令和５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、食育基本法（平成17年6月17日法律63号　最終改正平成27年9月11日法律第66号）の第一条・第二条・第四条・第七条である。［ア］～［オ］にあてはまる語句を答えよ。

第一条　この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で［ア］的な国民の生活と豊かで［イ］ある社会の実現に寄与することを目的とする。

第二条　食育は、食に関する適切な［ウ］を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

第四条　食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、［エ］の特性に配慮し、［エ］住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

第七条　食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配意し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の［オ］の向上に資するよう、推進されなければならない。

問２　A～D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）「第二条　学校給食の目標」の一部である。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい語句に訂正せよ。

A　学校生活を豊かにし、明るい社交性及び信頼の精神を養うこと。

B　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。

C　学校給食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、勤労を重んずる態度を養うこと。

D　我が国や各地域の優れた伝統的な郷土食についての理解を深めること。

2025 kyosai-guild.jp

第2問題　栄養教諭の職務について、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）次の文は、「第3章　第4節　8　複数の学校や共同調理場を兼務する栄養教諭の対応」からの抜粋である。［ア］～［カ］にあてはまる語句をA～Nから選び、記号で答えよ。

［ア］は、各学校における食育を推進する上で極めて重要なものであり、全ての学校において作成しなければなりません。このため、複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭は、本務校と兼務校のいずれにおいても、［ア］の作成に積極的に参画し、中心的な役割を果たすことが必要です。（中略）このために、普段から定期的に、担当する各学校の［イ］の状況等について把握するとともに、校長その他の教職員との［ウ］体制を築いておくことが必要です。（後略）

なお、複数の学校や共同調理場を担当している栄養教諭は、［ア］の作成と合わせて、各学校における［エ］の調整を行う必要があります。（後略）

【検討方法の例】

① 栄養教諭が中心となって本務校及び兼務校の教職員と作成委員会を組織する。

② 作成委員会の場で栄養教諭が［オ］に対して1年間の学校給食の運営、献立計画、食に関する指導の方針を提示する。

③ 各学校における［カ］に応じた重点的な食に関する指導方針を協議し、どの時期にどの学年で何の教科等でどのような内容の指導を行うかなどについて検討、調整する。

④ 各学校の［ア］の作成が終了した際、作成委員会で再度検討し、各学校において栄養教諭を活用した指導をいつどの場面で行うか調整し、決定する。

A　教職員	B　学習内容	C　食事量	D　連携・協力	E　全体計画
F　給食主任	G　訪問日程	H　年間指導計画	I　教育活動	J　児童生徒の実態
K　給食委員会	L　指導日	M　保健主事	N　指導	

（2）肥満に対する個別的な相談指導の留意点を二つ記せ。

2025 kyosai-guild.jp

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）における食育の評価に関する内容である。［キ］～［サ］にあてはまる語句をA～Jから選び、記号で答えよ。

〔栄養教諭の役割〕

栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について参画することが求められています。その際、評価を実施するための資料の取りまとめや評価結果の［キ］などについても中心となって取り組みます。

〔給食の時間における食に関する指導の評価〕

給食の時間における食に関する指導の評価については、教科等で学習した内容や献立等で取り上げられた食材についての学習、［ク］などの日常的な給食指導を計画的・継続的に実施したかどうかなどについて評価します。

〔教科等における食に関する指導の評価〕

食に関する指導に関する年間指導計画に基づき、教科等の［ケ］に準拠した評価を適切に実施できたかどうか評価します。

〔個別的な相談指導に関する評価〕

個別的な相談指導については、毎年、食に関する指導の年間指導計画に位置付けた上で、個々の状況に応じて、対象の児童生徒や保護者との［コ］により［ケ］を設定することが望ましい。個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、［ケ］に対する評価を行います。

〔給食［サ］の評価〕

学校給食の［サ］については、食に関する指導と一体的に進めているものの、関係の教職員以外に見えにくいことから、評価項目を明確にした上で、全教職員が評価結果を理解し、共通理解のもとで食育を進められるようにします。

