

問 1 ～ 問13 の解答は、全て の①～⑤から一つ選び、その番号を「OCR解答用紙」にマークしなさい。

問 1 次の文は、「食育基本法」（平成17年法律第63号）の一部を抜粋したものである。文中の下線部ア～オについて、正しいものを○，誤っているものを×としたとき、正しい組合せを選びなさい。

第二条 食育は、食に関する^ア適切な判断力を養い、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^イ基本的生活習慣の獲得に資することを旨として、行われなければならない。

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する^ウ知識を習得させるとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する^エ理解を深めることを旨として、行われなければならない。

第八条 食育は、^オ食品の安全性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、^オ食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供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、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	○	×	×	×
②	○	×	○	×	○
③	○	×	×	○	○
④	×	×	○	○	×
⑤	×	○	○	×	○

問2 次の文は、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月食育推進会議決定）「第1食育の推進に関する施策についての基本的な方針」「1. 重点事項」「(2) 持続可能な食を支える食育の推進」の一部を抜粋したものである。文中の下線部ア～オのうち、正しいものの組合せを選びなさい。

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

(食と環境の調和：環境の環（わ））

農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、国民の食生活が、ア自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」を果たすことができるよう、イ国民の行動変容を促すことが求められている。食に関する人間の活動による環境負荷が、ウ自然の回復力の範囲内に収まり、食と環境が調和し、持続可能なものとなる必要がある。

さらに、我が国では、エ食料の約5割を国内でまかなっている一方で、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負担を生じさせている。また、年間オ306万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生しており、この削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負荷低減を含む各種効果が期待できる。

①	ア・イ・ウ
②	ア・イ・オ
③	ア・ウ・エ
④	イ・ウ・オ
⑤	ウ・エ・オ

問3 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2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進」「第1節 連携の基本的な考え方」の一部を抜粋したものである。文中の下線部ア～オについて、正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せを選びなさい。

食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることには変わりありませんが、学校においても、ア校内食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められています。そして、児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実する必要があります。

また、児童生徒に地域のよさを理解させたり、愛着をもたせたりする上では、イ地域の生産物を学校給食に取り入れたり、食に関する知識や経験を有する人材や教材を有効に活用したりして食に関する指導を進めることが、大変有意義だと考えられます。

各地域には、その地域の気候、風土、産業、文化、歴史等に培われた食材や特産物が生産されており、郷土食や行事食が伝承されていたり、生産や流通に関わる仕事や食育のボランティアをしている人々、経験豊富な地域の人々がいたりします。具体的な指導の際には、このような地域の人材や地元で生産される食器具などの教育資源、教育環境を活用することが極めて有効と考えられます。

さらに、ウ学校相互間の連携や地域との連携を深めながら、学校における食育を進め、地域にも広めることで、児童生徒とその家庭の食生活が向上したり、地域の人々の食や健康課題への関心を高めたりすることが期待できます。

このように、学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域、ウ学校相互間との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要です。家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に働き掛けや啓発を行うとともに、地域と協働して進める体制整備を充実していくことが大切です。また、地域のエ児童育成計画や食育推進計画において、明らかにされている学校や家庭、地域の役割とも関連させた取組を行うことが大切です。さらに、新しい学習指導要領前文では「オ持続可能な社会の実現が重要となる」と述べられています。それぞれの学校において、必要な学習内容をどのように学び、どのような資質・能力を身に付けられるようにするのかを教育課程において明確にしながら、社会との連携及び協働によりその実現を図っていくことが求められています。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	○	○	×	×
②	○	×	×	×	○
③	○	×	×	○	○
④	×	×	○	○	×
⑤	×	○	○	×	○

example

問4 次のア～オの各文は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成29年3月文部科学省）「Ⅱ 実践」「1 食に関する指導」「(3) 個別的な相談指導」「指導上の留意点」について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき、正しい組合せを選びなさい。

ア	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。
イ	食物アレルギーの個別対応などの場合には、いじめにつながるおそれがあるため、学級全体の理解を促すための全体指導は不要である。
ウ	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。
エ	改善すべき問題点がたくさんある場合、それぞれの問題に対する具体的な指導方法を考えて、関係職員と役割分担し、同時に取り組む。
オ	改善目標は対象児童生徒の保護者との合意により決定していく。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	○	×	×	×
②	×	×	○	○	○
③	○	×	×	○	○
④	○	×	○	×	×
⑤	×	○	×	○	×

example

問5 次の各文は、「小学校学習指導要領解説家庭編（平成29年文部科学省）」「第2章 家庭科の目標及び内容」「第3節 家庭科の内容」「B 衣食住の生活」「食生活」について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

