

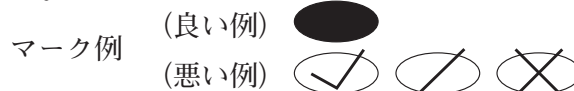
令和8年度（令和7年度実施）  
高知県公立学校教員採用候補者選考審査  
筆記審査（専門教養）

小学校      中学校      栄養教諭

受審番号		氏 名	
------	--	-----	--

【注意事項】

- 1 審査開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見ないでください。
- 2 解答用紙（マークシート）は2枚あります。切り離さないでください。
- 3 解答用紙（マークシート）は、2枚それぞれに下記に従って記入してください。
  - 記入は、HBの鉛筆を使用し、該当する○の枠からはみ出さないよう丁寧にマークしてください。



- 訂正する場合は、消しゴムで完全に消してください。
- 氏名、受審する教科・科目、受審種別、受審番号を、該当する欄に記入してください。

また、併せて、右の例に従って、受審番号をマークしてください。

受 審 番 号				
万	千	百	十	一
1	2	3	4	5
○0	○0	○0	○0	○0
●	○1	○1	○1	○1
○2	●	○2	○2	○2
○3	○3	●	○3	○3
○4	○4	○4	○4	○4
○5	○5	○5	○5	●

記入例

（受審番号12345の場合）

- 4 解答は、解答用紙（マークシート）の解答欄をマークしてください。例えば、解答記号 ア と表示のある問いに対してbと解答する場合は、下の（例）のようにアの解答欄の b をマークしてください。

（例）

ア	a	●	c	d	e	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	.	-	±
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

なお、一つの解答欄に対して、二つ以上マークしないでください。

- 5 筆記審査（専門教養）が終了した後、解答用紙（マークシート）のみ回収します。監督者から指示があれば、この問題冊子を、各自、持ち帰ってください。



第1問 食と健康に関する法や制度及び調査について、次の1～5の問いに答えなさい。

- 1 次の文は「学校給食法」(昭和29年法律第160号)の第二条の条文の一部抜粋である。  
文中の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下の  
a～eから一つ選びなさい。 ア

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。

- 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判断力を培い、及び( ① )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( ② )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、( ③ )を養うこと。

	①	②	③
a	楽しい生活態度	環境の整備	勤労を重んずる態度
b	望ましい食習慣	環境の整備	感謝の念
c	楽しい生活態度	環境の保全	協同の精神
d	望ましい食習慣	環境負荷の低減	協同の精神
e	望ましい食習慣	環境の保全	勤労を重んずる態度

2 「食育基本法」(平成17年6月17日法律第63号)に関する記述である。次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、前文の一部抜粋である。下線部 a～d のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

( 略 )

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、a 栄養の偏り、不規則な食事、b 肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向などの問題に加え、新たな「食」の c 衛生上の問題や、「食」の d 海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。

(2) 次の文は、「第三章 基本的施策 第十九条」の条文である。文中の ( ① ) に該当する語句を、下の a～e から一つ選びなさい。

国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の ( ① ) の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

- a 保育所における食育
- b 学校における食育
- c 家庭における食育
- d 学校、保育所等における食育
- e 地域における食生活の改善のための取組

- 3 「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)に関する記述である。次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

- (1) 「Ⅱ 実践《DO》1 食に関する指導 (2) 教科等における食に関する指導」における基本的な考え方についての記述である。文中の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。

エ

教科等における食に関する指導では、専門性を有する栄養教諭が( ① )することにより、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。その際教科等にはそれぞれ固有の目標や内容があるため、( ② )と教科等の内容が一致しない場合もあります。教科等の授業において食に関する指導を行う場合、児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義的に考え、その過程に「( ③ )」を位置付け指導することが大切です。

	①	②	③
a	授業に参画	食に関する指導の目標	食育の視点
b	資料を提供	食に関する指導観点	評価規準
c	資料を提供	給食の指導内容	評価規準
d	資料を提供	食に関する指導の目標	食育の視点
e	授業に参画	給食の指導内容	食育の視点

- (2) 「Ⅱ 実践《DO》2 学校給食の管理 (2) 衛生管理」における栄養教諭の役割についての記述である。下線部a～dのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

