令和４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ついて、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）の第一条、第十条である。［ア］～［カ］にあてはまる語を答えよ。

第一条　この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な［ア］を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における［イ］の推進を図ることを目的とする。

第十条　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［ウ］を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する［エ］な指導その他の学校給食を活用した食に関する［オ］な指導を行うものとする。この場合において、［カ］は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

問２　Ａ～Ｅ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）「３　学校給食の食事内容の充実等について」の内容について述べたものである。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい文に訂正せよ。

Ａ　各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。

Ｂ　学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う経費の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

Ｃ　我が国の伝統的食文化について興味・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、地域の食文化の継承につながるよう、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、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるように配慮すること。

Ｄ　家庭における日常の食生活の目標になるよう配慮すること。

Ｅ　給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

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5章　第2節　給食の時間における食に関する指導　4　栄養教諭の役割」からの抜粋である。［ア］～［カ］にあてはまる語をA～Lから選び、記号で答えよ。

栄養教諭の役割

給食の時間における食に関する指導は主として［ア］が行いますが、［イ］が各教室に出向いて直接指導したり、資料提供したりすることで、具体的かつ実践的な指導になり、教育効果を上げることができます。（後略）

（1）給食指導

栄養教諭は日頃から、給食準備の様子、配食での［ウ］的な取り扱い、［エ］の定着の様子、残食の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行うことが必要です。（後略）

（2）給食の時間における食に関する指導

（略）

栄養教諭は、献立に使用している食品に含まれる栄養素等について［オ］を作成し、学級担任等に提供します。その上で、学級担任等及び栄養教諭は、［カ］である学校給食をどのように活用するか検討し、綿密な打合せを行い、指導内容を共有します。（後略）

A　資料	B　食事マナー	C　学級担任	D　衛生	E　効率	F　ルール
G　栄養教諭	H　養護教諭	I　効果	J　喫食	K　教材	L　教具

（2）児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因を二つあげ、それぞれ未然に防止するためのポイントを二つずつ記せ。

2025 kyosai-guild.jp

問2　図1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）における食育推進のイメージについて示したものである。［キ］～［サ］にあてはまる語をA～Jから選び、記号で答えよ。

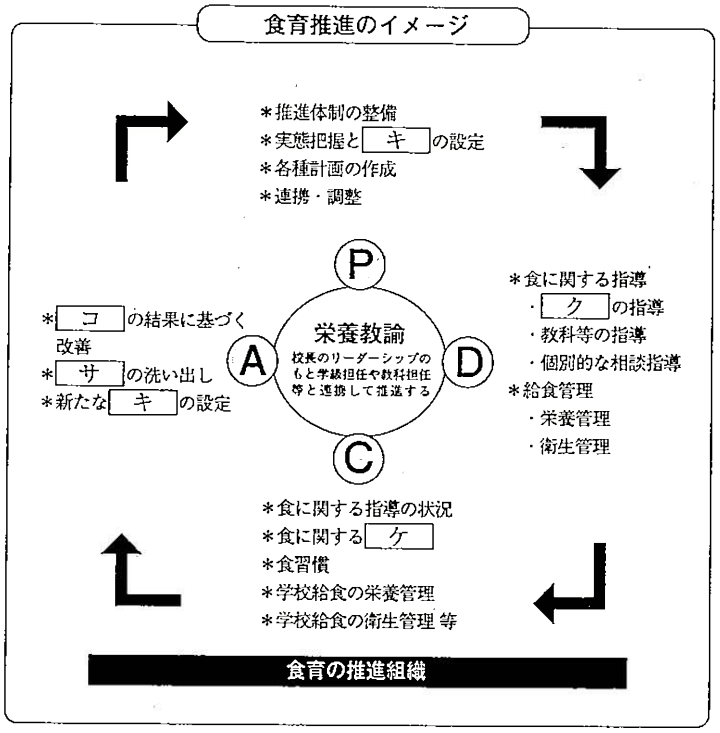

図1

A　目標　　B　判断力　　C　給食の時間　　D　指標　　E　調査
F　特別活動　　G　理解度　　H　知識・意識　　I　改善点　　J　評価

2025 kyosai-guild.jp

第3問題　食に関して、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）における改訂の目的を二つ記せ。

問2　次の文は、「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）「第7章　学校における食育の推進の評価」からの抜粋である。［ア］～［カ］にあてはまる語をA～Iから選び、記号で答えよ。同じ記号を複数回使用してもよい。

