

令 8 栄養教諭（5枚のうち1）
(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

I 栄養教諭に関連する次の法律の条文について、文中の（ ① ）～（ ⑩ ）に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

1 学校給食法

- 第10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（ ① ）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（ ② ）その他の学校給食を活用した食に関する（ ③ ）を行うものとする。この場合において、（ ④ ）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。
- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する（ ⑤ ）を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第1項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

2 食育基本法

- 第1条 この法律は、近年における国民の（ ⑥ ）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、（ ⑦ ）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、（ ⑧ ）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（ ⑨ ）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文化的な国民の生活と豊かで活力ある（ ⑩ ）に寄与することを目的とする。

II 栄養管理について、次の問いに答えなさい。

1 次の表は、ある日の学校給食の献立である。あとの問いに答えなさい。

表

献立名	食品名
たこめし	精白米（うるち米）、まだこ（ゆで）、清酒、みりん、うすくちしょうゆ、だし汁
牛乳	普通牛乳
きんぴらごぼう	ごぼう、にんじん、こいくちしょうゆ、みりん、上白糖、ごま油
（ A ）	ぶり、だいこん、油揚げ、板こんにゃく（精粉）、ごぼう、さといも 葉ねぎ、淡色辛みそ、酒かす、だし汁

- (1) 学校給食摂取基準における1人1回当たりの児童（8～9歳）のエネルギー650kcalに対し、穀類エネルギー比を50％に設定した場合の、たこめしに使用する精白米（うるち米）の重量（g）を求めなさい。ただし、精白米（うるち米）のエネルギーは100g当たり342kcalとし、小数点以下を四捨五入して、整数にすること。
- (2) 表中の（ A ）に入る献立名（兵庫県の郷土料理名）を書きなさい。
- (3) 表中の（ A ）に使用する次のア～ウの食品を下処理する方法として適切なものを、あとのa～eからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。

ア 油揚げ イ 板こんにゃく（精粉） ウ ごぼう

a 酢水につける	b 食塩水につける	c 塩湯でゆでて、冷却をする
d 熱湯で下ゆでをする	e 塩もみをして、熱湯でゆでる	

- (4) 表中の献立について栄養価の計算をしたところ、鉄が不足する結果となった。副菜のきんぴらごぼうを別の献立に変更し鉄の摂取量を充足させるための献立として適切なものを、次のア～エから1つ選んで、その符号を書きなさい。
- ア かぼちゃの煮物 イ 大根なます ウ 小松菜の煮びたし エ いんげんのごま和え

令 8 栄 養 教 諭 (5 枚のうち 2)

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

- 2 「日本人の食事摂取基準（2025 年版）策定検討会報告書」（令和 6 年 10 月厚生労働省）の内容について、次の問いに答えなさい。
- (1) 老化に伴う生理的予備能の低下を基盤とし、様々な健康障害に対する脆弱性が増加している状態を何というか書きなさい。
- (2) 「エネルギーを産生する栄養素とそれらの構成成分が総エネルギー摂取量に占めるべき割合」として、これらの構成比率を示す指標を何というか書きなさい。
- (3) 2025 年版で生活機能の維持・向上に係る疾患として追記された疾患を何というか書きなさい。
- (4) 2025 年版より、化学的にも栄養学的にも炭水化物とは異なることから、炭水化物の章から記述が削除されたエネルギー源になる物質を何というか書きなさい。
- (5) 次の文ア～オのうち、「日本人の食事摂取基準（2020 年版）策定検討会報告書」からの変更点として正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。
- ア 栄養素の指標として、摂取不足の回避を目的とする指標が新たに定められた。
- イ 鉄の耐容上限量の設定を見合わせることにした。
- ウ 推定エネルギー必要量が新たに参考表として示された。
- エ ビタミン B₂の指標が変わった。
- オ エネルギーの指標は変わらなかった。
- (6) 次のア、イに合致する栄養素として適切なものを、あとの a～i からそれぞれ 3 つ選んで、その符号を書きなさい。
- ア 目安量のみが記載されている栄養素
- イ 集団内の半数の者で体内量が維持される摂取量をもって推定平均必要量とした栄養素

a たんぱく質	b ビタミン A	c ビタミン K	d ビタミン B ₁	e ビタミン B ₁₂
f ビタミン C	g カルシウム	h n-3 系脂肪酸	i ナトリウム	