オ

栄養教諭は、学校給食衛生管理基準に定める a 衛生管理責任者として、学校給食衛生管理基準に基づき、b 学校給食施設・設備等について衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、校長又は共同調理場の長に申し出て、遅滞なく必要な措置を講じ、学級担任等が行う衛生管理に係る指導についても、専門的な立場から指導・助言を行うなど連携を図ります。

また、検食や保存食の実施方法などに関する助言や検食結果の記録、保存状況の確認など、検食、保存食、調理、配食、c 使用水の安全確保、廃棄物の処理などの衛生管理が適切に実施されるよう d 養護教諭と連携を図り指導・管理します。

- (3) 「Ⅲ 評価《CHECK》1 評価の考え方」における基本的な考え方についての記述である。下線部 a～d のうち、適切なものを一つ選びなさい。 カ

食育推進の成果や栄養教諭の配置効果などを明確にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、a 活動指標（アウトカム）や、b 成果指標（アウトプット）を用いて、振り返りを行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、食育の成果と課題を把握します。

その際、栄養教諭は、学級担任や養護教諭などと連携を図るとともに、食育推進組織により、c 組織的な対応を行います。また、評価項目によっては、必要に応じて保護者や学校関係者に評価に関する協力を依頼することも考えられます。

なお、取組に対してすぐに成果が得られないものもあるので、長期的な視点での成果を検討する必要があるものについては、d 継続的な取組の旨を報告し、評価は必要ありません。

- 4 「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月）の「第2 食育の推進の目標に関する事項」に関する記述の一部抜粋である。次の（1）・（2）の問いに答えなさい。

- (1) 「(4) 朝食を欠食する国民を減らす」に関する記述である。文中の（ ① ）～（ ③ ）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下の a～e から一つ選びなさい。 キ

朝食を毎日食べることは、（ ① ）に配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に4.6%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、令和7年度までに（ ② ）%とすることを目指す。

当該目標については、（ ③ ）の理由から朝食摂取が困難な子供に配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する。

	①	②	③
a	健康	0	経済上
b	栄養バランス	0	健康上
c	栄養バランス	2	健康上
d	健康	2	健康上
e	栄養バランス	0	経済上

(2) 「(5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」に関する記述の一部抜粋である。誤っているものを、次の a～d から一つ選びなさい。 ク

- a 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」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。
- b 学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。
- c 学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を栄養価ベースから金額ベースに見直す。
- d 国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする。

5 次の文は、「令和5年度 食料自給率・食料自給力指標について」（令和6年8月 農林水産省）の「食料自給率① 食料自給率の基本的考え方」に関する記述の一部抜粋である。文中の（ ① ）～（ ③ ）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下の a～e から一つ選びなさい。 ケ

- 食料自給率とは、国内の食料全体の供給に対する食料の（ ① ）の割合を示す指標です。
- 単純に重量で計算することができる（ ② ）自給率と、食料全体について共通の「ものさし」で単位を揃えることにより計算する（ ③ ）自給率の2種類があります。

	①	②	③
a	外国産	料理別	国内消費
b	外国産	品目別	総合食料
c	国内生産	品目別	国内消費
d	国内生産	品目別	総合食料
e	国内生産	料理別	国内消費



第2問 学校給食管理について、次の1～9の問いに答えなさい。

- 1 次の文は「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)の「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」の一部抜粋である。文中の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、次のa～eから一つ選びなさい。

ア

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した( ① )並びに食品の動線を示した( ② )を作成すること。また、( ① )及び( ② )を作業前に確認し、作業に当たること。
- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から( ③ )cm以上の高さの置台の上に置くこと。

	①	②	③
a	料理別工程表	作業動線図	40
b	調理作業工程表	食品動線図	60
c	調理作業工程表	作業動線図	30
d	調理作業工程表	作業動線図	60
e	料理別工程表	食品動線図	40



- 2 次の表は、「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）の「第4章 食中毒の基礎知識（1）食中毒の原因となる病原体について」の一部抜粋である。（①）～（③）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 イ