> 食育の推進に対する評価は、子供や子供を取り巻く環境の変化の評価と活動（実施）状況の評価とに分類できます。前者は、［ア］の評価、後者は［イ］の評価といいます。（中略）両方とも次の食育計画の改善に必要ですが、校内、地域、社会に広く食育の推進を理解してもらうためには、［ウ］の評価が必要であり、中でも子供の［エ］の評価が大切です。
>
> 評価には、数値による［オ］な評価と数値に表すのが難しい［カ］な評価があります。また、［ア］と［イ］の両方を設定し、総合的な評価につなげます。

A　成果指標（アウトカム）　B　成果指標（アウトプット）　C　活動指標（アウトカム）
D　活動指標（アウトプット）　E　量的　F　質的
G　食習慣　H　相対的　I　健康状態

問3　児童生徒への個別的な相談指導を行う場合の指導上の留意点について二つ説明せよ。

問4　次の文は、「中学校学習指導要領」（平成29年3月文部科学省告示）「第1章　総則　第1　中学校教育の基本と教育課程の役割　2(3)」からの抜粋である。［キ］～［コ］にあてはまる語をA～Iから選び、記号で答えよ。

> 学校における体育・健康に関する指導を、生徒の［キ］を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、技術・家庭科及び［ク］の時間はもとより、各教科、道徳科及び［ケ］などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で［コ］を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

A　成長段階　B　活力ある生活　C　総合的な学習の時間　D　給食　E　充実した生活
F　特別活動　G　ホームルーム　H　発達の段階　I　人生

2025 kyosai-guild.jp

問5　次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月文部科学省告示）「第2章　第9節　体育　第2　各学年の目標及び内容〔第5学年及び第6学年〕2内容　G保健」の内容について示したものである。その内容について、正しく記載されている組み合わせを、下のA～Eから選び、記号で答えよ。

（ア）健康は、主体と環境の相互作用の下に成り立っていること。また、疾病は、主体の要因と環境の要因が関わり合って発生すること。

（イ）病原体が主な要因となって起こる病気の予防には、病原体が体に入るのを防ぐことや病原体に対する体の抵抗力を高めることが必要であること。

（ウ）生活習慣病など生活行動が主な要因となって起こる病気の予防には適切な運動、栄養の偏りのない食事をとること、口腔の衛生を保つなど、望ましい生活習慣を身に付ける必要があること。

（エ）喫煙、飲酒、薬物乱用などの行為は、健康を損なう原因となること。

（オ）健康の保持増進や疾病の予防のためには、個人や社会の取組が重要であり、保健・医療機関を有効に利用することが必要であること。また、医薬品は、正しく使用すること。

A　（ア）・（イ）・（ウ）

B　（ア）・（イ）・（エ）

C　（ア）・（イ）・（オ）

D　（イ）・（ウ）・（エ）

E　（ウ）・（エ）・（オ）

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、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月厚生労働省）における主な改定のポイントを示したものである。［ア］～［カ］にあてはまる語または数字を答えよ。

○　活力ある健康［ア］社会の実現に向けて
- きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、より細かな年齢区分による摂取基準を設定。
- 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべき［イ］由来エネルギー量の割合（%エネルギー）について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから［ウ］%エネルギーに引き上げ。
- 若いうちからの生活習慣病予防を推進するため、以下の対応を実施。
  - ［エ］脂肪酸、カリウムについて、小児の目標量を新たに設定。
  - ナトリウム（［オ］相当量）について、成人の目標量を0.5g/日引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量として、新たに6g/日未満と設定。
  - ［カ］について、脂質異常症の重症化予防を目的とした量として、新たに200mg/日未満に留めることが望ましいことを記載。

問2　表1は、脂肪酸の種類について示したものである。［キ］～［サ］にあてはまる語を答えよ。

表1

分類			名称	多く含む食品
［キ］脂肪酸			パルミチン酸、ステアリン酸	食肉、バター、ラード
不飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸		［ク］	オリーブ油、なたね油
	［ケ］不飽和脂肪酸	リノール酸系	リノール酸	サフラワー油、綿実油、大豆油、ひまわり油
		α－リノレン酸系	イコサペンタエン酸、［コ］酸	［サ］類［サ］油

