

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち1)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

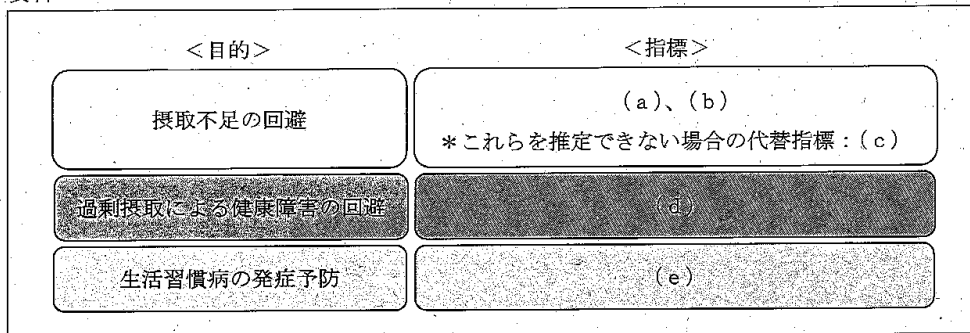
(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

1 栄養管理について、あとの1～4に答えなさい。

1 健康増進法第16条の2第1項の規定に基づき、厚生労働大臣が定めた「日本人の食事摂取基準（2025年版）」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

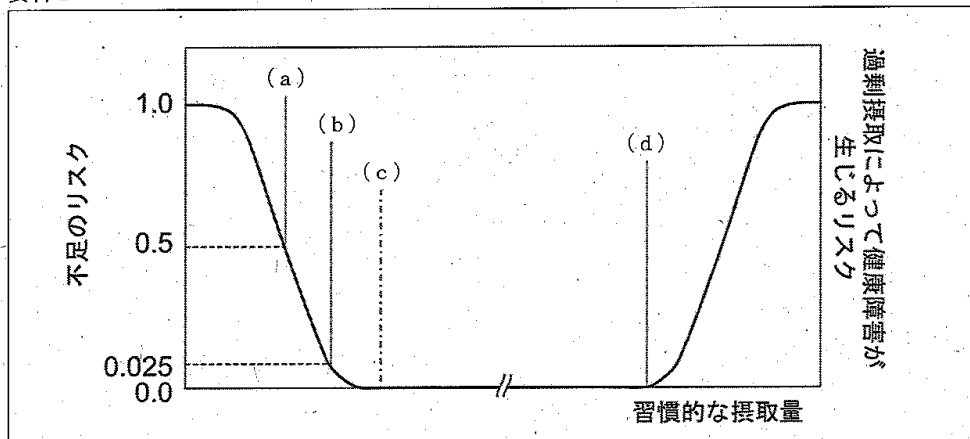
(1) 次の資料1は、栄養素の3つの目的と(a)～(e)の5つの指標を、資料2は食事摂取基準の(a)～(d)の指標を理解するための概念図を示したものです。(a)～(e)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には同じ語が入ります。

資料1



(厚生労働省 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書により作成。)

資料2



(厚生労働省 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書により作成。)

(2) 次の文章は、「「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書」にある「活用上の課題」の一部について示したものです。文章中の(ア)～(ウ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には同じ語が入ります。

献立等の作成あるいは摂取量推定では、多くの場合日本食品標準成分表が使用される。日本食品標準成分表で採用されている(ア)の変化により、エネルギー及びいくつかの(イ)の食品中成分値に変化が生じている。日本人の食事摂取基準（2025年版）策定時に根拠とした研究論文の多くは、旧来の(ア)（日本食品標準成分表（七訂）以前に採用されていた(ア)）に基づく食品中(イ)含有量を栄養計算に用いていると考えられる。よって日本人の食事摂取基準（2025年版）で示された基準値と、日本食品標準成分表（八訂）を用いて栄養計算を行った結果を比較する際には、(ア)の違いによる誤差が発生することがあり、注意が必要である。この誤差への対応には、様々な集団での(ウ)について、日本食品標準成分表（七訂）と、それ以降の最新版の日本食品標準成分表を用いた場合の栄養計算結果の差に関する検討が複数必要である。