	特徴及び症状
（①）	爬虫類から哺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。
（②）	原因となる物質が産生・蓄積されたヒスチジン含有量の多い赤身魚（カジキ，マグロ等）を摂取することで，喫食後30分から1時間で発症し，顔面紅潮，じんま疹，頭痛，発熱などアレルギー様の症状がでますが，6時間から10時間で回復します。
（③）	冬季に集団発生という形で起こることが多いですが，近年は夏場にも発生しています。原因食品が明らかでない食中毒事例が多く，ヒトを介した二次汚染により食品が原因となるものが多く発生しています。潜伏期は24～48時間で，下痢，嘔吐，吐き気，腹痛，発熱などが主な症状です。二枚貝（カキ等）が原因食品となっています。

	①	②	③
a	カンピロバクター	シガテラ毒食中毒	腸管出血性大腸菌
b	サルモネラ属菌	ヒスタミン食中毒	ノロウイルス
c	カンピロバクター	ヒスタミン食中毒	ウエルシュ菌
d	サルモネラ属菌	シガテラ毒食中毒	腸管出血性大腸菌
e	カンピロバクター	ヒスタミン食中毒	ノロウイルス

- 3 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)の「1 食中毒防止の上で手洗いの重要性について 4 給食調理における手洗いの目的」に関する記述の一部抜粋である。次の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 ウ

見た目の汚れをきれいにする手洗い……………( ① )

環境から付着した病原菌を取り除く手洗い……………( ② )

常在細菌叢も取り除く手洗い……………( ③ )

	①	②	③
a	標準的な手洗い	衛生的手洗い	作業中の手洗い
b	作業中の手洗い	標準的な手洗い	手術時手洗い
c	日常手洗い	衛生的手洗い	手術時手洗い
d	標準的な手洗い	作業中の手洗い	手術時手洗い
e	日常手洗い	標準的な手洗い	衛生的手洗い

- 4 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」(平成21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 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル 1 食品の洗浄・消毒 野菜の下処理方法例」の一部抜粋である。①～⑤の材料と下処理方法例のうち適切なものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。 エ

	材料	下処理方法例
①	だいこん・にんじん等 根菜類	泥がついている場合は、下処理室のシンクで泥を落として、皮をむいて、3槽シンクで流水でこすり洗いします。
②	根元に泥が 付着している野菜	ほうれんそう等は、根元に泥が付着しています。根元の泥を流水で取り除きながら、根と茎をこすり洗いします。シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで何回も水を入れ替えて洗います。
③	細菌数が多いと されている野菜	もやし等、細菌数が多いとされている野菜は、水の循環をよくし、確実に洗浄します。あふれ出る場合は、ざるなどを用います。
④	キャベツ・白菜	包丁で2つ割りまたは4つ割りにして芯を取り、葉をばらばらにして、3槽シンクで流水で洗います。
⑤	冷凍野菜	検収室で専用の容器に移し替えます。冷蔵庫又は調理室において解凍してから、異物を除去するために洗浄します。

- a ①・②・③  
b ①・③・④  
c ①・④・⑤  
d ②・③・④  
e ③・④・⑤

- 5 「調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ」(平成22年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)「第1章 食器の洗浄・消毒マニュアル 1 「食器の洗浄・消毒」の基本的な考え方」の一部抜粋である。①～⑤のうち適切なものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ① 熱のかけ過ぎによる有毒物質の流出を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。
- ② 食器類は水切りを十分に行うこと。
- ③ 食器類や個人盆は、上に重ね、乾燥しやすいように詰めてかごに入れること。
- ④ 作業開始時に食器類が乾燥しているか、必ず確認を行い、乾燥していなかった場合は、再度スイッチを入れ、乾燥・消毒を行うこと。
- ⑤ 熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚等に保管する。

- a ①・②・③
- b ①・③・④
- c ①・④・⑤
- d ②・④・⑤
- e ③・④・⑤

6 「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)に関する記述である。次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル (4) 野菜の切裁Q&A Q3:切裁後のあく抜きや褐変防止法は」についての記述である。文中の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 カ

野菜や果物には( ① )系化合物が含まれている。( ① )系化合物は空気中の酸素と反応して酸化され、( ② )などの褐色の物質になる。

じゃがいも、さつまいも、なすは水につける、りんご、なしは食塩水につけ、ごぼう、れんこんは( ③ )につけ、褐変を防ぐ。

	①	②	③
a	ポリフェノール	メラニン	酢水
b	アントシアニン	メラノイジン	砂糖水
c	ナスニン	メラニン	砂糖水
d	ポリフェノール	メラノイジン	酢水
e	アントシアニン	メラニン	酢水