①	食品の栄養的な特徴については、食品に含まれる栄養素の特徴により、「主にエネルギーのもとになる」、「主に体をつくるもとになる」、「主に体の調子を整えるもとになる」の三つのグループに分けられることが分かり、日常の食事に使われる食品をグループに分類することができるようにする。
②	料理や食品を組み合わせるとる必要があることについては、栄養素には多くの種類があるが、健康の保持や成長のためには、自分に必要な栄養素を調べ、味や好みを重視し、それらの全てを摂取するのではなく、料理や食品を上手に組み合わせるとる必要があることを理解できるようにする。
③	1食分の献立作成の方法については、主食、主菜、副菜などの組合せを考え、それぞれの料理に含まれている食品を三つのグループに分けて栄養のバランスを確認し、必要に応じて料理や汁物の実などを工夫すればよいことを理解できるようにする。
④	学校給食の献立などの身近な献立を調べる活動を通して、主食、主菜、副菜の組合せにより、栄養のバランスがよくなることに気づき、組み合わせることの大切さが分かるよう配慮する。
⑤	献立の改善方法については、料理カードやデジタル教材を参考にしたり、自分が考えた献立の工夫について発表したりするなどの活動を通して、栄養のバランスを考慮した1食分の献立について検討できるようにする。

問6 次の各文は、「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」について述べたものである。正しいものを選びなさい。

①	こまつなやほうれん草は、刻んで洗浄することで汚れ落ちが良くなり、作業効率も上がる。
②	割卵は、専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着して行う。割卵終了後、すぐに使用しない場合は専用泡だて器で攪拌後、原材料用冷蔵庫で保管する。
③	肉や魚については、検収時に専用容器にあげかえる際、異物のチェックを行う。その後、調理室で下味付けを行う。
④	じゃがいもについて、球根皮剥機を使用した場合、操作時間を長くすると廃棄率が高くなるが、その後の芽取りにおける廃棄率は変わらないので、操作時間は最少限にとどめる。
⑤	球根皮剥機は、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、下処理室に設置し、使用中は蓋をする。

example

問7 次のア～オの各文は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月文部科学省告示第64号）「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」について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき，正しい組合せを選びなさい。

ア	下処理室における加熱調理用食品，非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに，三槽式構造とすること。
イ	学校給食施設及び設備は，ねずみ及び衛生害虫の発生状況を学期に1回点検し，発生を確認したときには，その都度駆除すること。
ウ	学校給食従事者の専用手洗い設備は，前室，便所の個室に設置するとともに，作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
エ	調理場にはふた付きの残菜入れを，廃棄物の保管場所にはふた付きの廃棄物専用の容器を備えること。
オ	調理場は，換気を行い，温度は25℃以下，湿度は85％以下に保つよう努め，温度計及び湿度計は，定期的に検査を行うこと。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	○	○	×	×
②	○	○	×	○	○
③	×	×	×	○	○
④	○	○	×	×	×
⑤	○	×	○	○	×

example

問8 次のア～オの各文は、「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2章 施設の洗浄・消毒マニュアル」『1 「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方』について述べたものである。誤っているものの組合せを選びなさい。

ア	非汚染作業区域の冷蔵庫・冷凍庫は、調理開始前及び調理中に調理後食品の出し入れを行う際には、ドアの取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭きあげて消毒する。
イ	爪ブラシは洗剤を用いて揉み洗いし、流水ですすぐ。又、汚れがひどい場合は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。その後、ホルダーなどにかけて乾燥しやすい状態で保管する。
ウ	腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよい。
エ	床の消毒は、ドライ使用・ドライ運用を行っていれば、月1～2回の頻度でよいが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
オ	便所を清掃する際、清掃者は調理衣を着用せず、病原微生物感染防止のために「ゴム手袋」、「マスク」を装着する。清掃・消毒後は「作業中の手洗い」をし、便所の清掃を行った者がわかるよう、記録（当番表など）する。

①	ア・エ
②	ア・オ
③	イ・ウ
④	イ・オ
⑤	ウ・エ

問9 次の各文は、「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）「2 対応申請の確認から対応開始まで」について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

①	1年生（新入学時）では、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する。
②	面談は、対応開始前に管理職及び実務者（栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任等）が、必ず出席して行う。面談では、学校生活管理指導表の確認と食物アレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取する。
③	調理場における対応の実施については、面談調書その他の資料に基づき、単独調理場では校長が、共同調理場の受配校では、校長からの依頼を受けた共同調理場長が決定する。
④	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・支援を行う。また、医療機関、消防署等との連携を図る。
⑤	進級時に、保護者が学校給食における対応の継続を希望する場合、児童生徒のアレルギーの状況に変更が無いときは、学校生活管理指導表の提出を求めなくてよい。

