

1 次の(1)～(3)に答えなさい。

- (1) 本来食べられるのに捨てられてしまう食品を何というか、書きなさい。
- (2) 「誰一人取り残さない」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標を何というか、書きなさい。
- (3) 開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」を何というか、書きなさい。

2 食物アレルギーについて、次の(1)～(3)に答えなさい。

- (1) 次の文は、食物アレルギー及びアナフィラキシーについて説明したものである。A～Fに適する語句を書きなさい。

<食物アレルギーとは>

(A) 症状が最も多く、次いで呼吸器症状、粘膜症状、消化器症状、中にはショック症状と多岐にわたる。管理は、「正しい診断に基づく必要最小限の(B)」である。食物経口(C)試験により診断を正確に行い、必要最小限の(B)を実施することが大切である。

<アナフィラキシーとは>

症状は、(A)が赤くなったり、息苦しくなったり、激しい嘔吐などの症状が複数同時にかつ急激にみられるが、最も注意すべき症状は、(D)が下がり意識の低下が見られるなどのアナフィラキシーショックの状態である。

具体的な治療は重症度によって異なるが、意識の障害などが見られる重症の場合には、まず適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を(E)向きにする。そして、意識状態や呼吸、心拍の状態、(A)色の状態を確認しながら必要に応じ一次救命処置を行い、救急車で医療機関への搬送を急ぐ。

(F)自己注射薬である「エピペン」を携行している場合には、緊急性が高いアレルギー症状があると判断したタイミングでショックに陥る前に注射することが効果的である。

- (2) 食物アレルギーを有する児童生徒の学校生活上の留意点として、「食物・食材を扱う授業・活動」においても個々の児童生徒に応じたきめこまかい配慮が必要である理由を書きなさい。

(3) 次の①、②に答えなさい。

- ① 特定のアレルギー以外にも、きわめて似た特徴を持つアレルギーにも起こる反応のことを何というか、書きなさい。
- ② 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうことを何というか、書きなさい。

3 学校給食における衛生管理について、次の(1)～(3)に答えなさい。

(1) 「学校給食衛生管理基準(平成21年3月31日文科省告示第64号、平成21年4月1日施行)」について、次の①、②に答えなさい。

① 学校給食調理従事者専用の便所について、次の文のあ～うに適する語句を書きなさい。

学校給食調理従事者の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から(あ)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(い)以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の(う)に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

② 次の表は、「別添 学校給食施設の区分」を示したものである。ア～カに適する語句を書きなさい。

学校給食施設	調理場	作業区域	(ア)	(ウ) 一原材料の検度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室一食品の保管場所 (エ) 一食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返押された食器・食缶等の殺菌場 ----- 洗浄室(農械、食器具類の洗浄・消毒前)
			(イ)	調理室 一食品の(オ)等を行う場所 一煮る、揚げる、焼く等の(カ)調理を行う場所 一(カ)調理した食品の冷却等を行う場所 一食品を食缶に配合する場所 配膳室 食品・食任の撤出場 ----- 洗浄室(農械、食器具類の洗浄・消毒後)
	その他	更衣室、休憩室、調理専用便所、前室等 ----- 事務室等(学校給食調理員が通常、出入りしない区域)		

表

(2) 次の文は、ゴム手袋、使い捨て手袋について示したものである。次のa～fから誤っているものを2つ選び、その記号を書きなさい。

- a ゴム手袋は加熱調理用、食器及び器具の洗浄用、場内の清掃用、トイレ清掃用など、作業内容により、色分けを行い、区別して使用する。
- b 使い捨て手袋の使用目的は、手の汚染を食品に付けない、食品の汚染を手につけないためである。
- c 和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい。
- d 使い捨て手袋の装着前に標準的な手洗い又は作業中の手洗いをする。使い捨て手袋の装着後は手の消毒を行う。
- e 野菜洗浄時には使い捨て手袋使用の必要はない。
- f 手袋の内側は、皮脂で汚染されているので、使い捨て手袋の使いまわしはしない。手袋を外した後は、手洗いの必要はない。