- (2) 次の各文は、「第5章 その他 1 保存食 採取の仕方」についての記述である。①～⑤のうち適切なものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

キ

- ① 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、冷凍野菜専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行う。
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- ④ 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- ⑤ 卵は全てではなく複数個割卵して、混合したものから採取し、保存すること。

a ①・②      b ①・③      c ②・④      d ③・④      e ③・⑤

- 7 「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 I 主にハード面について Step1 作業区分の明確化」に関する記述である。次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は「学校給食施設における作業区分の必要性を理解する」についての一部抜粋である。下線部 a～e のうち、誤っているものを一つ選べなさい。 ク

学校給食における食中毒を防止するためには、まず、a 外部からの汚染を調理室内に持ち込まないことです。

そのため、納入された食品は、汚染作業区域において b 専用容器への移し替え等を行い、食品に付着している泥やほこり等の異物や有害微生物をできるだけ減らしてから非汚染作業区域に持ち込みます。

非汚染作業区域においては、c 加熱や消毒等の作業をととして有害微生物の数を、さらに減らす作業を行います。

このような作業の流れは、d 食品の納入から喫食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくする e 「HACCP」の考え方に基づいています。

- (2) 次の文は、「汚染作業区域及び非汚染作業区域間の人等の移動における留意点は？」について述べたものである。誤っているものを、下の a～d から一つ選べなさい。

ケ

- a 汚染作業区域間の移動は可能。
- b 汚染作業区域から非汚染作業区域への移動については履物の履き替え、手洗いが必要である。台車を移動させることは不可。
- c 非汚染作業区域間の移動について、加熱後及び生食用の食品を扱う場合は、エプロン交換は必要ないが、使い捨て手袋の装着が必要。
- d 非汚染作業区域から汚染作業区域への移動について、履物の履き替えが必要。

- 8 次の文は「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）の「Ⅲ 総論 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方」に関する記述である。文中の（ ① ）～（ ③ ）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 コ

- 学校給食で最優先されるべきは（ ① ）である。
- 原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましく、（ ② ）対応はしない。
- 本来の学校給食における食物アレルギー対応の理想的な提供方法は（ ③ ）である。

	①	②	③
a	栄養バランス	多段階	代替食
b	安全性	弁当	代替食
c	栄養バランス	弁当	除去食
d	安全性	多段階	代替食
e	安全性	多段階	除去食

- 9 次の文は「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」（平成30年1月 高知県教育委員会）「Ⅱ 学校におけるアレルギー疾患対応の三つの柱 3 緊急時の対応」に関する記述である。①～⑤のうち適切なものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。 サ

- ① 発見者は自ら職員室や保健室などに行き、人を集めた後、直ちにその場に戻る。
- ② 我慢できない腹痛、持続する強いせき込み、ぐったりしているといった症状が1つでもあれば、救急車を要請する。
- ③ ぐったりしていたり、意識がもうろうとしていたりする場合は、上半身を起こし後ろに寄りかからせる。
- ④ 吐き気やおう吐がある場合は体と顔を横に向ける。
- ⑤ 救急要請を行った際、救急隊から、その後の状態確認のために電話がかかってくることがあるので、通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく。

- a ①・②・④                      b ①・④・⑤
- c ②・③・④                      d ②・④・⑤
- e ③・④・⑤



第3問 健康と栄養指導について、次の1～9の問いに答えなさい。

- 1 次の文は「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 初等中等教育局長通知）の「2 学校給食における食品構成について」の一部抜粋である。文中の（①）～（③）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 ア

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、（①）を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。

（中略）

また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、（②）の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日は（③）不足が顕著であり、（③）摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。

	①	②	③
a	旬の食材	日本型食生活	鉄
b	多様な食品	健康教育	鉄
c	多様な食品	健康教育	カルシウム
d	多様な食品	日本型食生活	カルシウム
e	旬の食材	食育	鉄