問3　表2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）に収載されている食品の可食部100g当たりの成分値を示したものである。［食品X］に該当するものを、下のA～Eから選び、記号で答えよ。

表2

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ビタミンC	食物繊維
	kcal	g	g	mg	mg	mg	レチノール活性当量 μg	mg	mg	mg	g
［食品X］	126	1.2	0.2	36	24	0.6	2	0.11	0.04	29	2.2

A　アボガド（生）　　B　蒸し大豆（黄大豆）　　C　全卵（生）　　D　さつまいも（塊根　皮なし生）
E　じゃがいも（皮なし　生）

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　下の［　　］の文は、「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」（平成23年3月文部科学省）「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　（5）配送及び配食」及び「学校給食における食中毒防止Q＆A」（平成21年4月独立行政法人日本スポーツ振興センター）について示したものである。

（1）［ア］～［オ］にあてはまる語または数字をA～Lから選び、記号で答えよ。

○　配送及び配食（「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」平成23年3月文部科学省）

・　受配校で直送品（委託炊飯による米飯等、牛乳、デザート等）を検収する際には、［ア］を使って、温度確認をし、記録します。

・　万が一、食中毒が発生したときに、原因を追究するため、釜別、［イ］別の配送先を記録することが重要です。共同調理場だけでなく単独調理場においても各クラスに、どの釜で調理した食品が配缶されたか記録します。

（中略）

・　調理室の配膳室は、食品や食器を保管する部屋で、調理場の非汚染作業区域です。
そのため配膳室は、できる限り［ウ］から離れた場所に設置します。

（中略）

・　給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の［エ］を励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

○　教室で嘔吐した場合の食器等の取り扱い（「学校給食における食中毒防止Q＆A」平成21年4月独立行政法人日本スポーツ振興センター）

教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具は調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度［オ］ppm）に5～10分間浸け置きし消毒します。

（中略）

嘔吐物のため汚れた食器具の返却は嘔吐で汚染されたと解るように、他の食器具と区別して返却します。

A　便所	B　教室	C　中心温度計	D　うがい	E　200	F　手洗い
G　ロット	H　500	I　非接触式温度計	J　評価	K　1000	L　2000

（2）次亜塩素酸ナトリウム水溶液1000ppmの作り方として、水500mLに対して5％次亜塩素酸ナトリウムを何mL使用すればよいか、記せ。

2025 kyosai-guild.jp

問2　カ～コは、「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　Ⅱ　ソフト面について　作業工程表と作業動線図の作成」の内容について述べたものである。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい文に訂正せよ。

カ　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。

キ　時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか、確認する。

ク　リスクが高い食品（肉・魚・卵等）については、担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）を明確にする。

ケ　作業動線図は、食品の動線ではなく、作業する人の動きを示すこと。

コ　汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、時間差をつけてタイムスケジュールを組む。時間差をつけて作業が出来ない場合は、特別の注意をして実際の調理作業を行う。

問3　「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3章　2　ゴム手袋、使い捨て手袋」に関して、使い捨て手袋を使用する場面を三つ答え、その理由をそれぞれ記せ。

第6問題　食物アレルギーについて、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「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　公益財団法人　日本学校保健会）の一部である。［　ア　］～［　カ　］にあてはまる語句を答えよ。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

問2　安全な給食提供は困難であり、弁当対応の考慮対象となるのは、どのような場合が考えられるか、三つ記せ。

2025 kyosai-guild.jp

第7問題　食品や調理について、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月31日閣議決定）「Ⅱ　2　基本的施策」の一部である。［ア］～［ク］にあてはまる語句を答えよ。

・食品ロス削減月間（［ア］月）、食品ロス削減の日（［ア］月［イ］日）に、食品ロスの削減に対する国民の意識の醸成、社会的な機運を高める取組を実施する。このほかの時期においても、通年にわたり、食品ロス削減の具体的な取組がマスコミ等で取り上げられるよう、広報に努める。
・地域等において食品ロスの削減を担う［ウ］を育成するため、［エ］の開発・提供等を推進する。
・命の大切さや食への［オ］の気持ちを養うなど、学校の［カ］等を通じて食品ロスの削減に関する理解と実践を促す。また、一律に［キ］を強要するような指導ではなく、［ク］に応じた給食指導を行うとともに、学校の実態に応じて給食時間を適切に定める。