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち2)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 おひたしに使用するほうれんそうの一人分の純使用量を45 g とします。このおひたしを、500人分調理する場合、ほうれんそうの発注量はいくらかですか。ほうれんそうの廃棄率を10 % として、求めなさい。その際、求め方も書きなさい。ただし、小数点以下を四捨五入して整数で書きなさい。なお、単位については、[kg] を用いることとします。

3 人間の消化について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 消化の一つに、消化酵素による栄養素の加水分解があります。この消化のことを何といいますか。名称を書きなさい。

(2) 次の表は、消化液、消化酵素、消化酵素による作用を示したものです。表中の(A)～(C)に当てはまる語の組合せとして最も適切なものを、下のア～カの中から選び、その記号を書きなさい。

消化液	消化酵素	消化酵素による作用
唾液	アミラーゼ	でん粉→(A)
脾液	(B)	脂肪→脂肪酸とモノグリセリド、グリセロール
(C)	ペプシン	たんぱく質→ペプトン

- | | | | |
|---|-----------|--------------|--------|
| ア | (A) ラクトース | (B) セクレチン | (C) 腸液 |
| イ | (A) マルトース | (B) リパーゼ | (C) 腸液 |
| ウ | (A) スクロース | (B) コレシストキニン | (C) 胃液 |
| エ | (A) ラクトース | (B) コレシストキニン | (C) 胃液 |
| オ | (A) マルトース | (B) リパーゼ | (C) 胃液 |
| カ | (A) スクロース | (B) セクレチン | (C) 腸液 |

4 魚介類について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 冷凍の魚介類の多くは、グレーズができるように処理されています。この処理におけるグレーズとは何ですか。簡潔に書きなさい。また、その処理をする理由を簡潔に書きなさい。

(2) 煮魚は、調味料を入れた煮汁を沸騰させた中に魚を入れます。このように調理をするのはなぜですか。「たんぱく質」の語を用いて、簡潔に書きなさい。

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち3)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 食の安全について、次の1～4に答えなさい。

1 食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) 次の文章は、腸管出血性大腸菌による食中毒について示したものです。文章中の(a)～(d)に当てはまる語又は数字は何ですか。下の(ア)～(ク)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

腸管出血性大腸菌は、人の腸管内で(a)を産生します。(b)個程度の菌で発症し、感受性の高い乳児や児童では、人から人への二次感染の危険性が高くなります。潜伏期間は、2～7日(長いもので10～14日)で、ハンバーグなどの食肉製品、サラダ、和えものなどが主な原因食品です。環境が汚染され、井戸水からの感染も知られています。主な症状は、激しい腹痛と(c)が見られます。重症化すると、(d)を発症することがあります。

(独立行政法人日本スポーツ振興センター 「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—」により作成。)

- | | | | |
|---------------|-----------|----------|----------------|
| (ア) エンテロトキシン | (イ) 出血性下痢 | (ウ) 100 | (エ) ギラン・バレー症候群 |
| (オ) 米のとぎ汁様の下痢 | (カ) 1,000 | (キ) ペロ毒素 | (ク) 溶血性尿毒症症候群 |

- (2) 次の(a)～(d)の文は、自然毒による食中毒について述べたものです。誤っているものはどれですか。1つ選び、その記号を書きなさい。

- (a) 生のオゴノリを喫食すると、プロスタグランジンE₂などによる食中毒を起こす可能性がある。
- (b) 青酸による食中毒の原因として、青梅やアンズの種子に含まれるリナマリンがある。
- (c) じゃがいもの発芽部分や緑色の部分には、ソラニン及びチャコニンが多く含まれている。
- (d) 亜熱帯海域のサンゴ礁周辺に生息する魚によるシガテラ毒の症状には、ドライアイスセンセーションがある。

2 食物アレルギーについて、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) 次の文章は、あるアレルギー反応について説明したものです。このアレルギー反応の病型は何ですか。名称を書きなさい。

原因食物としては小麦や甲殻類、果物が多く、これらの食物を食べた後に運動することによって発症する場合がある病型です。じんましんから始まり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあります。原因食物の摂取と運動の組合せで発症します。