- 2 次の文は「2024（令和6）年度高知県体力・運動能力、生活実態等調査 調査結果」（高知県教育委員会）の「Ⅵ 生活実態調査（5）朝食」に関する記述である。文中の（①）・（②）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～dから一つ選びなさい。 イ

「朝食を毎日食べる」割合は、小学1年男女では（①）％台であるが、学年が上がるに従い低下傾向にある。高校生では、「朝食を時々欠かす」割合は男女とも（②）％を超えている。

	①	②
a	70	15
b	90	15
c	90	30
d	80	30

3 次の文は「令和4年高知県 県民健康・栄養調査の概要（令和5年3月 高知県）」の「(4) 栄養素等の食品群別摂取構成」に関する記述である。誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。 ウ

- a 県民1人1日あたりのエネルギーの食品群別摂取構成比が最も高いものは米類であり、次いで動物性食品である。
- b 県民1人1日あたりのたんぱく質の食品群別摂取構成比が最も高いものは魚介類であり、次いで肉類である。
- c 県民1人1日あたりの脂質の食品群別摂取構成比が最も高いものは肉類であり、次いで油脂類である。
- d 県民1人1日あたりのカルシウムの食品群別摂取構成比が最も高いものは乳類であり、次いで野菜・果実類である。

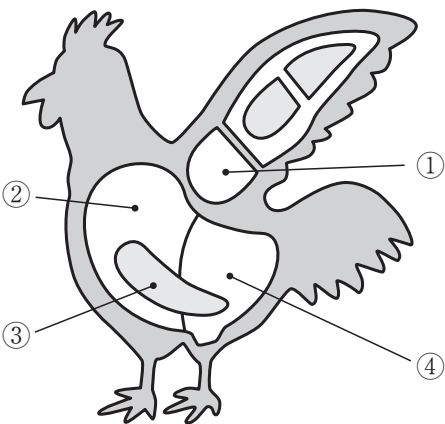
4 次の文は「知っておきたい食品の表示」（令和6年9月版 消費者庁）に関する記述の一部抜粋である。次の（ ① ）～（ ③ ）に該当する語句や数の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。 エ

- 令和5年3月9日から特定原材料として（ ① ）を追加
- 令和6年3月28日から特定原材料に準ずるものの対象品目の見直しとして（ ② ）を追加し、「まつたけ」を削除
- 令和6年9月現在、特定原材料は（ ③ ）品目、特定原材料に準ずるものは20品目

	①	②	③
a	アーモンド	マカダミアナッツ	8
b	マカダミアナッツ	くるみ	7
c	くるみ	カシューナッツ	8
d	アーモンド	カシューナッツ	7
e	くるみ	マカダミアナッツ	8

5 次の図は、鶏の各部位を示したものである。①～④に該当する部位名の組み合わせとして適切なものを、下の a～e から一つ選びなさい。

オ



	①	②	③	④
a	手羽もと	ささみ	むね	もも
b	むね	手羽もと	もも	ささみ
c	手羽もと	むね	ささみ	もも
d	むね	ささみ	手羽もと	もも
e	ささみ	むね	もも	手羽もと

6 揚げ物の吸油率について、次の①～④を吸油率が少ないものから大きいものへ並べた順番として適切なものを、下の a～e から一つ選びなさい。

カ

- ① 青じそ天ぷら
- ② かぼちゃの天ぷら
- ③ 生しいたけ天ぷら
- ④ 人参とごぼうのかき揚げ

てんぷらの衣＝小麦粉100g＋卵60 g ＋水140 g （小麦粉：卵＋水＝ 1 ： 2）とする。

	吸油率少	←————→				吸油率大
a	④	→	③	→	②	→ ①
b	②	→	①	→	③	→ ④
c	③	→	②	→	①	→ ④
d	②	→	③	→	④	→ ①
e	③	→	②	→	④	→ ①

7 次の文は「消費者の皆様へ 「機能性表示食品」 って何？」（消費者庁）の「機能性表示食品とは？」に示されている制度の特徴についての記述である。誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

- a 疾病に罹患していない方（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している方を含む。）及び授乳婦を除く。）を対象にした食品です。
- b 生鮮食品を含め、すべての食品（一部除く。）が対象となっています。
- c 安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項が、商品の販売前に、事業者より消費者庁長官に届け出られます。
- d 特定保健用食品と同じように、都道府県が安全性と機能性の審査を行っています。
- e 届け出られた情報は消費者庁のウェブサイトで公開されます。