問10 次の各文は、「アレルギー疾患対策基本法」（平成26年法律第98号）第11条第1項に基づき策定された「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示第76号）について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

①	学校の設置者又は管理者は、その設置又は管理する学校等において、アレルギー疾患を有する児童等に対して、適切な医療的、福祉的又は教育的配慮をするよう努めなければならない。
②	国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。
③	国は、アレルギー疾患を有する者への対応が求められることが多い保健師、助産師、管理栄養士、栄養士及び調理師等がアレルギー疾患への対応に関する適切な知見を得られるよう、地方公共団体に対して、関係学会等と連携し講習の機会を確保することを求める。
④	国は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を作成し、文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」等とともに実践を促す。学校の教職員等に対するアレルギー疾患の正しい知識の習得や実践的な研修の機会の確保及びその内容の充実等について、教育委員会等に対して必要に応じて適切な助言及び指導を行う。
⑤	国は、アレルギー疾患を有する者がアナフィラキシーショックを引き起こした際に、適切な医療を受けられるよう、教育委員会等に対して、アレルギーを有する者、その家族及び学校等が共有している学校生活管理指導表等の情報について、医療機関、消防機関等とも平時から共有するよう促す。

問11 次の各文は、「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議 議論の取りまとめ」（令和5年1月養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議）「2. 課題及び解決に向けた方向性について」「(1) 求められる役割（職務の範囲）の明確化」「考えられる検討の方向性」について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

①	栄養教諭については、各自治体における任用・配置を促進するためにも、学校給食の調理方式の別にも留意しつつ、他の教職員ではなく、栄養教諭でなければ果たすことができない役割として、現代社会における食に関する健康課題のある児童生徒等に対する個別的な相談・指導への対応等の重要性について、教育委員会や学校関係者の間で認識を再共有することが必要である。
②	教育委員会や学校等において、栄養教諭の任用・配置による効果等が目に見えて実感できる取組やそのための環境整備を具現化し、早急に進めていくとともに、栄養教諭自身も、食に関する指導と学校給食の管理を一体として担い、児童生徒等の食に関する健康課題に責任を有する立場にあることを自覚し、児童生徒等に寄り添い、児童生徒等や保護者から頼られる存在へと自らを高めていくべきである。
③	栄養教諭が担うことを求められる職務に関し、具体の業務に着目した上で、例えば、栄養教諭について、学校給食の管理を主たる職務とする学校栄養職員の職務との関係等に留意し、他の教職員との役割分担をはじめとした業務の適正化を併せて進めることが必要である。
④	養護教諭及び栄養教諭が担う職務については、専門性が高い業務が含まれるため、養護教諭や栄養教諭が責任を負うことが多い。このため、養護教諭及び栄養教諭が、他の教職員との適切な役割分担のもと、多様な専門性を生かした組織マネジメントを行うことが不可欠である。
⑤	養護教諭及び栄養教諭については、肥満・痩身や生活習慣の乱れ、アレルギー疾患、感染症等の課題にも対応できる専門性を生かして、校内での発信力を強化し、学校経営に積極的に参画するとともに、養護教諭と栄養教諭の連携も含め、他の教職員との連携により、児童生徒等への指導にも積極的に関わることが求められる。

問12 次のア～オの各文は、「健康日本21（第三次）推進のための説明資料」（令和5年5月厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会 次期国民健康づくり運動プラン（令和6年度開始）策定専門委員会 歯科口腔保健の推進に関する専門委員会）について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき，正しい組合せを選びなさい。

ア	健康日本21（第三次）の計画期間は，関連する計画（医療計画，医療費適正化計画，介護保険事業（支援）計画等）と計画期間を合わせることで，各種取組の健康増進への効果を短期間で測ることは難しく，評価を行うには一定の期間を要すること等を踏まえ，令和6（2024）年度から令和17（2035）年度までの12年間とされている。
イ	「全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」というビジョン実現のため，基本的な方向を，健康寿命の延伸・健康格差の縮小，個人の行動と健康状態の改善，社会環境の質の向上，ライフコースアプローチを踏まえた健康づくりの4つとする。
ウ	国民健康づくり運動は，健康増進法に基づき行われるものであること，健康寿命の延伸が健康日本21（第三次）における最終的な目標とされていることを踏まえ，目標項目は，健康（特に健康寿命の延伸や生活習慣病（NCDs）の予防）に関する科学的なエビデンスがあることを原則とする。
エ	20～60歳代男性の肥満者の割合は，経年的な推移をみると，平成22（2010）年から平成25（2013）年までは有意に増加し，平成25（2013）年から令和元（2019）年は有意に減少した。いずれの年代も同様の傾向である。
オ	食塩摂取量について，WHOでは1日当たり7g未満という目標量を掲げており，我が国を始め各国のガイドラインを考慮すると，高血圧の予防には1日当たり8g未満の食塩摂取量が望ましいと考えられる。一方で「日本人の食事摂取基準」（2020年版）における食塩摂取の目標量は，習慣的な摂取量を考慮して，成人男性9.5g未満，成人女性8.5g未満とされている。以上を踏まえ，20歳以上の男女の目標値は1日当たり9.0g未満とする。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	×	○	×	×
②	○	×	×	○	○
③	×	×	○	○	○
④	○	○	×	×	○
⑤	○	○	○	×	×