A　目標　　B　承諾　　C　報告　　D　活用　　E　題材設定　　F　食事マナー
G　管理　　H　食事への興味・関心　　I　栄養管理　　J　合意

2025 kyosai-guild.jp

第3問題　食に関して、次の問に答えよ。

問1　「第４次食育推進基本計画」（令和３年～７年）（令和３年３月31日農林水産省）の重点事項について［ア］～［ウ］にあてはまる語句を答えよ。

重点事項１	［ア］を支える食育の推進（国民の健康の視点）
重点事項２	［イ］を支える食育の推進（社会・環境・文化の視点）
重点事項３	［ウ］に対応した食育の推進（横断的な視点）

問2　図１は、「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について（答申）別紙」（平成28年12月中央教育審議会）において、食育に関するイメージを表にしたものである。［エ］～［ケ］にあてはまる語句をA～Lから選び、記号で答えよ。

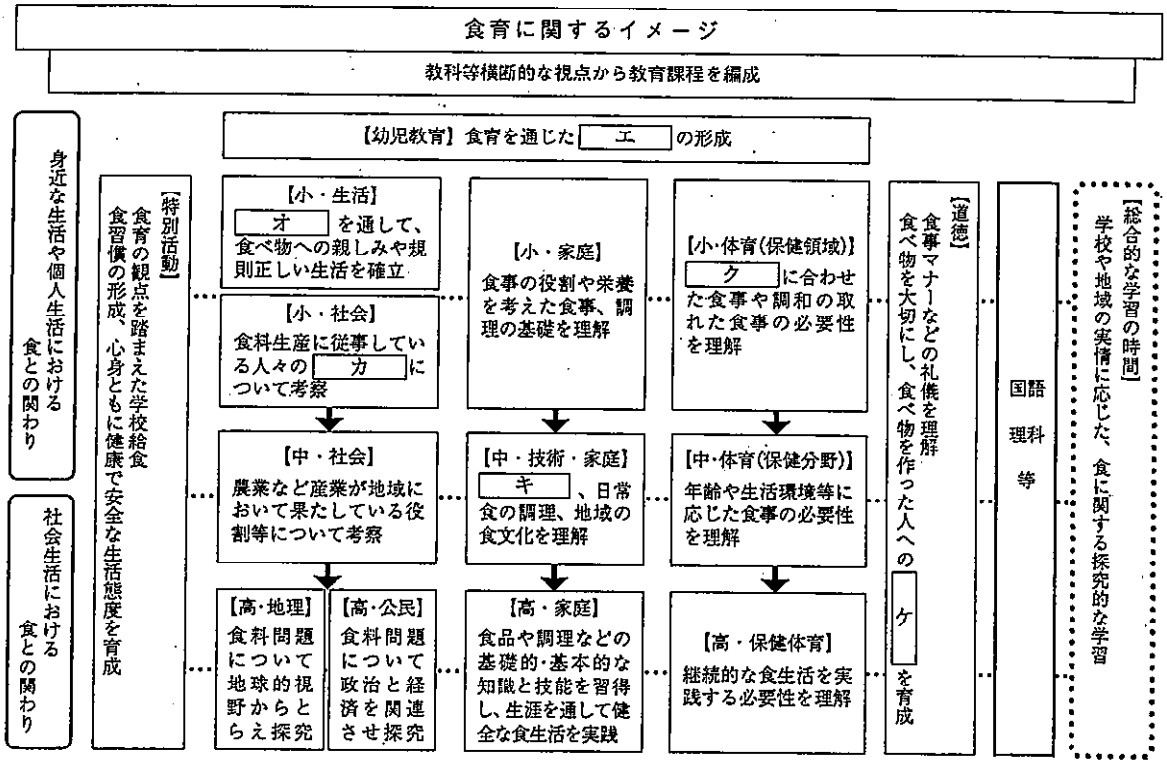


図１

A　１日の生活リズム	B　喜びや苦労	C　観察や体験	D　感謝の念と態度
E　食品の旬	F　望ましい食習慣	G　尊敬の念	H　食品の選び方
I　見学や実習	J　正しい食習慣	K　１日の生活活動	L　工夫や努力

問3　食育の評価について、次の（1）、（2）に答えよ。

（1）活動指標（アウトプット）について説明せよ。また、活動指標の例を一つ答えよ。

（2）成果指標（アウトカム）について説明せよ。また、成果指標の例を一つ答えよ。

2025 kyosai-guild.jp

問4　次の文は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説「技術・家庭編　第2章　第3節　1　家庭分野の目標」である。［コ］～［ス］にあてはまる語句を答えよ。