Ⅲ 衛生管理について、次の問いに答えなさい。

- 1 次の(1)～(4)は、使用水の安全確保について述べた文である。文中の (①) ～ (④) に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。
- (1) 学校環境衛生基準では、水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く）の水質について、(①) が検出されないことと定められている。
- (2) 学校給食における使用水は、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が (②) mg/L 以上であることを確認し、記録しなければならない。
- (3) 学校給食における使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じなければならない。また、再検査で「適」と認め使用した場合は、使用した水 1 L を保存食用の冷凍庫に (③) ℃ 以下で 2 週間以上保存する必要がある。
- (4) 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年 (④) 回以上清掃する必要がある。
- 2 次の(1)～(6)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）の一部である。文中の (①) ～ (⑦) に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。
- (1) ジャがいもの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及び (①) 等による食中毒を防止すること。
- (2) 野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は、20 ～ (②) ℃（夏の水温）以上に上げないこと。
- (3) きゅうり、ゴーヤ等表面に凹凸のある野菜は、専用の (③) 等を用いて丁寧に洗浄する。
- (4) 食肉類や魚介類を解凍する際は、(④) ℃ 以下で取り扱うこと。
- (5) 豆類を前日から戻す場合は、(⑤) の容器に入れ、(⑥) で保管する。
- (6) (⑦) からヒスタミンが生成され、ヒスタミンを多く含む赤身魚やその加工品を食べることにより、アレルギー様の食中毒を発症する。
- 3 令和 5 年兵庫県食中毒事件録（令和 6 年 12 月保健医療部生活衛生課）に示されている病因物質別発生状況（患者数）の病因物質について、多いものから順に記載されているものを、次のア～エから 1 つ選んで、その符号を書きなさい。
- ア ノロウイルス > サルモネラ属菌 > ウェルシュ菌 イ ノロウイルス > クドア > ウェルシュ菌
- ウ ウェルシュ菌 > ノロウイルス > 黄色ブドウ球菌 エ ノロウイルス > ウェルシュ菌 > クドア

令 8 栄 養 教 諭 (5 枚 の う ち 3)
(解 答 は す べ て 、 解 答 用 紙 に 記 入 す る こ と)

- 4 次の文(1)～(5)のうち、ノロウイルスについて述べた文として正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。
- (1) ノロウイルスは、食品中で増殖し、少量でも口から入ると吐き気、おう吐、下痢、腹痛などの症状を引き起こす。
- (2) ノロウイルスは、加熱不十分な二枚貝などの摂取や感染者のおう吐物などからの経口感染、また感染した人の手から食品や調理器具を介してうつることがある。
- (3) 「ノロウイルスに要注意！感染経路と予防方法は？」(令和7年5月1日政府広報オンライン)では、ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイントは、ノロウイルスの予防4原則「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「ひろげない」を守ることである。
- (4) 石けん自体には、ノロウイルスを直接失活化する効果はない。
- (5) おう吐物が付着した食器は、必ずアルコール消毒を行ってから調理室へ返却する。

- 5 次の(1)～(4)は、「学校給食衛生管理基準」及び「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)に示されている衛生管理について述べた文である。文中の(①)～(⑦)に入る適切な語句や数字を、それぞれ書きなさい。
- (1) 学校給食衛生管理基準は、(①)の考え方にに基づき、食品納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害の発生を防止するための衛生管理に必要な事項を規定している。
- (2) 特に、汚染作業区域・非汚染作業区域の区分をはじめ、各作業区分別の専用機械、機器、器具・容器の使用、(②)の励行などによる(③)防止及び加熱調理の徹底と、それらの(④)を行うことを規定している。
- (3) 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、(⑤)及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から(⑥)cm以上の高さの置台を設けること。
- (4) 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の(⑦)前までに行うこと。

IV 「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)に記載されている食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

- 1 次の(1)～(5)は、食に関する指導の進め方や指導の在り方について述べた文である。文中の(①)～(⑩)に入る語句や数字として適切なものを、あとのア～チからそれぞれ1つ選んで、その符号を書きなさい。ただし、同じ記号には同じものが入る。
- (1) 献立のねらいを授業と関連づけ、学校給食を教材として活用しやすくするため、栄養教諭は、献立のねらいを明確にした(①)を学級担任等に提示します。
- (2) 評価指標は、学校の食育推進の羅針盤的な役割を担うものであり、十分に検討されたものでなければなりません。評価指標の設定に当たっては、学校の(②)や児童生徒の(③)の結果に照らして(④)に設定する方法があります。
- (3) 地場産物を積極的に学校給食で活用することにより、自分の住んでいる地域への(⑤)を育むとともに、(⑥)の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深めるほか、食料輸送にかかる環境問題、食糧自給率などについて考える機会とします。
- (4) 極端な低身長の児童生徒については、肥満度が実際より(⑦)判定されることがあるので、必ず成長曲線と肥満度曲線を比較して検討すること。
- (5) やせ傾向の判定においては、肥満度を算出〔肥満度＝{(⑧)(kg)－(⑨)(kg)} / (⑨)(kg)×100〕し、肥満度が－20%～(⑩)%未満をやせ傾向、(⑩)%以上であれば高度やせと判定します。

