上昇後、この温度で(ウ)分程度保持。

- * 食器用の漂白剤には、酸素系と塩素系がある。材質によっては、使用できないものや浸漬時間及び濃度が異なるので、各メーカーの取扱い説明書をよく読んで使用すること。
メラミン食器には、(エ)の漂白剤を使用する。

- ① 10 ② 20 ③ 30 ④ 40～50 ⑤ 50～60
⑥ 80～85 ⑦ 85～90 ⑧ 酸素系 ⑨ 塩素系

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
23	24	25	26

(5) 次の文は、「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)の「第6章 食中毒病因物質の解説 ノロウイルス」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成29年 厚生労働省)」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な数値を①～⑨から選び、番号で答えよ。

ノロウイルスは経口感染で、潜伏期間は通常(ア)時間です。

嘔吐した、あるいはノロウイルス感染者や感染が疑われる児童生徒が使用した食器は、調理室に持ち込む前に、煮沸あるいは次亜塩素酸ナトリウム(イ)ppmで消毒を行うこと。

ノロウイルス汚染の可能性のある二枚貝等の食品は、中心部まで(ウ)℃、90秒間以上の加熱を行うこと。

- ① 3～12 ② 24～48 ③ 72～96
④ 80～85 ⑤ 85～90 ⑥ 90～95
⑦ 100 ⑧ 100～200 ⑨ 200～1,000

(ア)	(イ)	(ウ)
27	28	29

【4】 給食管理について、次の（１）～（３）の問いに答えよ。

- （１） 次の文は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月「日本人の食事摂取基準」策定検討会）の「２ 各論 １ エネルギー・栄養素」に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

＜カルシウム＞

血液中のカルシウム濃度は、比較的狭い範囲（8.5～10.4mg/dL）に保たれており、濃度が低下すると、（ ア ）の分泌が増加し、主に骨からカルシウムが溶け出し、元の濃度に戻る。したがって、（ ア ）が高い状態が続くと、骨からのカルシウムの溶出が大きくなり、骨の粗鬆化を引き起こすこととなる。カルシウムの欠乏により、骨粗鬆症、高血圧、（ イ ）などを招くことがある。カルシウムの過剰摂取によって、高カルシウム血症、高カルシウム尿症、軟組織の石灰化、泌尿器系結石、（ ウ ）、鉄や亜鉛の吸収障害、便秘などが生じる可能性がある。

＜鉄＞

食品から摂取された鉄は、十二指腸から空腸上部において吸収される。ヘム鉄は、特異的な担体によって腸管上皮細胞に吸収され、細胞内でヘムオキシゲナーゼにより２価鉄イオン（ Fe^{2+} ）と（ エ ）に分解される。

- ① ヘモグロビン ② 動脈硬化 ③ カルシトニン ④ 甲状腺刺激ホルモン
⑤ ウイルソン病 ⑥ ポルフィリン ⑦ 副甲状腺ホルモン ⑧ 非ヘム鉄
⑨ 前立腺がん

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）
30	31	32	33

- (2) 次の表は、「ほうれんそうとキャベツのおひたし」200人分の材料、および調理工程をまとめたものである。加熱調理後の一人分の野菜の重量を合わせて60gと考え、野菜に対して0.8%塩分で調味する場合の(ア)、(イ)にあてはまる適切な数値の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。ただし、使用するうすくちしょうゆの塩分は16%とする。

材料	200人分 正味重量	加熱調理行程	重量 変化率	調味工程
ほうれんそう	12kg	切る→ゆで→水冷→絞る	70%	加熱調理工程後の野菜の重量 を合わせて60gと考える。
キャベツ	(ア)	切る→ゆで→湯切り	90%	
うすくち しょうゆ	(イ)			野菜に対して0.8%塩分で調味する。

- ① (ア) 4.0kg (イ) 600g
 ② (ア) 3.8kg (イ) 600g
 ③ (ア) 3.8kg (イ) 960g
 ④ (ア) 4.0kg (イ) 800g
 ⑤ (ア) 4.0kg (イ) 960g