> 生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、［コ］などに関する実践的・体験的な活動を通して、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。
>
> （1）家族・家庭の機能について理解を深め、家族・家庭、［コ］、消費や環境などについて、生活の［サ］に必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。
>
> （2）家族・家庭や地域における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、［シ］を構想し、［ス］を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなど、これからの生活を展望して課題を解決する力を養う。
>
> （3）自分と家族、家庭生活と地域との関わりを考え、家族や地域の人々と協働し、よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫し創造しようとする［ス］的な態度を養う。

問5　A～Fは、「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）における「食育の視点」の六つの項目である。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい語句に訂正せよ。

A　食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

B　心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

C　正しい知識・情報に基づいて、食品の栄養及び機能性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

D　食べ物を大事にし、食料の流通等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

E　食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

F　各地域の特色、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

2025 kyosai-guild.jp

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（通知）」（令和3年2月12日文部科学省）「3　学校給食の食事内容の充実等について」の一部抜粋である。［ア］～［カ］にあてはまる語句をA～Lから選び、記号で答えよ。

・献立に使用する食品や献立の［ア］を明確にした献立計画を示すこと。
・食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、［イ］等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。
・魅力あるおいしい給食となるよう、［ウ］の向上に努めること。
・望ましい生活習慣を形成するため、［エ］、調和のとれた食事、十分な［オ］という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や［カ］の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

A　カウンセラー　　B　献立作成　　C　積極的な運動　　D　ねらい　　E　ストレス解消
F　目標　　G　学校医　　H　休養・睡眠　　I　マグネシウム　　J　調理技術
K　適度な運動　　L　鉄

問2　A～Eは文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」準拠の食品成分表2021（女子栄養大学出版部）の収載成分に関する内容である。正しいものには○、誤っているものには×を記せ。

A　水分は、食品の性状を表す最も基本的な成分の一つであり、食品の構造の維持に寄与している。人体は、その約60％を水で構成され、1日に約2リットルの水を摂取し、そして排泄している。この収支バランスを保つことにより、体の細胞や組織は正常な機能を営んでいる。通常、ヒトは水分の約2分の1を食品から摂取している。

B　たんぱく質はアミノ酸の重合体であり、人体の水分を除いた質量の2分の1以上を占める。たんぱく質は、体組織、酵素、ホルモン等の材料、栄養素運搬物質、エネルギー源等として重要である。

C　中性脂肪のうち、自然界に最も多く存在するのは、トリアシルグリセロールである。本成分表には各脂肪酸をトリアシルグリセロールに換算して合計した脂肪酸のトリアシルグリセロール当量とともに、リン脂質及び有機溶媒可溶物を分析で求めた脂質を収載した。

D　ナトリウムは、細胞外液の浸透圧維持、糖の吸収、神経や筋肉細胞の活動等に関与するとともに、骨の構成要素として骨格の維持に貢献している。

E　食品成分表2015年版では、有機酸のうちクエン酸についてのみ、エネルギー産生成分と位置づけていたが、本成分表では既知の有機酸をエネルギー産生成分とすることとした。

問3　中学校技術・家庭科（家庭分野）の学習内容の「エコクッキング」について、「食材を無駄なく使う」こと以外で、「買い物」「調理」「後かたづけ」のそれぞれの場面における工夫として考えられることを、一つずつ記せ。

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　次の文は、「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）「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 1（1）衛生管理体制 及び（2）学校給食従事者の衛生管理」の一部である。［ア］～［カ］にあてはまる語句を答えよ。

・学校給食調理場においては、栄養教諭等を［ア］として定めること。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を［ア］として定めること。
・［イ］等は、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。
・［ウ］等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
・作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま［エ］に入らないこと。
・作業開始前、［オ］後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、［カ］、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

問2　表1は、調理場で使用される消毒剤「次亜塩素酸ナトリウム」と「アルコール」の特徴・注意点を表したものである。［キ］～［シ］にあてはまる語句をA～Lから選び、記号で答えよ。