ア 授業計画	イ 献立計画	ウ 教育目標	エ 実態調査	オ 健康調査	カ 効果的	キ 段階的
ク 生産者	ケ 愛着	コ 消費者	サ 感謝の心	シ 身長別標準体重	ス 実測体重	セ 大きく
ソ 小さく	タ －40	チ －30				

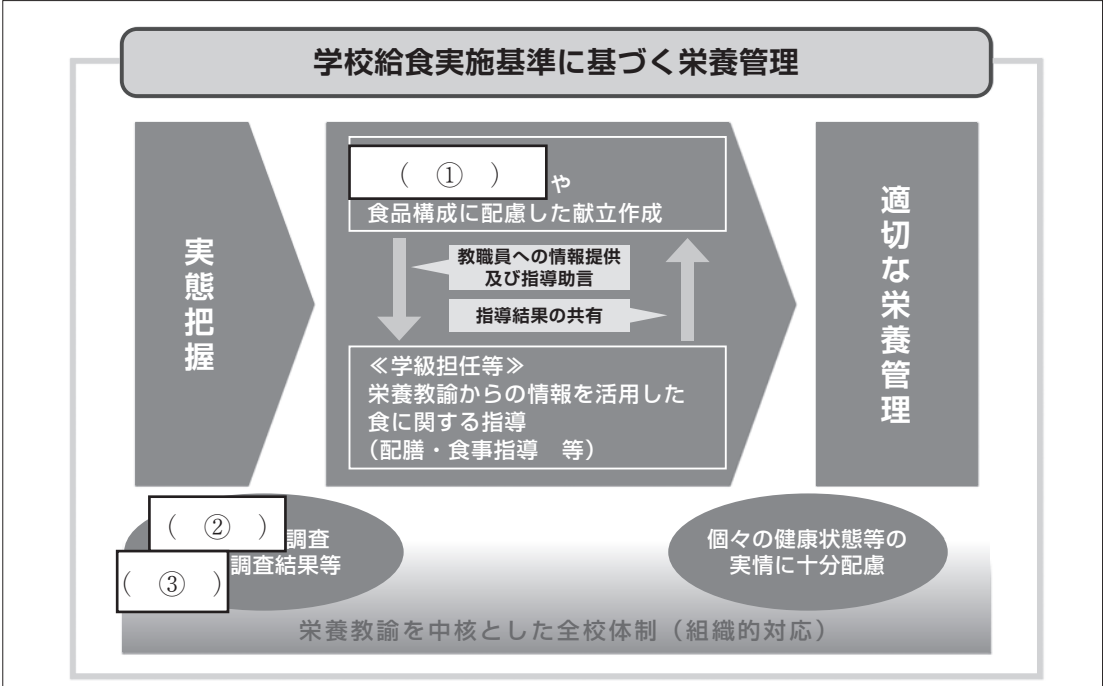
- 2 次の(1)～(3)は、学校給食におけるリスクマネジメントについて述べた文である。文中の(①)～(⑥)に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。
- (1) 混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの(金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等)と判断した場合、すみやかに(①)に報告し、(②)の措置を講ずる等の判断を行います。場合によっては、管轄する(③)や教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、(④)で対応します。
- (2) 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、(⑤)で共通理解を図ります。
- (3) 異物混入による被害を受けた児童生徒への(⑥)に努めます。

令 8 栄養教諭（5枚のうち4）
（解答はすべて、解答用紙に記入すること）

- 3 次の文(1)～(5)のうち、給食の時間における食に関する指導について述べた文として正しいものには○を、誤っているものには×を、それぞれ書きなさい。
- (1) 学習指導要領において、学校給食は、特別活動の「学級活動」に示されている。
- (2) 学習指導要領において、給食の時間における指導は、標準授業時数に含まれる。
- (3) 栄養教諭は、給食の時間の指導において一人一人の児童生徒の特性を考慮し、その指導が画一的にならないよう配慮する必要がある。
- (4) 給食の時間に行われる指導は、「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができ、そのうち「食に関する指導」は、献立を教材として用いた指導を行う場面となる。
- (5) 給食の時間における指導の後は、学級担任等と栄養教諭は児童生徒の行動変容を観察し、結果を共有してその後の指導に反映させる。