8 次の文は「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）の「2 策定の基本的事項 2-1 指標の概要」に示されている栄養素の指標の一部抜粋である。誤っているものを、次の a～d から一つ選びなさい。

- a 「推定平均必要量」は、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（例えば、30～49歳の男性）における必要量の平均値の推定値を示したものである。
- b 「推奨量」は、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が不足している量である。
- c 「目安量」は、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である。
- d 「耐容上限量」は、これを超えて摂取すると、過剰摂取によって生じる潜在的な健康障害のリスクが高まると考えられているものである。

- 9 次の文は「高知県のすがた 令和6年（2024年）－保健・医療－」による「主要死因別死亡率の推移（人口10万人当たり）」に関する記述である。（ ① ）・（ ② ）に該当する語句の組み合わせとして適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。

ケ
---

・平成9年から令和4年までの死亡率の第1位は（ ① ），第2位は（ ② ）である。

	①	②
a	心疾患	悪性新生物
b	悪性新生物	心疾患
c	脳血管疾患	肺炎
d	悪性新生物	脳血管疾患
e	脳血管疾患	心疾患

第4問 学校における食に関する指導について、次の1～8の問いに答えなさい。

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）に関する記述である。次の（1）～（4）の問いに答えなさい。

（1） 次の文は「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 3 生活（小学校） イ 教科の特徴」に関する記述の一部抜粋である。下線部 a～dのうち、誤っているものを一つ選びなさい。 ア

生活科は、児童の a 身近な生活圏 を学習の場や対象とし、児童が具体的な活動や体験を通して、それらを自分との関わりにおいて一体的に捉えるとともに、自分自身の成長に気付いていくことで、「自立し生活を豊かにしていく」教科です。（中略）

食に関する指導においても、 b 食事や睡眠 などに関する c 習慣や技能 を身に付けることで、規則正しく健康に気を付けて生活できるようにします。また、 d 防災学習 などを通して、食の安全や命の大切さについて考えます。

（2） 次の文は「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 4 家庭、技術・家庭（1）小学校 イ 教科の特徴」に関する記述の一部抜粋である。誤っているものを、次の a～d から一つ選びなさい。 イ

a 家庭科では、生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、衣食住などに関する実践的・体験的な活動を通して、生活をよりよくしようと工夫する資質・能力を育成します。

b 一人一人の児童が自分を生かすことができるように、題材構成や使用する教材を個に応じて工夫したり、問題解決的な学習により個に応じた課題を選択し追究したりするなど、弾力的な学習ができるようにすることが重要です。

c 食生活を家庭生活の中で総合的に捉えるという家庭科の特質を生かし、給食センターとの連携を図りながら健康で安全な食生活を実践するための基礎を培います。

d 中学校との系統性を図り、食事の役割、調理の基礎、栄養を考えた食事などの基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得して、生活や学習の基盤となる食育を一層推進します。

- (3) 次の文は、「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 5 体育, 保健体育 (2) 中学校 イ 教科の特徴」に関する記述の一部抜粋である。文中の ( ① ) ~ ( ③ ) に該当する語句の組み合わせとして適切なものを, 下の a ~ e から一つ選びなさい。

保健体育科は, 体育や保健の見方・考え方を働かせ, 生涯にわたる豊かな ( ① ) を実現するための資質や能力, 健康で安全な生活を営む実践力及び ( ② ) 心身を育てることによって, 現在及び将来の生活を健康で活力に満ちた明るく豊かなものにすることを目指す教科です。(中略)

保健体育科(保健分野)における食に関する指導については, 健康に関わる食に関する内容について, ( ③ ) に理解させるとともに, 健康的な生活習慣の形成に結び付くように配慮することが大切です。

	①	②	③
a	スポーツライフ	たくましい	科学的
b	セカンドライフ	健やかな	客観的
c	スポーツライフ	健やかな	客観的
d	セカンドライフ	たくましい	科学的
e	セカンドライフ	たくましい	論理的