- (2) 「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)」には、調理済みの食品管理について示されています。調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理するためには、どのような対応が考えられますか。混入と取り違えについて、それぞれ簡潔に書きなさい。

3 平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とする制度が導入され、令和7年5月31日までが経過措置期間となっています。この制度を何といいますか。名称を書きなさい。

4 平成27年4月1日に「食品表示法」が施行され、容器包装に入れられた一般加工食品及び添加物には、栄養成分表示が義務付けられています。栄養成分表示として義務付けられているものは何ですか。名称を5つ書きなさい。

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち4)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

3 「食に関する指導の手引 一第二次改訂版一 (平成31年3月改訂 文部科学省)」には、個別的な相談指導の進め方について示されています。次の1・2に答えなさい。

- 1 偏食のある児童生徒に関して個別的な相談指導を行う際、どのようなことに留意する必要がありますか。当該児童生徒への指導、保護者への指導、給食指導、給食管理について、それぞれ簡潔に書きなさい。
- 2 個別的な相談指導の評価は、成果指標(アウトカム)と活動指標(アウトプット)に分けて行います。活動指標(アウトプット)について、どのような評価指標が考えられますか。簡潔に3つ書きなさい。

4 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から、学校は家庭と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められます。このことを踏まえ、学校給食を活用し、保護者を対象とした給食試食会を行うこととします。次の表は、給食試食会のねらい、対象者、提供する給食を示したものです。下の1・2に答えなさい。

給食試食会のねらい	不足しがちな鉄を十分に摂取することの必要性について理解を深める。
対象者	中学校第1学年の保護者
提供する給食	中学校第1学年の生徒と同量の一食分の完全給食

- 1 上の表の内容を踏まえ、栄養内容及び衛生管理に留意した献立を作成する場合、具体的にどのような献立が考えられますか。料理名、材料、一人分の分量、調理手順を示して、一食分の完全給食の献立を作成しなさい。なお、調理手順については次に示す例のように記載することとします。

<例>

- ① こんにゃくはあく抜きをして、2 cm 角に切る。

- 2 1の給食試食会のねらいを踏まえ、栄養教諭が保護者に対して講話を行うこととします。家庭の食事において、鉄の多い食材を積極的に取り入れようとする意識を向上させるために、栄養教諭としてどのような内容を話しますか。具体的に書きなさい。

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち5)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

- 5 学校給食法第9条第1項の規定に基づき、文部科学大臣が定めた「学校給食衛生管理基準」について、次の1・2に答えなさい。

- 1 次の文章は、「学校給食衛生管理基準」の一部について示したものです。文章中の(ア)～(キ)に当てはまる語又は数字は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には同じ語又は数字が入ります。

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

1 (1) 学校給食施設

③その他の区域の施設

- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から(ア) m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に、(イ)を着脱できる場所を設けるよう努めること。

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

1 (4) 調理過程

③二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した(ウ)並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、(ウ)及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当てること。
- 四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び(エ)の使い分けの徹底を図ること。
- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、(オ)用冷蔵庫は使用しないこと。
- 九 (カ)、履物等は、色分けする等により明確に(キ)ごとに使い分けること。また、保管の際は、(キ)ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

- 2 「学校給食衛生管理基準」には、食中毒の集団発生の際の措置について示されています。食中毒の集団発生の際には、どのような措置を行うこととされていますか。簡潔に5つ書きなさい。

- 6 教科等における食に関する指導について、次の1・2に答えなさい。

- 1 次の文章は、平成29年3月告示の中学校学習指導要領 総則の「中学校教育の基本と教育課程の役割」の一部を示したものです。文章中の(a)～(i)に当てはまる言葉は何ですか。それぞれ書きなさい。

学校における体育・健康に関する指導を、生徒の(a)を考慮して、学校の(b)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(c)に関する指導については、(d)、(e)及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの(f)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、(g)や(h)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・安全で活力ある生活を送るための(i)が培われるよう配慮すること。