34

- (3) 次の文は、「給食でたべる神戸産」(一般財団法人神戸市学校給食会)に関する記述である。神戸市の地場産物の記述として適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 神戸いちじく…………… 神戸市は県内トップのいちじく生産量を誇ります。「神戸いちじく」として「食都神戸」の戦略品目に位置付け、さらなる地産地消の拡大と神戸ブランドの海外展開にも取り組んでいる。
- ② 北神なす…………… 神戸市北区を中心に、昭和10年頃から、なすの栽培が行われている。ここで生産されたなすは、「北神なす」と呼ばれている。
- ③ 北神ねぎ…………… 関西では薬味としてよく使用されるねぎ。香りがよく料理の味を引き立ててくれます。栽培は、神戸市では昭和50年頃から始まりました。
- ④ フリーダムきゅうり… トゲがなく、食感と香りがよくみずみずしい。表面にいぼがないことで調理がしやすく、雑菌がつきにくいなど衛生面でのメリットもある。
- ⑤ 北神みそ…………… 兵庫六甲JA神戸北女性会が北神地域の地域農産物の拡大と地産地消を目的に、北区産の良質米と大豆、天塩を使用して作った、昔ながらの手作りみそ。

35

【5】公衆衛生について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「令和元年国民健康・栄養調査報告」（厚生労働省）「結果の概要」に関する記述の一部である。下線部について、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 「糖尿病が強く疑われる者」の割合は男性19.7%、女性10.8%である。この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。
- ② 収縮期（最高）血圧が140mmHg以上の者の割合は男性29.9%、女性24.9%である。この10年間でみると、男女とも有意に増加している。
- ③ 血清総コレステロール値が240mg/dL以上の者の割合は男性12.9%、女性22.4%である。この10年間でみると、男性では有意な増減はみられないが、女性では有意に増加している。
- ④ 現在習慣的に喫煙している者の割合は16.7%であり、男性27.1%、女性7.6%である。この10年間でみると、いずれも有意に減少している。
- ⑤ 野菜摂取量の平均値は280.5 gであり、男性288.3 g、女性273.6 gである。この10年間でみると、いずれも有意な増減はみられない。

36

（２） 次の文は、「健康日本21（第二次）最終評価報告書 概要」（厚生労働省）に関する記述の一部である。策定時のベースライン値と直近の実績値を比較し、悪化している項目（評価がDの項目）を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 適正体重を維持している者の増加（肥満（BMI 25以上）、やせ（BMI 18.5未満）の減少）
- ② 適正体重の子どもの増加
- ③ 健康な生活習慣（栄養・食生活、運動）を有する子どもの割合の増加
- ④ 共食の増加（食事を1人で食べる子どもの割合の減少）
- ⑤ ロコモティブシンドローム（運動器症候群）を認知している国民の割合の増加

37

(3) 次の文は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月 「日本人の食事摂取基準」策定検討会）の「Ⅰ 総論 4 活用に関する基本的事項 集団の食事改善を目的にした活用」に関する記述である。食事摂取状況とのアセスメントについて、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 生活習慣病の発症予防を目的とした評価は、摂取量の分布から、目標量を用いて、目標量の範囲を逸脱する者の割合を算出した。
- ② 栄養素の摂取不足の評価は、摂取量の分布から、推定平均必要量を下回る者の割合を算出した。
- ③ 栄養素の摂取不足の評価は、摂取量の中央値と推奨量を比較することで不足していないことを確認した。
- ④ 栄養素の過剰摂取の評価は、摂取量の分布から、耐容上限量を上回る者の割合を算出した。
- ⑤ エネルギー摂取の過不足の評価は、BMIの分布から、目標とする範囲外にある者の割合を算出した。

38

(4) 次の文は、「食事バランスガイドライン」（厚生労働省・農林水産省 平成17年6月策定）に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 形状は、日本で古くから親しまれている「コマ」をイメージして描き、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうということを表している。
- ② 上部から、十分な摂取が望まれる主食、主菜、副菜の順に並べ、牛乳・乳製品と果物については、同程度と考え、並列に表している。
- ③ 各料理区分における1日にとる量の目安の数値（つ（SV））と対応させて、ほぼ同じ数の料理・食品を示している。
- ④ 副菜には、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の供給源である野菜、いも、豆類（大豆を除く。）、きのこ、海藻などを主材料とする料理が含まれる。
- ⑤ 「何を」「どれだけ」食べたらよいか、という「食事」の基本を身に付けるバイブルとして、望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすくイラストで示したものである。