- (4) 次の文は、「第5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは 2 学校給食の栄養管理」に関する記述の一部抜粋である。誤っているものを, 次の a ~ d から一つ選びなさい。

- a 学校給食の栄養管理は, 「学校給食実施基準」(学校教育法第8条) の中で示されている「学校給食摂取基準」に基づいて行われています。
- b 家庭での食事で摂取量が不足していると推測される栄養素を, 可能な範囲で学校給食で補うなどの工夫が行われています。
- c 栄養教諭には, 学校給食摂取基準に基づいた献立作成や, 食事状況調査や残食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。
- d 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。



2 次の文は、リーフレット「土佐のお茶」に記載されているお茶の種類に関する記述である。次のa～dのうち、誤っているものを一つ選びなさい。 オ

- a 普通煎茶は、茶葉を摘んですぐに蒸す。蒸し時間が短いため香りが良い。土佐茶のお茶の色は金色透明。
- b 番茶は、冬に摘む茶葉で作られる。高知県では広く一般的に飲まれている。
- c 抹茶は、日光を遮って育てた茶葉を、揉まずに乾燥させ細かく挽いたもの。
- d 玄米茶は、番茶などに煎り米を混ぜたもので、日本茶の中でも苦味や渋みがなく、香ばしさが特徴。

3 日本の行事と行事食の組み合わせとして誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。 カ

- a 節分 ————— 福豆
- b 上巳の節句 ——— ひなあられ はまぐりの潮汁 ちらし寿司
- c 冬至 ————— 南瓜料理 小豆料理
- d 鏡開き ————— お汁粉 お雑煮 揚げ餅
- e 七夕の節句 ——— ちまき 食用菊の料理

- 4 「和食 日本人の伝統的な食文化」（農林水産省）の「和食とは何か」に示された、和食を構成する4つの要素の組み合わせとして適切なものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a 食材・道具・薄味・宴会
- b 彩り・料理・栄養・もてなし
- c 彩り・道具・薄味・宴会
- d 食材・料理・栄養・もてなし

- 5 次の文は「和食 日本人の伝統的な食文化」（農林水産省）の「和食の特徴 ④味わい」に示された発酵食品と調味料に関する記述である。発酵調味料と説明の組み合わせとして誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。

	発酵調味料	説明
a	酢	米から醸造した酒に、酵母を加えて発酵させて造られたもの。
b	しょうゆ	大豆と小麦で造ったこうじに、食塩水を加えた「もろみ」を発酵熟成させ、搾ったもの。
c	みりん	蒸したもち米と米こうじを主原料に、40～60日かけて熟成させて造られたもの。
d	みそ	蒸したり煮たりした大豆にこうじ、食塩を混ぜて発酵熟成させたもの。

- 6 「令和5年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（文部科学省）における高知県の学校給食における地場産物の使用割合（金額ベース）を、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 27.0%
- b 46.9%
- c 53.0%
- d 68.2%
- e 97.0%