- 2 平成29年3月告示の小学校学習指導要領 生活 各学年の目標及び内容 [第1学年及び第2学年] 内容 [学校、家庭及び地域の生活に関する内容] には、「学校生活に関わる活動を通して、学校の施設の様子や学校生活を支えている人々や友達、通学路の様子やその安全を守っている人々などについて考えることができ、学校での生活は様々な人や施設と関わっていることが分かり、楽しく安心して遊びや生活をしたり、安全な登下校をしたりしようとする。」と示されています。このことを踏まえ、生活科の「がっこうたんけん」の授業において、栄養教諭として、児童にどのような活動をさせますか。ねらいとともに、活動の内容を具体的に書きなさい。

8 栄養 問題用紙

(6枚のうち6)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

7 食育の推進について、次の1・2に答えなさい。

- 1 次の資料は、「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」の重点事項の一部について示したものです。資料中の(A)～(C)に当てはまる言葉の組合せとして適切なものはどれですか。下のア～カの中から選び、その記号を書きなさい。

資料

- | |
|---------------------------|
| (1) 生涯を通じた(A)を支える食育の推進 |
| (2) (B)を支える食育の推進 |
| (3) 「新たな日常」や(C)に対応した食育の推進 |

- | | | | |
|---|-------------|-------------|------------|
| ア | (A) 望ましい食習慣 | (B) 持続可能な食 | (C) グローバル化 |
| イ | (A) 心身の健康 | (B) 安全・安心な食 | (C) デジタル化 |
| ウ | (A) 望ましい食習慣 | (B) 安全・安心な食 | (C) グローバル化 |
| エ | (A) 心身の健康 | (B) 持続可能な食 | (C) デジタル化 |
| オ | (A) 望ましい食習慣 | (B) 安全・安心な食 | (C) デジタル化 |
| カ | (A) 心身の健康 | (B) 持続可能な食 | (C) グローバル化 |

- 2 地域では、食生活改善推進員等のボランティア、農林漁業者やその他の関係団体、公民館、社会教育関係団体などの様々な人々や関係機関・団体が存在し、食に関する専門的知識等に基づいて様々な活動を行っています。学校における食に関する指導の教育的効果を高めるために、栄養教諭として、地域の人材の協力を得たり生産等の場を活用したりして、どのような取組を行うことが考えられますか。指導場面を明らかにして、具体的に書きなさい。

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち1)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号			解答欄	
1	1	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
			(d)	
			(e)	
		(2)	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
	2	求め方		
		答	kg	
	3	(1)		
		(2)		
	4	(1)	グレース	
			理由	
		(2)		

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち2)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号			解答欄	
2	1	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
			(d)	
		(2)		
	2	(1)		
		(2)	混入	
			取り違え	
	3			
	4			

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち3)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号		解答欄	
3	1	当該児童 生徒への 指導	
		保護者へ の指導	
		給食指導	
		給食管理	
	2		

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち4)

受験番号	氏名
------	----

問題番号		解答欄						
4	1	<一食分の完全給食の献立>						
		<table border="1"><thead><tr><th>料理名</th><th>材 料</th><th>一人分の分量〔g〕</th><th>調理手順</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="4"> </td></tr></tbody></table>	料理名	材 料	一人分の分量〔g〕	調理手順		
料理名	材 料	一人分の分量〔g〕	調理手順					

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち5)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号		解答欄	
4	2		
5	1	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	
		(エ)	
		(オ)	
		(カ)	
		(キ)	
	2		

8 栄養 解答用紙

(6枚のうち6)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号		解答欄	
6	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
		(f)	
		(g)	
		(h)	
		(i)	
	2		
7	1		
	2		