- 4 次の図とあとの文章は、給食の時間における食に関する指導を行うにあたり、栄養教諭や学級担任に求められる内容を示したものである。図中及び文中の（ ① ）～（ ③ ）に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

図



栄養教諭には、（ ① ）に基づいた献立作成や、（ ② ）調査や（ ③ ）調査などによる状況把握の実施により適切な栄養管理を行い、栄養管理の内容を指導に生かすことができるよう配慮することが求められます。また、学級担任には、栄養教諭と連携しながら、献立のねらい、栄養管理の状況を理解した上で給食の配食を行い、全体及び個別の指導を行うことが求められます。

V 食に関する次の問いに答えなさい。

- 1 次の文章は、「ふるさと兵庫 魅力発見！」（平成31年3月兵庫県教育委員会）に記載されている内容である。文中の（ ① ）～（ ③ ）に入る適切な語句を、それぞれ書きなさい。

播磨平野は温暖肥沃で水利・日照に恵まれ、古くから米の産地、特に酒づくりに適した米「（ ① ）」の産地として知られています。また、麦茶の原料になる（ ② ）や、そうめんの原料になる（ ③ ）の栽培でも有名です。

- 2 兵庫県では、農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」に基づき、有機農業に地域ぐるみで取り組む産地づくり（オーガニックビレッジ）を、全国最多の9市町で推進している（令和6年12月27日現在）が、豊岡市、養父市、丹波篠山市、淡路市、加東市を除く取組市町名として適切なものを、次のア～カからすべて選んで、その符号を書きなさい。

ア 神戸市 イ 稲美町 ウ 丹波市 エ 朝来市 オ 上郡町 カ 南あわじ市

令8 栄養教諭解答用紙（5枚のうち5）

総計		

I	1	①		②		③	
		④		⑤			
	2	⑥		⑦		⑧	
		⑨		⑩			

I		

II	1	(1)	g		(2)	A						
		(3)	ア		イ		ウ		(4)			
	2	(1)					(2)					
		(3)					(4)					
		(5)	ア		イ		ウ		エ		オ	
		(6)	ア					イ				

II		

III	1	①		②		③		④			
	2	①		②		③		④			
		⑤		⑥		⑦					
	3										
	4	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)	
	5	①		②		③		④			
⑤			⑥		⑦						

III		

IV	1	①		②		③		④		⑤		
		⑥		⑦		⑧		⑨		⑩		
	2	①				②				③		
		④				⑤				⑥		
	3	(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		
	4	①				②				③		

IV		

V	1	①		②		③	
	2						

V		

令8 栄養教諭模範解答（5枚のうち5）

総計		
200		

I	1	①	態度	②	個別的な指導	③	実践的な指導
		④	校長	⑤	地域の産物		
	2	⑥	食生活	⑦	豊かな人間性	⑧	基本理念
		⑨	総合的	⑩	社会の実現		

I 30		

II	1	(1)	95		g	(2)	A	粕汁（かすじる）									
		(3)	ア	d		イ	e		ウ	a		(4)	ウ				
	2	(1)	フレイル						(2)	エネルギー産生栄養素バランス							
		(3)	骨粗鬆症（こつそしょうしょう）						(4)	アルコール							
		(5)	ア	×		イ	○		ウ	×		エ	×		オ	○	
		(6)	ア	c		e		h		イ	a		f		g		

II 43		

Ⅲ	1	①	大腸菌	②	0.1		③	-20		④	1				
	2	①	ソラニン	②	25		③	スポンジ		④	5				
		⑤	蓋付き（ふたつき）	⑥	冷蔵庫		⑦	ヒスチジン							
	3	エ													
	4	(1)	×	(2)	○		(3)	○		(4)	○		(5)	×	
	5	①	HACCP（ハサップ）		②	手洗い			③	二次汚染			④	記録	
		⑤	下処理室		⑥	60			⑦	30 分					

III 61		

IV	1	①	イ	②	ウ	③	エ	④	キ	⑤	ケ
		⑥	ク	⑦	セ	⑧	ス	⑨	シ	⑩	チ
	2	①	管理職		②	給食停止		③	保健所		
		④	組織		⑤	全教職員		⑥	精神的ケア		
	3	(1)	○	(2)	×	(3)	○	(4)	○	(5)	○
	4	①	学校給食摂取基準		②	食事状況		③	残食		

IV 52		

※②と③は順不同

V	1	①	山田錦	②	大麦	③	小麦
	2	ア、ウ、エ、オ					

V 14		