39

(5) 次の文は、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（文部科学省）に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 18群が「調理加工食品類」から「調理済み流通食品類」に変更された。
- ② 炭水化物が細分化されエネルギーの算出方法が変更された。
- ③ 脂質に、飽和・不飽和等の脂肪酸の分析値を換算した「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」が示された。
- ④ ビタミンにナイアシン当量の成分が追加された。
- ⑤ たんぱく質量は、食品に含まれる窒素量の分析値に一定の換算係数を乗じた計算値が示された。

40

【6】臨床栄養について、次の（１）～（４）の問いに答えよ。

(1) 次の文は、「学校給食における食物アレルギー対応指針 給食提供、体制づくり」（文部科学省）に関する記述からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有

市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会の基本方針をもとに、校内の（ア）で個別の取組プランを作成します。（イ）は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。

（ウ）とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような、一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

- ① 献立作成委員会 ② 栄養教諭 ③ 児童・生徒 ④ 対応委員会 ⑤ 養護教諭
- ⑥ 管理職 ⑦ 学級担任 ⑧ 保護者 ⑨ 担当者

(ア)	(イ)	(ウ)
41	42	43

- (2) 次の文は、「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（文部科学省）に示されている、エネルギー基準値の設定に関する記述である。（表）の13歳（中2）男子の1日当たりの指定エネルギー必要量（ア）として、最も近い値を①～⑤から選び、番号で答えよ。なお、成長に伴う組織増加分のエネルギー（エネルギー蓄積量）は、20kcal/日として計算せよ。

文部科学省が毎年実施する学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）を用いて、推定エネルギー必要量の3分の1を算出（表）したところ、昼食必要摂取量の中央値との差も少なく四分位範囲内であるため、学校保健統計調査により算出したエネルギーを基準値とした。

（表） 学校給食のエネルギー算出

年齢	身体活動 レベル	身長(平均値)(R1学校保健統計調査) ※4月1日現在の満年齢			標準 体重	基礎代 謝量	推定エネ ルギー必要量	推定エネルギー 必要量男女平均	学校給食の エネルギー
12～14 歳	1.7	13歳 (中2)	男子	160.0	49.1	1521	(ア)		
			女子	154.8	47.2	1396			

- ① 2500kcal ② 2600kcal ③ 2700kcal ④ 2800kcal ⑤ 2900kcal

- (3) 次の表は、「児童生徒等の健康診断マニュアル」(平成27年度改訂 日本学校保健会)における、児童の身長別標準体重を求める係数を示した表である。この表を用いて身長170.0cm体重70.0kgの14歳男子生徒の肥満度を求めた場合、肥満度に基づく判定として最も適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

年齢 \ 係数	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264

$$\text{身長別標準体重 (kg)} = a \times \text{実測身長 (cm)} - b$$

- ① やせ傾向 ② ふつう ③ 軽度肥満 ④ 中等度肥満 ⑤ 高度肥満

45

- (4) 次は、「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(消費者庁 令和5年3月作成)に関する記述である。食品表示基準で表示を義務付けるもの(特定原材料)の組合せとして、最も適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- | | | |
|--------------|-----|-------|
| ① 落花生(ピーナッツ) | さば | えび |
| ② そば | 乳 | アーモンド |
| ③ えび | かに | いくら |
| ④ かに | 小麦 | くるみ |
| ⑤ 大豆 | くるみ | 卵 |

46

【7】 次の（１）～（４）の問いに答えよ。

- （１） 次の文は、小学校における異物混入事故に関する事例である。異物混入時の対応として、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

給食の喫食時に、一人の児童から、「ご飯の中に異物が入っている」との申し出があった。学級担任が確認すると金属片のような物であることが確認できた。

- ① 学級担任は、異物の種類や混入の状況をすみやかに管理職に報告した。
- ② 教室内の不要物を処分し、画鋲や釘等の金属製品を適切に収納した。
- ③ 管理職は状況を確認し、給食停止の措置を講ずるか検討した。
- ④ 異物を発見した児童への精神的ケアに努めた。
- ⑤ 管轄する保健所や教育委員会等と連携し、組織で対応した。

47

- （２） 次の文は、小学校のアレルギー対応におけるヒヤリハット事例である。ヒヤリハット時の対応として適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