栄養採点基準

4枚のうち1

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号			正 答 〔例〕		採 点 上 の 注 意	配 点	
1	1	(1)	(a)	推定平均必要量		各 2 × 5	37
			(b)	推奨量			
			(c)	目安量			
			(d)	耐容上限量			
			(e)	目標量			
	(2)	(ア)	測定法	測定方法 もよい。	各 2 × 3		
		(イ)	栄養素				
		(ウ)	食事				
	2	求め方	・ {45/(100－10)} ×100×500＝25000 25000/1000＝25 ・ (1/90) ×100＝1.11 45×1.11×500/1000＝24.975		1つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。 求め方と答がともに合っているものだけを正答とする。	7	
		答	25 [kg]				
	3	(1)	化学的消化			各 3 × 2	
		(2)	オ				
4	(1)	処理	食品の表面の薄い氷の皮膜のこと。		内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 2 × 2	
		理由	食品の表面の乾燥や酸化を防ぐため。				
	(2)	魚の表面のたんぱく質を凝固させ、魚の中のうま味の流出を防ぐため。		内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	4		
	1	(1)	(a)	(キ)		各 2 × 4	30
(b)			(ウ)				
(c)			(イ)				
(d)			(ク)				
(2)	(b)				3		
2	(1)	食物依存性運動誘発アナフィラキシー			3		
	(2)	混入	・ 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックをする。 ・ 対応食の個人容器は、学年組氏名を明記した料理別の耐熱容器を使用する。		1つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 4 × 2	
		取り違え	・ トレイの色を変えて誤配や誤食がないようにする。 ・ 学校名、学年、組、児童生徒名、献立名と除去等の内容を記載したカード等を付けて誤配がないようにする。		1つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。		
3	ポジティブリスト制度				3		

栄養採点基準

4枚のうち2

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号		正 答 〔例〕		採 点 上 の 注 意		配 点	
2	4	熱量		順序は問わない。 熱量は、エネルギー もよい。	各 1 × 5		
		たんぱく質					
		脂質					
		炭水化物					
		ナトリウム					
3	1	当該児童 生徒への 指導	苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食 べてみるなどの取組や、栽培、調理、適度な運動 による空腹などの体験を通して、偏食改善への 意欲をもてるよう留意する。	内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 4 × 4	2 5	
		保護者へ の指導	不足しがちな栄養素の摂取方法、偏食の原因 を軽減する調理方法等について指導し、指導後 は、定期的に発育曲線や食事内容をもとに、評価 と指導内容の再検討を行うよう留意する。				
		給食指導	児童生徒自身が苦手な食品について食べる量 を決定し、完食することを目標とした継続的な 指導や、感謝の気持ちをもち、残さず食べよう とする意欲を高めるとともに、給食の時間を十分 に確保し、楽しく食事ができるよう留意する。				
		給食管理	食品の使用量や調理方法、料理の組合せを工 夫し、一食分の献立としては食べやすいよう留 意する。				
	2	・ 想定される課題から偏りなく対象者の抽出が行われているか。 ・ 対象者の抽出条件や抽出後の人数は適切か。 ・ 個人目標の設定が適切か。 ・ 相談指導の計画が適切に立てられているか。 ・ 計画に基づいた実施状況はどうか。 ・ 進め方のプロセスはどうか。 ・ 次年度の相談指導に向けた方策。		3つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 3 × 3		
4	1	※別紙（計1枚）		問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっているよい。 栄養内容（エネルギー・鉄）に 留意した献立であること。 衛生管理に留意した献立であ ること。 個々の料理が適切であること。 完全給食として、料理の組合 せが適切であること。	2 5	3 7	
	2	鉄は、体中に酸素を運ぶという重要な働きがあり、欠乏 すると貧血や運動機能、認知機能の低下を招きます。中学生 は、急激な身体発育により鉄の需要量が高まります。 鉄を多く含む食品には、肉類、魚介類、豆・豆製品、海藻、 緑黄色野菜、ごまなどがあり、動物性食品に多く含まれる ヘム鉄と植物性食品に多く含まれる非ヘム鉄に分類されま す。ヘム鉄の方が体内によく吸収されますが、非ヘム鉄も ビタミンCと一緒に摂ると吸収がよくなります。 学校給食では、鉄を多く含む食品を積極的に使用したり、 鉄の吸収がよくなるよう、例えば、動物性食品である豚レ バーの竜田揚げを主菜として、植物性食品である小松菜を 使用した副菜を添え果物を付けるなど、メニューの組合せ を工夫したりしています。家庭の食事においても、ぜひ参 考にしてください。		問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっているよい。	1 2		