表1

種　類	特徴・注意点
次亜塩素酸ナトリウム	・野菜の殺菌に用いる場合は［キ］の認可を受けているものを使用する。 ・［ク］以外の食器に使用する。 ・アルカリ性なので必ず［ケ］を着用して使用すること。また、換気をすること。
アルコール	・［コ］性のある殺菌能力を発揮する。 ・［サ］を完全に取り除いてから使用する。 ・引火性が高いので［シ］の近くでは要注意。

A　火　　B　汚れ　　C　食品表示法　　D　即効　　E　マスク　　F　食品添加物
G　手袋　　H　アルミ製　　I　ガス　　J　遅効　　K　水分　　L　メラミン製

2025 kyosai-guild.jp

問3　A～Eは、細菌性食中毒の名称と特徴である。名称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。

	名　　称	特　　徴
A	サルモネラ属菌	家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や水を汚染します。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す。食肉（主に鶏肉）、飲料水、生野菜などが原因食品となっています。
B	カンピロバクター	は虫類からほ乳類及び鳥類まで広く動物界及び自然界（川、下水、湖など）に分布しています。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す。
C	腸管出血性大腸菌	牛などの反芻類の腸管内に生息します。糞尿を介して様々な食材や水を汚染します。牛肉をはじめとして、野菜、果物、ジュースなど多様な食品が原因食品となっています。潜伏期は、1～10日と長く、激しい腹痛、血便などが主な症状です。
D	ウエルシュ菌	人や動物の腸管内、土壌などの自然界に広く生息し、酸素を嫌う嫌気性菌です。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せず生残します。本菌に汚染した食肉、魚介類、野菜を使った加熱調理品を長時間保存した時に菌が増殖し、食中毒の原因となることがしばしばあります。潜伏期は6～18時間で、腹痛と下痢が主な症状です。
E	腸炎ビブリオ	河口部、沿岸部などの汽水域に生息します。生の魚介類が食中毒の原因食品となることが多く、潜伏期は6～12時間で、腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐などが主な症状です。

問4　「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）に記されている食中毒の集団発生の際の措置を二つ記せ。

第6問題　A～Eは、アレルギー対応申請の確認から対応開始までの流れについて説明した文である。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい語句に訂正せよ。

A　1年生については、就学時健康診断、保護者会等で、学校におけるアレルギー対応及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明します。アレルギー対応を希望する保護者に「アレルギー調査票」を必ず提出してもらいます。

B　保護者が学校給食における対応を希望する場合は、経過による症状の軽症化によっては、保護者と相談しながら対応の見直しを検討します。

C　対応開始前の個別面談を必ず行います。面談は管理職及び実務者（栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等）が必ず出席して行います。

D　食物アレルギー対応委員会を開催し、面談調書その他の資料に基づき、対象となる児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定します。校長は、その内容を食物アレルギー対応委員に周知徹底します。あわせて、保護者へ対応内容を通知し、了解を得ます。

E　教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校（単独調理場の場合）又は共同調理場からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行います。

2025 kyosai-guild.jp

第7問題　食品表示、伝統野菜について、次の問に答えよ。

問1　食品表示法第4条により表示が義務付けられている「特定原材料」の7品目と、2019年に「特定原材料に準ずるもの」として追加された食品1品目をそれぞれ答えよ。

問2　次の文は、食品表示について述べたものである。［ア］～［ク］にあてはまる語句を答えよ。

・食品の表示は従来、［ア］・JAS法・［イ］の3法によって規定されていたが、消費者基本法の基本理念を踏まえ3法の規定を統合した食品表示法が制定され、2015年4月から施行され、2020年4月1日から新たな食品表示制度が完全施行となった。

・加工食品の食品表示のうち、［ウ］は製造後5日以内に消費する食品に付けられ、年月日で表示される。

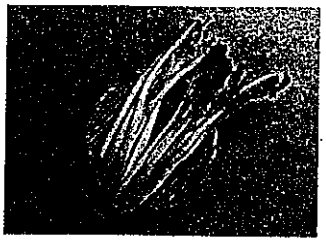
・原則としてすべての消費者向けの加工食品などには、栄養成分表示が義務付けられ、熱量・［エ］・［オ］・［カ］・［キ］の順に表示する。