ヒヤリハット事例（思いがけないものにアレルゲンが入っていた事例）

ピーナッツアレルギーの児童が数人いる小学校の事例である。

棒棒鶏（バンバンジー）ドレッシングにピーナッツペーストが入っていた。材料とドレッシングを混ぜ終わり、ドレッシングの容器の片づけを行っていた際、調理員が表示を見てピーナッツペーストが入っていることに気付いた。

- ① 加工食品は必ず事前に業者より原材料表をもらって原因食品の有無を確認するようにした。
- ② ヒヤリハット事例が生じたことを直ちに、管理職に報告した。
- ③ ヒヤリハット事例について、内容を教育委員会に報告した
- ④ ヒヤリハット事例について、アレルギー対応委員会で対策を検討した。
- ⑤ 納品された食材が発注した食材であるか使用直前に確認するようにした。

48

- (3) 次の文は、小学校における緊急時の対応に関する事例である。対応（ア）～（オ）について、適切なものの組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

給食を食べた後、教室で気分が悪く「ぐったり」している児童を発見した。（発見者）

この児童は、食物アレルギーを有する児童であったため、以下のような対応を行った。

- (ア) 発見者は、児童に呼びかけ、反応の有無を観察した。
(イ) 発見者は、他の児童に養護教諭と他教職員を呼んでくるよう指示した。
(ウ) 発見者は、児童を他の児童から離れた場所に移動させた。
(エ) 発見者は、児童を仰向けに寝かせて、足の下にランドセルを入れた。
(オ) 発見者は、10分程度児童の様子を観察した。

- ① (ア) (イ) (ウ)
② (ア) (イ) (エ)
③ (ア) (イ) (オ)
④ (ア) (エ) (オ)
⑤ (イ) (エ) (オ)

49

- (4) 次の文は、学校内での児童生徒への個別的な相談指導に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① やせ傾向の児童生徒への相談指導は、栄養や食に関する指導だけでは、根本的な問題解決を導けない場合には、さまざまな関係機関と連携をして解決しなくてはなりません。
② 成長曲線の急激な下降、明らかな低体重、極端な食事量の制限、筋力の低下、便秘、イライラ、不安などの変化がみられる場合、摂食障害を疑い相談指導の対象として抽出します。
③ 偏食に対する個別的な相談指導は、児童生徒自身が苦手な食品についてその日食べる量を決定し、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います。
④ 肥満に対する個別的な相談指導は、対象児童生徒に、食事記録や体重記録を活用して状況を説明し、理解を促し、意欲を高めて進めていくことが大切です。
⑤ スポーツをする児童生徒に対する指導は、競技力向上につながるような指導を優先して行うことが重要です。

50

栄養教諭

正答・配点一覧表案

問番号 (全 50 問)		正答	配点
【1】(1)	1	④	3
(2)(ア)	2	①	2
(イ)	3	④	2
(ウ)	4	⑥	2
(3)	5	④	3
(4)	6	⑤	3
(5)(ア)	7	②	2
(イ)	8	④	2
(ウ)	9	⑧	2
【2】(1)	10	②	3
(2)	11	②	3
(3)(ア)	12	⑧	2
(イ)	13	⑤	2
(ウ)	14	③	2
(4)	15	⑤	3
(5)(ア)	16	⑤	2
(イ)	17	⑦	2
(ウ)	18	③	2
(エ)	19	⑥	2
【3】(1)	20	①	3
(2)	21	④	2
(3)	22	③	3
(4)(ア)	23	②	2
(イ)	24	⑦	2
(ウ)	25	④	2
(エ)	26	⑧	2
(5)(ア)	27	②	2
(イ)	28	⑨	2
(ウ)	29	⑤	2
【4】(1)(ア)	30	⑦	2

(イ)	31	②	2
(ウ)	32	⑨	2
(エ)	33	⑥	2
(2)	34	①	4
(3)	35	③	2
【5】(1)	36	②	3
(2)	37	②	3
(3)	38	③	3
(4)	39	②	2
(5)	40	⑤	2
【6】(1)(ア)	41	④	2
(イ)	42	⑥	2
(ウ)	43	⑧	2
(2)	44	②	4
(3)	45	③	4
(4)	46	④	2
【7】(1)	47	②	3
(2)	48	⑤	3
(3)	49	②	3
(4)	50	⑤	2