問13 次の各文は、自然毒について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

①	スイセン	毒性成分はリコリン、タゼチンなどのアルカロイドで、誤って食べると30分以内の潜伏期間の後に悪心、嘔吐、下痢、頭痛などの中毒症状を起こす。葉の細いタイプのスイセンは、ニラに似ているため、花が咲いていないと間違える例が多い。
②	フグ	フグ毒中毒は、フグの内臓、特に肝臓や卵巣に高濃度に蓄積されているテトロドトキシンによるもので、食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや麻痺症状が現れる。重症の場合には呼吸困難で死亡することがある。フグの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理で無(弱)毒化することができる。
③	ジャガイモ	ジャガイモの芽(芽とその芽の根元)や皮(特に光が当たって緑色になった部分)には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれている。食後おおそ30分から半日で、吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、めまいなどの症状が出る。調理するときは、それらの部分を十分に取り除くことが大切である。
④	青梅	青梅にはアミグダリンという中毒成分が含まれているため、そのまま食べるのには適していない。多量に摂取すると頭痛やめまい、けいれんなどの中毒症状を引き起こす可能性がある。梅干しや梅酒などに加工することによりアミグダリンが減少することが知られている。
⑤	ビワの種子	ビワの種子には、アミグダリンやプルナシンという青酸を含む天然の有害物質(シアン化合物)が多く含まれている。青酸は一度に大量にとると、頭痛、めまい、悪心、嘔吐などの中毒症状を起こし、場合によっては死に至ることもある。シアン化合物の濃度が10mg/kgを超えていないことが確認されたビワの種子を原料とする食品は、適量であれば、安全に食べることができる。

以下の問題は記述問題とする。

問14 ～ 問20 の解答は、全て「解答用紙（記述用）」に記入しなさい。

問14 次の文は、「学校給食法」（昭和29年法律第160号）の一部を抜粋したものである。
文中の（ ア ）～（ オ ）に当てはまる語句を記入しなさい。

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の（ ア ）を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる（ イ ）を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい（ ウ ）及び（ エ ）の精神を養うこと。
- 四 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。
- 五 食生活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。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な（ オ ）についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

example

問15 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」の一部を抜粋したものである。文中の（ア）～（オ）に当てはまる語句を記入しなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

給食の時間に行われる指導は「（ア）」と「（イ）」に分けることができます。

「（ア）」は、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる場面です。日々の指導は（ウ）等が主に担いますが、運営や指導方法については（エ）と連携し、学校全体で統一した取組を行う必要があります。

また、「（イ）」は、学校給食の（オ）を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、（オ）を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、（エ）による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることが大切です。

問16 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3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル」に示されている、食品の切裁後の褐変防止の方法について述べたものである。文中の（ア）～（オ）に当てはまる語句を《語群》a～iから選んで答えなさい。

じゃがいもの中の（ア）が酸素に触れて褐色の（イ）色素を生じるので、水で酸素を遮断する。

ごぼうは、酵素作用を抑え、（ウ）の酸化による褐変を防ぐ。また、（エ）色素が酸性では無色になるという性質を利用する。

なすは、水につけるだけでなく、（オ）につければ、さらに酵素作用を抑制することができる。

《語群》

- | | | |
|--------|-----------|---------------|
| a メラニン | b 酢水 | c ポリフェノール系化合物 |
| d チロシン | e アントシアニン | f フラボノイド |
| g タンニン | h 食塩水 | i ペクチン |

example

問17 表 1, 2, 3 から次の喫食者の 1 日の推定エネルギー必要量 (kcal) を求めなさい。
ただし、計算式も記入し、解答は小数第一位を四捨五入して答えること。

8 歳 女児 体重30kg 身体活動レベルふつう (Ⅱ)

