

[1] 次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月）の「第1章総則 第1 小学校教育の基本と教育課程の役割」の一部を抜粋したものである。文中の①～⑤に当てはまる語句を、下のア～シからそれぞれ1つずつ選び、記号で書きなさい。

2(3) 学校における体育・健康に関する指導を、児童の(①)の段階を考慮して、学校の(②)全体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(③)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保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び(④)の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び(⑤)の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。

ア 食	イ 発達	ウ 特別活動	エ 給食
オ 教育課程	カ 保健	キ 教育活動	ク 生活科
ケ 食育の推進	コ 運動	サ 成長	シ 総合的な学習

[2] 次の(1)～(5)に答えなさい。

(1) 「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）に示されている、作業動線図について、次の①, ②に答えなさい。

① 次の文は、作業動線図の作成のポイントについて述べたものである。文中の(ア), (イ)に当てはまる語句をそれぞれ書きなさい。

(ア)の動きではなく、(イ)の動線を示すこと。

② 作業動線図の活用のポイントを2つ書きなさい。

(2) 「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）に示されている、むきえび・イカ・貝類の解凍について、次の①, ②に答えなさい。

① 冷凍中のむきえび・イカ・貝類は表面に薄い氷の皮膜(グレーズ)ができるように処理されている。その理由を書きなさい。

② 次の文は、解凍する際の調理技術について述べたものである。文中の(a)～(d)に当てはまる語句をそれぞれ書きなさい。

ア ぬるま湯や熱湯で解凍すると、魚介類の(a)が流出したり、(b)が損なわれる恐れがあるので、冷水で解凍する。

イ 専用のざるに移し、(c)を確認する。

ウ 専用のシンクで、冷水で(d)しながら解凍を行う。

エ 専用のざるにあげ、水気を切る。

- (3) 次の文は、「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(令和2年12月 学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議)に示されている、「各栄養素等の基準値の設定」の一部を抜粋したものである。文中の(a)～(c)に当てはまる語句をそれぞれ書きなさい。

① エネルギー

文部科学省が毎年実施する学校保健統計調査の平均身長から求めた(a)と身体活動レベルのレベルⅡ(ふつう)を用いて、推定エネルギー必要量の3分の1を算出したところ、昼食必要摂取量の(b)値との差も少なく四分位範囲内であるため、学校保健統計調査により算出したエネルギーを基準値とした。

(以下、略)

④ ミネラル

(ア) ナトリウム(食塩相当量)

昼食必要摂取量で摂ることが許容される値の四分位範囲の最高値を用いても献立作成上味付けが困難となることから、食事摂取基準の(c)量の3分の1未満を学校給食の基準値とした。

L

- (4) 令和5年3月9日に「食品表示基準」の一部が改正され、アレルギーについて、特定原材料が8品目になった。その8品目をすべて書きなさい。
- (5) 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」(平成29年3月 文部科学省)には、想定される個別的な相談指導の例が示されている。食物アレルギーを有する児童生徒やその保護者等に相談指導をする場合、原因物質を除いた学校給食の提供以外に、どのような指導が考えられるか、書きなさい。

- [3] 「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－」（平成23年3月 独立行政法人 日本スポーツ振興センター 学校安全部）には、学校給食従事者専用の便所を使用する際の方法が示されている。調理作業中に便所を使用し、再び調理室へ入るまで、食中毒防止のために、どこで何をするか、順番に書きなさい。ただし、学校給食従事者専用の便所および手洗い設備は、学校給食衛生管理基準に基づいて設置されているものとする。
- [4] 「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）には、調理工程での異物混入だけでなく教室等での混入の可能性も想定されている。調理工程以外で、異物の混入を未然に防止する手立てを4つ書きなさい。
- [5] 中学校の生徒を対象に、給食時の校内放送を通じて、旬の食材を食べるよさについて、食に関する指導を行うことにした。放送当日の給食に使用する「トマト」を題材とし、栄養教諭として伝えたい内容を、旬の観点も含めて200字以内で書きなさい。なお、解答は横書きとし、敬体で最初の1マス目から書くこと。

[1]

①	イ	②	キ	③	ケ	④	ウ	⑤	シ
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

[2]

(1)	①	ア	作業をする人	イ	食品
	②	調理開始前に線密な打合せを行い、調理員の共通理解を図ること 調理作業中に導線に変更が生じた場合には赤字等で修正し、次回の参考にする。			
(2)	①	冷凍中の食品表面の感想や酸化を防ぐため			
	②	a	旨味成分	b	鮮度
(3)	a	c	異物	d	洗浄
		標準体重	b	中央	c 目標
(4)	えび		かに		くるみ
	小麦		そば		卵
	乳		落花生		
(5)	不足する栄養素を補給する食品等について助言する。				

[3]

- 1 便所個室に入る前に脱衣場所で、調理衣上下、帽子、マスク、調理靴を脱ぐ。
- 2 用便後、着衣を整える前に便所個室で手指を洗浄および消毒する。
- 3 脱衣場所で、マスク、帽子、調理衣上下を着用し調理靴を履く。
- 4 調理室の前室で、確実に学校給食調理場における標準的手洗いマニュアルに従って手洗いを。

[4]

- 教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前および配膳中は、児童生徒は静かに着席して待つように指導する。
- 教室内の不要物は処分し、画鋲や釘等の金属製品は適切に収納する。
- 児童生徒に対して正しい身支度を指導する。特に児童生徒の毛髪が配食中の食缶や配食後の食品中に入ることがないように、給食当番だけでなく個々に注意が必要であることを指導する。
- ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナーなど、児童生徒が普段から身につけている金属類についても十分に注意する。

[5]

旬という言葉を知っていますか。旬とは、その食べ物が一番多く採れて、他の季節よりもおいしくなる時期のことです。今日の給食には旬のトマトを使いました。トマトは、夏の暑さからくる体力消耗に対して対抗できる栄養素を含んでいるので、夏バテ予防に効果があります。また、トマトの酸味はクエン酸という成分で、疲労回復にも効果があります。これからの暑い時期にぴったりの野菜です。しっかり食べて暑い夏を乗り切りましょう。