問2　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5章　保存食」の内容の一部である。下線部が正しければ○、誤っている場合は正しい文に訂正せよ。

A　保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して、保存食用の冷凍庫に－15℃以下で3週間以上保存すること。

B　卵は1個だけを割卵して、そこから採取し、保存すること。

C　続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取すること。

D　1日分（1食分）の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録簿に採取日時と廃棄した日時を記録すること。

E　米（アルファ化米）・麦や塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は、保存食から除くこと。

2025 kyosai-guild.jp

令和４年度　解 答 例

栄養教諭

第１問題

問１	ア	判断力（１点）	イ	食育（１点）	ウ	態度（１点）
	エ	個別的（１点）	オ	実践的（１点）	カ	校長（１点）

問２	A	○　（１点）
	B	×　環境負荷　（１点）
	C	○　（１点）
	D	○　（１点）
	E	○　（１点）

第２問題

問１	（１）	ア	C（１点）	イ	G（１点）	ウ	D（１点）
		エ	B（１点）	オ	A（１点）	カ	K（１点）

問１	(2)	（リスク要因）食中毒　（ポイント）健康観察による児童生徒の体調不良の早期発見
		（ポイント）手洗いの徹底
		（リスク要因）異物混入　（ポイント）食品の適切な保管
		（ポイント）教室内の整備　（２項目×２＝４点）

問２	キ	D（１点）	ク	C（１点）	ケ	H（１点）
	コ	J（１点）	サ	I（１点）		

2025 kyosai-guild.jp

第３問題

問１	・学習指導要領等の改訂を踏まえる。（１点） ・社会の大きな変化に伴う子供の食を取り巻く状況の変化に対応する。（１点）					
問２	ア	A（１点）	イ	D（１点）	ウ	A（１点）
	エ	G（１点）	オ	E（１点）	カ	F（１点）
問３	・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、必ず評価を行い改善を図る。 ・個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応を行う。 （２項目×２＝４点）					
問４	キ	H（１点）	ク	F（１点）	ケ	C（１点）
	コ	B（１点）				
問５	D（２点）					

第４問題

問１	ア	長寿（１点）	イ	たんぱく質（１点）	ウ	15（１点）
	エ	飽和（１点）	オ	食塩（１点）	カ	コレステロール（１点）
問２	キ	飽和（１点）	ク	オレイン酸（１点）	ケ	多価（１点）
	コ	ドコサヘキサエン（１点）	サ	魚（１点）		
問３	D（２点）					

2025 kyosai-guild.jp

第５問題

問１	（１）	ア	I （１点）	イ	G （１点）	ウ	A （１点）
		エ	F （１点）	オ	E （１点）	（２）	10mL （３点）

問２	カ	○ （２点）
	キ	○ （２点）
	ク	○ （２点）
	ケ	× 作業する人の動きではなく、食品の動線を （２点）
	コ	× 献立を変更する （２点）

問３	（使用する場面） 生食を扱うとき	（理由） 手の汚染を食品に付けないようにするため。
	（使用する場面） 肉・魚・卵などを扱うとき	（理由） 食品の汚染を手に付けないため。
	（使用する場面） 加熱後の食品に触れるとき	（理由） 手の汚染を食品に付けないようにするため。 （３項目×１＝３点）

第６問題

問１	ア	皮膚 （１点）	イ	除去 （１点）	ウ	負荷 （１点）
	エ	血圧 （１点）	オ	横 （１点）	カ	アドレナリン （１点）

問２	・調味料・だし・添加物の除去が必要。 ・加工食品の原材料の欄外表示がある場合についても除去指示がある。 ・多品目の食物除去が必要。 （３項目×１＝３点）

2025 kyosai-guild.jp

第７問題

問１	ア	10 （１点）	イ	30 （１点）	ウ	人材 （１点）
	エ	教材 （１点）	オ	感謝 （１点）	カ	教科 （１点）
	キ	完食 （１点）	ク	個 （１点）		

問２	A	×　－20℃以下で２週間以上	（１点）
	B	×　全てを割卵して、混合したものから採取	（１点）
	C	○	（１点）
	D	○	（１点）
	E	○	（１点）

2025 kyosai-guild.jp