表 1 基礎代謝基準値 (kcal/kg体重/日)

年齢	男児	女児
6 ～ 7 歳	44.3	41.9
8 ～ 9 歳	40.8	38.3
10 ～ 11 歳	37.4	34.8
12 ～ 14 歳	31.0	29.6

表 2 身体活動レベル

年齢	低い (Ⅰ)	ふつう (Ⅱ)	高い (Ⅲ)
6 ～ 7 歳	1.35	1.55	1.75
8 ～ 9 歳	1.40	1.60	1.80
10 ～ 11 歳	1.45	1.65	1.85
12 ～ 14 歳	1.50	1.70	1.90

表 3 エネルギー蓄積量 (kcal/日)

年齢	男児	女児
6 ～ 7 歳	15	20
8 ～ 9 歳	25	30
10 ～ 11 歳	40	30
12 ～ 14 歳	20	25

問18 次の文は、『日本人の食事摂取基準（2020年版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書』（令和元年12月「日本人の食事摂取基準」策定検討会）において示されている栄養素の指標について述べたものである。文中の（ ア ）～（ オ ）に当てはまる語句を記入しなさい。

（ ア ）量	特定の集団における，ある一定の栄養状態を維持するのに十分な量。
（ イ ）量	ある対象集団において測定された必要量の分布に基づき，母集団における必要量の平均値の推定値を示すもの。
（ ウ ）量	生活習慣病の発症予防を目的として，特定の集団において，その疾患のリスクや，その代理指標となる生体指標の値が低くなると考えられる栄養状態が達成できる量。
（ エ ）量	ある対象集団において測定された必要量の分布に基づき，母集団に属するほとんどの者（97～98％）が充足している量。
（ オ ）量	健康障害をもたらすリスクがないとみなされる習慣的な摂取量の上限。

問19 次の食品の食塩相当量（g）を求めなさい。ただし，計算式も記入し，解答は小数第二位を四捨五入して答えること。

食品名	可食部100 g 当たり								
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維総量	ナトリウム	カルシウム	鉄	レチノール活性当量	ナイアシン当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg
麦みそ	184	9.7	4.3	6.3	4200	80	3.0	(0)	2.9

問20 次の異物混入の事例について，混入経路が調理場，教室（食事をする場所）の場合，それぞれ考えられる原因を具体的（何が，どのように）に述べなさい。また，「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5章 給食の時間における食に関する指導」「第3節 学校給食におけるリスクマネジメント」「2 異物混入の防止」に示されている発生時対応の留意点について，（ア）～（ウ）に当てはまる語句を記入しなさい。

事例	児童がおかずをお皿に配食しているとき，おかずの中に1 cm 角ほどのビニール片が入っているのを発見した。
----	--

- ・ 混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの（金属片，ガラス片，硬質プラスチック片等）と判断した場合，すみやかに管理職に報告し，（ア）の措置を講ずる等の判断を行います。場合によっては管轄する保健所や教育委員会，納入業者等との連携が必要となるため，組織で対応します。
 - ・ 混入経路の特定に努め，再発防止策を検討します。再発防止策は，（イ）で共通理解を図ります。
 - ・ 異物混入による被害を受けた児童生徒への（ウ）に努めます。

	解 答	配点		解 答	配点
問 1	3	5	問14	ア 保持増進	3
問 2	1	5		イ 判断力	3
問 3	1	5		ウ 社交性	3
問 4	4	5		エ 協同	3
問 5	2	5		オ 食文化	3
問 6	4	5	問15	ア 給食指導	3
問 7	5	5		イ 食に関する指導	3
問 8	4	5		ウ 学級担任	3
問 9	5	5		エ 栄養教諭	3
問 1 0	4	5		オ 献立	3
問 1 1	4	5	問16	ア d	3
問 1 2	5	5		イ a	3
問 1 3	2	5		ウ c	3
				エ f	3
				オ h	3
			問17	1868kcal	5
			【計算式】 38. 3X30X 1. 6+ 30		
			問18	ア 目安	3
				イ 推定平均必要	3
				ウ 目標	3
				エ 推奨	3
				オ 耐容上限	3
			問19	10. 7 g	5
			【計算式】 4200 X 2. 54÷ 1000=10. 668		
			問20		
			調理場 (例)	何が：使い捨て手袋	3
				どのように：工作の片付けが下十分なまま紹食の準備を作った。	
			教室（例）	何が：工作で使用した教	3
				どのように：ハサミを使用した際、顔って切り落とした。	
				ア 給食停止	3
				イ 全教職員	3
				ウ 精神的ケア	3