・図2のマークは［ク］マークである。

図2

問3　表2は、伝統野菜についてまとめたものである。［ケ］～［サ］の野菜名を答えよ。

表2

野菜名	［ケ］	［コ］	［サ］
写真			
地域	山形県	群馬県	愛知県
特徴	雪の中で成長したかぶの芽の部分を食べる。	通常のねぎより太く、煮ると柔らかくなる。	通常の大根より細長く、太さは2cm程度だが長さが120cm以上になる。

2025 kyosai-guild.jp

令和５年度　解答例

栄養教諭

第１問題

問１	ア	文化（１点）	イ	活力（１点）	ウ	判断力（１点）
	エ	地域（１点）	オ	食料自給率（１点）		

問２	A	協同　（１点）
	B	○　（１点）
	C	食生活　（１点）
	D	食文化　（１点）

第２問題

問１	（１）	ア	E（１点）	イ	I（１点）	ウ	D（１点）	エ	L（１点）	オ	A（１点）	カ	J（１点）
	（２）	・生活習慣病の改善と予防のための指導スキルを使い、質の高い相談指導を行うこと。（２点）											
		・体重測定で重要なことは、毎回同じ状態で測定することである。起床時、排尿後又は入浴時に裸になったときの体重測定が望ましい。（２点）											
問２	キ	D（１点）	ク	F（１点）	ケ	A（１点）	コ	J（１点）	サ	G（１点）			

2025 kyosai-guild.jp

令和５年度　解答例

栄養教諭

第３問題

問１	ア	・生涯を通じた心身の健康															（１点）
	イ	・持続可能な食															（１点）
	ウ	・「新たな日常」やデジタル化															（１点）
問２	エ	F（１点）	オ	C（１点）	カ	L（１点）	キ	H（１点）	ク	A（１点）	ケ	D（１点）					
問３	（１）	説明	目的・目標の達成のために行われる事業の結果に対する評価。（１点）						例	全体計画の作成・改善の状況（１点）							
	（２）	説明	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。（１点）						例	食に関する知識の定着状況（１点）							
問４	コ	衣食住（２点）			サ	自立（２点）			シ	解決策（２点）							
	ス	実践（２点）															
問５	A	○															（１点）
	B	○															（１点）
	C	品質及び安全性															（１点）
	D	食料の生産															（１点）
	E	○															（１点）
	F	産物															（１点）

第４問題

問１	ア	D（１点）	イ	G（１点）	ウ	J（１点）	エ	K（１点）	オ	H（１点）	カ	L（１点）					
問２	A	○（１点）	B	○（１点）	C	×（１点）	D	○（１点）	E	×（１点）							
問３	買い物	・旬の食材を選ぶ。															（１点）
	調　理	・洗い物を減らすために、使う調理器具を少なくする。															（１点）
	後かたづけ	・洗剤の使用量をできるだけ少なくする。															（１点）

2025 kyosai-guild.jp

第５問題

問１	ア	衛生管理責任者（１点）			イ	校長（１点）			ウ	教育委員会（１点）			
	エ	便所（１点）			オ	用便（１点）			カ	卵（１点）			
問２	キ	F（１点）	ク	L（１点）	ケ	G（１点）	コ	D（１点）	サ	K（１点）	シ	A（１点）	
問３	C　D　E　（２点）					※３つ揃って正解							
問４	・教育委員会等、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。（１点）												
	・校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。（１点）												

第６問題

問１	A	学校生活管理指導表　（１点）
	B	医師　（１点）
	C	○　（１点）
	D	全教職員　（１点）
	E	○　（１点）

第７問題

問１	特定原材料（７品目）	小麦、そば、卵、乳、らっかせい、えび、かに　（２点）				
	特定原材料に準ずるもの	アーモンド　（１点）				
問２	ア	食品衛生法（１点）	イ	健康増進法（１点）	ウ	消費期限（１点）
	エ	たんぱく質（１点）	オ	脂質（１点）	カ	炭水化物（１点）
	キ	食塩相当量（１点）	ク	有機JAS（１点）	※ア、イは順不同（各１点　計８点）	
問３	ケ	雪菜（１点）	コ	下仁田ねぎ（１点）	サ	守口大根（１点）

2025 kyosai-guild.jp