栄養採点基準

4枚のうち3

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号		正 答 〔例〕		採 点 上 の 注 意		配 点	
5	1	(ア)	3			各 2 × 7	3 4
		(イ)	調理衣				
		(ウ)	調理作業工程表				
		(エ)	処理別				
		(オ)	原材料				
		(カ)	エプロン				
		(キ)	作業区分				
	2	・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。 ・学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。 ・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。 ・保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。 ・食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。		順序は問わない。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なってもよい。		各 4 × 5	
6	1	(a)	発達の段階		各 2 × 9	2 8	
		(b)	教育活動全体				
		(c)	保持増進				
		(d)	保健体育科	順序は問わない。			
		(e)	技術・家庭科				
		(f)	特質				
		(g)	家庭	順序は問わない。			
		(h)	地域社会				
		(i)	基礎				
	2	自分たちの安全や衛生を守り支えている人々のことについて考えさせるために、給食を作っている様子や調理場や配膳室の設備を見学させたり、調理器具を実際に使う体験をさせたりする。 また、自分たちの学校生活にいろいろな人々が関わっていることが分かり、楽しく安心な学校生活を送る意欲をもたせるために、調理等に関わる人々の役割に関するクイズに答えさせたり、給食調理員等にインタビューをさせたりする。		問いを正しく捉えていれば、 内容は異なってもよい。			1 0

栄養採点基準

4枚のうち4

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号		正 答 [例]	採 点 上 の 注 意	配 点	
7	1	エ		3	9
	2	- 生活科の学習において、栄養教諭がコーディネーターとなり、地域の生産者のアドバイスによるさつまいもの栽培学習及び食生活改善推進員を講師に招いたさつまいも料理調理体験学習を行う。 「総合的な学習の時間」において、学級担任と連携し、農業団体が所管しているみその加工場におけるみそ作り体験を行う。 - 給食の時間において、地元の野菜を利用した学校給食実施日における生産者による講話及び交流給食を行う。	1つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっていてよい。	6	

4 1 <献立> ※一食分の完全給食の献立

料理名	材 料	一人分の 分量〔 g 〕	調理手順
麦ごはん	精白米 麦	80 15	〔麦ごはん〕 ①麦ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
レバーの竜田揚げ	豚レバー（スライス） しょうが にんにく 濃口しょうゆ でん粉 油	50 1 1 3.5 7 6	〔レバーの竜田揚げ〕 ①しょうがとにんにくをすりおろす。 ②豚レバーをしょうがとにんにく、濃口しょうゆで下味を付ける。 ③でん粉をまぶし、油で揚げる。
小松菜のごま酢和え	ちくわ ちりめんじゃこ 切干しだいこん 小松菜 にんじん 食酢 砂糖 薄口しょうゆ 食塩 白ごま	3 1 5 25 5 1.5 0.8 0.5 0.1 2	〔小松菜のごま酢和え〕 ①ちくわは輪切りし、ゆでて冷ます。 ②ちりめんじゃこは湯通しし、冷ます。 ③切干しだいこんは水で戻し、食べやすい大きさに切り、ゆでて冷ます。 ④小松菜は 2 cm 幅に切り、にんじんはせん切りにし、ゆでて冷ます。 ⑤白ごまは、炒った後、すって冷ます。 ⑥食酢、砂糖、薄口しょうゆ、食塩を混ぜ、ちくわ、ちりめんじゃこ、野菜を加えて和える。 ⑦白ごまを加えて混ぜる。
厚揚げのみそ汁	生揚げ 乾燥わかめ だいこん 玉ねぎ にんじん 水菜 煮干し 中みそ 白みそ 水	30 0.5 25 25 5 5 3 9 2 140	〔厚揚げのみそ汁〕 ①煮干しでだしをとる。 ②乾燥わかめは水で戻し、水気を切る。 ③生揚げは油抜きして 1 cm 角に切る。だいこんはいちょう切り、玉ねぎ・にんじんはせん切り、水菜は 2 cm 幅に切る。 ④だし汁を煮立て、だいこん、玉ねぎ、にんじんを入れる。 ⑤生揚げ、水菜、わかめを入れる。 ⑥中みそと白みそを加える。
みかん	みかん	80	