- (3) 次のア～エの文は、調理従事者の健康管理について示したものである。内容が正しい場合は○を、誤っている場合は誤りを指摘し、正しい内容を書きなさい。

- ア 食品によっては病原体に高率に汚染された食品が存在する。例えば、牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉はボツリヌス菌やサルモネラ、二枚貝にはノロウイルスなどに汚染されているものが存在する。これらの生食は感染の危険性が高いため、加熱したものを食べるようにする。
- イ 鼻腔、口腔内には多くの細菌やまれにウイルスが存在し、くしゃみと共に排出されることがある。インフルエンザの感染時は発病1日前から排出されるので、食中毒・感染症防止の意味からも調理中はマスクの着用が必要である。また、鼻腔に黄色ブドウ球菌を保菌している場合があるので、調理中は常にマスクをつけるとともに、日頃から口、鼻に触れない習慣をつけることが大切である。
- ウ 調理衣は上着とズボンの二部式、汚れがあまり目立たない色で、材質は木綿等の数度の洗濯にも耐える丈夫なものが適している。
- エ ノロウイルス感染者が認められた時に、調理従事者と一緒に食事を喫食した場合には、調理従事者の専用トイレ、控え室、調理場を塩素剤を用いて消毒を行う。発熱性疾患として代表的なインフルエンザ等では、アルコール製剤で消毒を行う。

4 調理場における調理について、次の(1)、(2)に答えなさい。

- (1) 次の文は、揚げ物の調理技術について示したものである。a～eから誤っているものを1つ選び、その記号を書きなさい。

- a できるだけ新しい揚げ油を170～200℃(揚げる食品に応じて)に熱する。試しに数個を揚げ、中心温度や味、食感の確認をした後、揚げ始める。
- b 投入量は、油に対して10～15%程度が望ましく、1度に多量に入れると油の温度が下がるので注意する。
- c 食肉類や魚介類は高温で短時間に揚げるが、いも類のようなでんぷん性の食品は、糊化するのに時間がかかるので160～170℃に設定する。
- d 投入後は小さな泡が立つが次第に大きくなってくる。
- e 食品投入時の揚げ油の温度は、常に一定にする。

- (2) 次の①～④の文は、煮物、汁物の調理技術について示したものである。下線部の内容が正しい場合は○を、誤っている場合は正しい内容を書きなさい。

- ① 煮豆を作る際は、豆が硬いうちに砂糖を入れると軟らかくなる。
- ② 小麦粉とバターを、高い温度(180～190℃)まで炒めると、小麦粉は茶色に色がつき、スープでのばすと茶色のブラウンソースができて上がる。
- ③ かきたま汁の卵をふんわりと仕上げるためには、沸騰しただし汁をよくかくはんし、少しずつ溶き卵を流し入れる。卵が浮き上がってくるまで、かくはんしない。最後にだし汁に水溶き片栗粉を加える。
- ④ あく(灰汁)をとる際は、しっかり沸騰させて、集めたあくをすくいとる。

5 次の文は、「小学校学習指導要領解説総則編」の「教育課程の編成及び実施」の「生きる力を育む各学校の特色ある教育活動の展開」の一部である。A～Eに適する語句を下のア～ソから1つずつ選び、その記号を書きなさい。

特に、学校における食育の推進においては、(A) 摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、(B) 等の健康課題が見られるほか、食品の安全性確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、児童が食に関する正しい(C) と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、(A) のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・(D) などへの感謝や(E) などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。

- | | | | |
|--------|---------|-----------|--------|
| ア 環境 | イ 勤労 | ウ 食物 | エ 知識 |
| オ 食文化 | カ マナー | キ 生命 | ク 地場産物 |
| ケ 睡眠不足 | コ 食料自給率 | サ 食物アレルギー | シ 食事 |
| ス 視力低下 | セ 理解 | ソ 栄養 | |

kyosai-guild.jp

6 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」について、次の（1）、（2）に答えなさい。

（1） 次の①～③の文は、乳類についての記述である。それぞれ誤りを指摘し、正しい内容を書きなさい。

- ① 「生乳」は、乳牛から搾ったままで処理を加えていない牛乳をいう。我が国で飼育されている乳牛の大部分はジャージー種である。
- ② 「加工乳」は、8.0%未満の無脂乳固形分を含み、生乳又は脱脂粉乳やバター等の乳製品を原料として加工した飲料をいう。
- ③ 「加工乳」は、乳脂肪分を高くした「高脂肪」と、逆に脱脂によって乳脂肪分を低くした「低脂肪」がある。