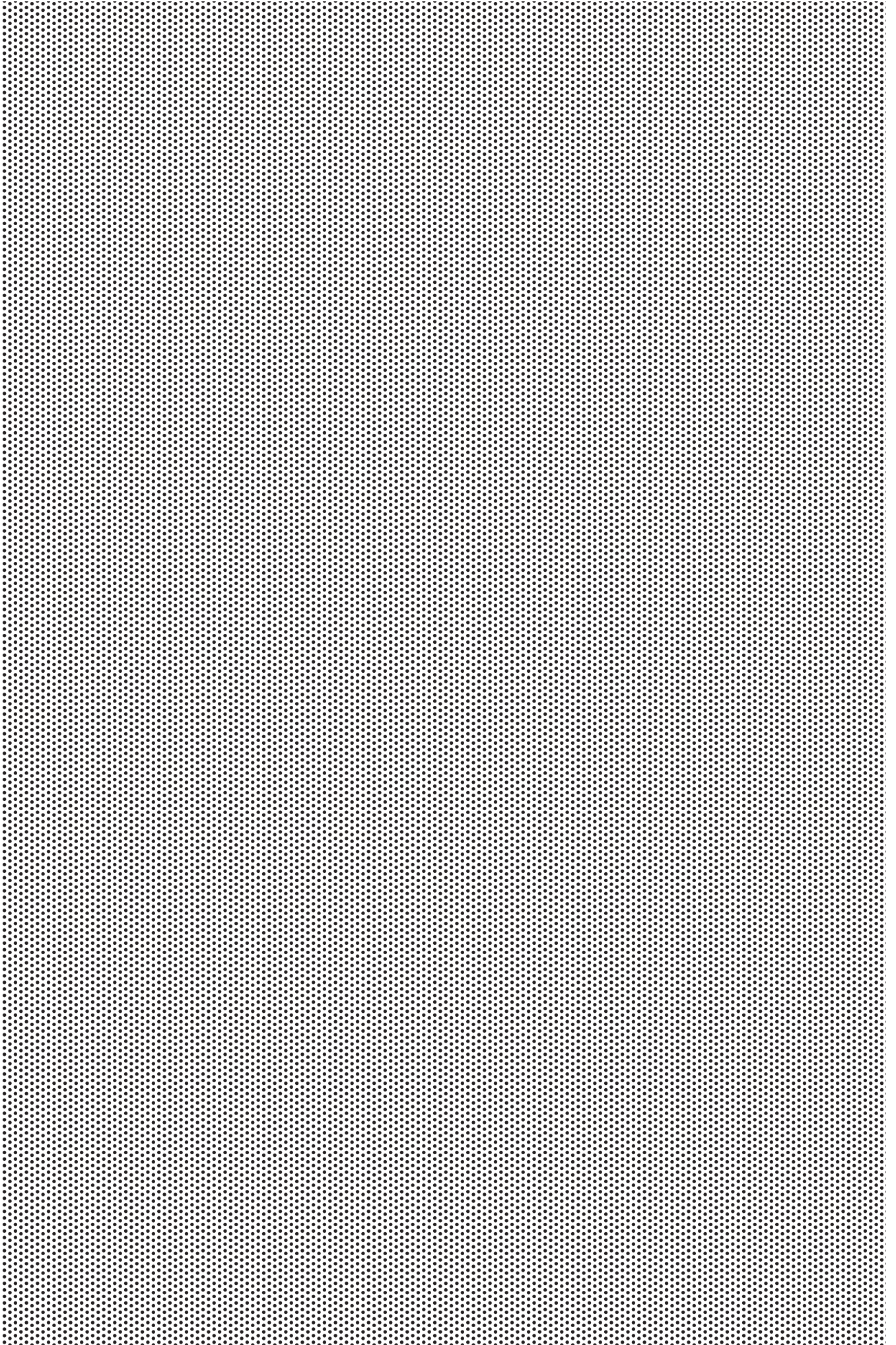
7 「高知県農業の動向」(令和6年度 農業振興部)の「1 高知県農業の概要 4. 主要農畜産物の生産(令和4年)」に示されている農産物のうち収穫量が全国の50%以上を占めている食品を, 次のa～eから一つ選びなさい。

- a 水稻
- b トマト
- c ねぎ
- d ピーマン
- e みょうが

8 ユネスコの無形文化遺産に登録されている「食に関する無形文化遺産」として誤っているものを, 次のa～eから一つ選びなさい。

- a フランスの美食術
- b 北海道の海鮮料理
- c 地中海料理
- d ケシケキの伝統
- e 韓国のキムジャン







## 小学校・中学校 栄養教諭

第1問		ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ	タ	チ	ツ	テ	ト	ナ	ニ	ヌ	ネ	ノ
	正答	e	c	c	a	d	c	b	c	d																
	配点	4	4	4	4	4	3	4	3	4																
	備考																									

第2問		ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ	タ	チ	ツ	テ	ト	ナ	ニ	ヌ	ネ	ノ
	正答	d	b	c	e	d	a	d	d	c	d	d														
	配点	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4														
	備考																									

第3問		ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ	タ	チ	ツ	テ	ト	ナ	ニ	ヌ	ネ	ノ
	正答	d	b	b	e	c	d	d	b	b																
	配点	4	4	3	4	4	4	3	3	4																
	備考																									

第4問		ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ	タ	チ	ツ	テ	ト	ナ	ニ	ヌ	ネ	ノ
	正答	d	c	a	a	b	e	d	a	d	e	b														
	配点	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4														
	備考																									