（2） 次の①～④の文は、野菜類についての記述である。それぞれ誤りを指摘し、正しい内容を書きなさい。

- ① 「かぶ」は、日本で最も古くから栽培されていた野菜の一つであり、「すずしろ」の名で七草の一つとしても親しまれてきた。
- ② 「ピーマン」は、ししとうの一変種（甘味種）である。
- ③ 「ほうれんそう」の「生」は、特にビタミンCの分析値が、冬季に低い傾向がみられた。
- ④ 「れんこん」は、ハスの根のことで、晩秋から冬にかけて収穫される。

7 「自分の住んでいる地域への愛着を育む」ことをねらいとした給食の時間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） 地域の産物を学校給食に活用（利用）することを示した法律名を2つ書きなさい。

（2） 次の表に示された条件を満たした献立を教材として、指導を行うものとする。下の①、②に答えなさい。

条件

A：青森県産の特産品である「ながいも」、「にんにく」、「ごぼう」を使用する。

B：青森県の郷土料理を含める。

C：11月の献立とする。

- ① 1食分の学校給食の献立を考え、その料理名とその料理で使用するすべての食品名（調味料を含める。）を書きなさい。
- ② 児童を対象とした、食に関する指導を実施するための「放送原稿」の内容を書きなさい。

1

(1)	食品ロス	(2)	SDGs (持続可能な開発目標)
(3)	フェアトレード		

2

(1)	A	皮膚	B	情報
	C	負荷	D	血圧
	E	横	F	アドレナリン
(2)	(例) 原因物質を食べるだけでなく、吸い込むことや触れることも発症の原因となるため。			
(3)	①	交差反応	②	コンタミネーション

3

(1)	①	あ	直接	い	3m	う	個室の前
	②	ア	汚染作業区域	イ	非汚染作業区域		
		ウ	検収室	エ	下処理室		
		オ	切裁	カ	加熱		
(2)	d				f		
(3)	ア	(例) ボツリヌス菌ではなく、カンビロバクター					
	イ	○					
	ウ	(例) 汚れがあまり目立たない色ではなく、目立つ色					
	エ	○					

4

(1)	d			
(2)	①	(例) 柔らかくならない		
	②	○		
	③	(例) 卵を入れる前に		
	④	(例) 必要以上に沸騰させない		

5

A	ソ	B	サ	C	エ
D	イ	E	オ		

6

(1)	①	(例) ジャージー種ではなく、ホルスタイン種			
	②	(例) 8.0%未満ではなく、8.0%以上			
	③	(例) 高脂肪ではなく、濃厚			
(2)	①	(例) すずしろではなく、すずな (例) かぶではなく、だいこん			
	②	(例) ししとうではなく、とうがらし			
	③	(例) 冬季に低いではなく、冬季に高い (夏季に低い)			
	④	(例) 根ではなく、地下室			

(1)	学校給食法	食育基本法
	料理名	使用する食品名
(2)	① (例) ご飯 けの汁 豚肉のガーリックソテー ながいもとほうれんそうの菊花和え りんご 牛乳	(例) 精白米 だいこん ごぼう にんじん ぜんまい ふき 油揚げ 干しいたけ みそ だし 昆布 いらりこだし 豚肉 にんにく ごま油 塩・こしょう ながいも ほうれんそう 干し菊 いらりごま ぼん酢 りんご 牛乳 など
	②	<p>(例) 今日の給食には、青森県で生産された食べ物がたくさん使われています。</p> <p>私たちが住む青森県は、三方を海に囲まれ、海・山・大地という自然環境に恵まれています。きれいな水が豊富にあり、春夏秋冬季節の変化や朝晩の寒暖差がはっきりしているためみずみずしく美味しい果物、野菜、お肉や牛乳、魚が豊富に生み出されます。</p> <p>特に11月は、県産食材の種類も量も多く出回ることから、青森県では「食育月間」としてあります。</p> <p>今日は、青森県内の生産者さんたちが心をこめておいしく育ててくださった食材を米、だいこん、ごぼう、にんじん、ふき、油揚げ、みそ、豚肉、にんにく、ながいも、ほうれんそう、干し菊、りんご、牛乳と、14種類も使っています。</p> <p>ありがたい気持ちをこめて、あじわって、おいしくいただきましょう。</p>