

第1問 次の各問いに答えなさい。

問1 次の文章は、ある法令の一部である。文章中の空欄（ a ）～（ c ）にあてはまる語句を、あとの1～8のうちから1つずつ選びなさい。

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい（ a ）と適切な（ b ）を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における（ c ）の推進を図ることを目的とする。

- | | | | |
|-------|-------|------|-------|
| 1 健康 | 2 生活 | 3 理解 | 4 思考力 |
| 5 判断力 | 6 想像力 | 7 発達 | 8 食育 |

問2 問1の法律名として正しいものを、次の1～4のうちから1つ選びなさい。

- 1 学校教育法
- 2 学校給食法
- 3 学校保健安全法
- 4 栄養士法

問3 次の文章は、食育基本法の条文の一部である。文章中の空欄（ d ）、（ e ）にあてはまる語句を、あとの1～6のうちから1つずつ選びなさい。

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び（ d ）の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は（ e ）を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

- | | | |
|----------|--------|-------------|
| 1 子どもの課題 | 2 栄養教諭 | 3 指導的立場にある者 |
| 4 地域の特徴 | 5 校長 | 6 学校教育目標 |

第2問 「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)に関する次の各問いに答えなさい。

問1 次の文章は、教科等における食に関する指導の基本的な考え方について述べたものである。文章中の空欄(a)、(b)にあてはまる語句を、あとの1～6のうちから1つずつ選びなさい。

食育の推進について、小学校、中学校学習指導要領(平成29年告示)では「体育科(保健体育科)、家庭科(技術・家庭科)及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの(a)に応じて適切に行うよう努めること。」と示されています。教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の(a)によって食との関わりの(b)が異なっていることに配慮する必要があります。

- | | | |
|-------|------|------|
| 1 内容 | 2 視点 | 3 特質 |
| 4 専門性 | 5 程度 | 6 必要 |

問2 次のA～Cの文章は、学校給食の栄養管理について述べたものである。正誤の組合せとして正しいものを、あとの1～8のうちから1つ選びなさい。

- A 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る。
- B 栄養教諭には、学校給食栄養管理基準や、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る。
- C 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る。

- | | A | B | C |
|---|---|---|---|
| 1 | 正 | 正 | 正 |
| 2 | 正 | 正 | 誤 |
| 3 | 正 | 誤 | 正 |
| 4 | 正 | 誤 | 誤 |
| 5 | 誤 | 正 | 正 |
| 6 | 誤 | 正 | 誤 |
| 7 | 誤 | 誤 | 正 |
| 8 | 誤 | 誤 | 誤 |

問3 次の文章は、特別活動における学校給食の位置付けについて述べたものである。文章中の空欄（ c ）～（ e ）にあてはまる語句の組合せとして正しいものを、あとの1～4のうちから1つ選びなさい。

学習指導要領においては、特別活動の「学級活動」に「（ c ）を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」について示されています。

給食の時間における指導は（ d ）に含まれないものの、教育課程上の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動です。年間を通じて行われる当番活動や、学校給食を教材として活用した食に関する指導により、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けていけるよう、（ e ）かつ効果的な指導を行うことが大切です。

- | | | | | | | |
|---|---|---------|---|-----------|---|-------|
| 1 | c | : 栄養管理 | d | : 標準授業時数 | e | : 積極的 |
| 2 | c | : 食育の観点 | d | : 標準授業時数 | e | : 計画的 |
| 3 | c | : 栄養管理 | d | : 食育評価の対象 | e | : 積極的 |
| 4 | c | : 食育の観点 | d | : 食育評価の対象 | e | : 計画的 |

kyosai-guild.jp

第3問 次の表は、宮城県内小学校のある日の給食献立とその栄養価を示したものである。この小学校では、文部科学省で示されている学校給食実施基準（令和3年2月文部科学省）を参考に献立を作成している。あとの各問いに答えなさい。ただし、第3学年の分量とする。

表

献立名	食品名	分量(g)	栄養価		
ごはん	精白米	80	エネルギー	668 kcal	
牛乳	普通牛乳	206	たんぱく質	25.1 g	
さけの甘辛たれがらめ	ぎんだけ	40	脂質	21.4 g	
	(みやぎサーモン)		食塩相当量	d g	
	しょうが(味付用)	0.2	(ナトリウム	709 mg)	
	清酒(味付用)	1	カルシウム	388 mg	
	こいくちしょうゆ(味付用)	0.5	マグネシウム	114 mg	
	a	4	鉄	3.0 mg	
	大豆油	4	ビタミンA	276 ugRAE	
	みりん	1.3	ビタミンB ₁	0.32 mg	
	上白糖	1.8	ビタミンB ₂	0.50 mg	
	こいくちしょうゆ	2	ビタミンC	55 mg	
	水	3	食物繊維	7.1 g	
	日本食品標準成分表(八訂) 増補2023年による				
	こまつなとせりのおひたし	こまつな	35		
にんじん		7			
セリ(河北セリ)		3			
緑豆もやし		10			
白いりごま		0.5			
こいくちしょうゆ		2			
みりん		0.5			
b 汁	乾燥大豆	8			
	油揚げ	7			
	凍り豆腐	2			
	こんにゃく	10			
	じゃがいも	20			
	にんじん	7			
	ごぼう	5			
	だいこん	15			
	根深ねぎ	5			
	米みそ	7			
	さば節	2			
水	90				
いちご	いちご(c)	45			

問1 次の文章中の空欄（ a ）～（ c ）にあてはまる語句は、表の（ a ）～（ c ）に対応している。（ a ）～（ c ）にあてはまる語句を、あとの1～9のうちから1つずつ選びなさい。

宮城県の食材について

(a)	宮城県は「宮城米マーケティング推進機構」を設立し、（ a ）の普及にも取り組んでいる。県内の学校では、2006年から給食で（ a ）パンが提供されている。「はっと」「がんづき」といった宮城県の伝統料理に（ a ）が使われることもある。天ぷらや唐揚げなどの衣に（ a ）を加えるとサクサクに仕上がると好評である。
(b)	大豆を使用した郷土料理は、日本全国にある。（ b ）は、大豆を水に浸し、すりつぶしたものである。（ b ）汁は、その（ b ）を味噌汁に入れたものを指す。大豆といろいろな野菜が入った（ b ）汁は栄養価の高い料理である。
(c)	宮城県オリジナル品種の一つに「もういっこ」があり、これは、「つついもう一個食べてしまおう」ことに由来する。「もういっこ」に「とちおとめ」を交配し、令和6年に品種登録された（ c ）は、「作り手、売り手、食べる人全ての人が笑顔になる」という思いを込めて命名された。

- | | | | |
|-------|----------|------|-----------|
| 1 小麦粉 | 2 スカイベリー | 3 米粉 | 4 でんぷん |
| 5 呉 | 6 紅ほっぺ | 7 けの | 8 にこにこベリー |
| 9 おぼろ | | | |

問2 表の栄養価のナトリウム量をもとに、次の式の（ d ）、（ e ）にあてはまる値として正しいものを、あとの1～8から1つずつ選びなさい。

$$\text{食塩相当量 (g)} \quad (d) \quad = \quad \text{ナトリウム量 (mg)} \quad \times \quad (e) \quad \div 1000$$

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| 1 1. 2 | 2 1. 4 | 3 1. 6 | 4 1. 8 |
| 5 2. 24 | 6 2. 45 | 7 2. 54 | 8 3. 45 |

問3 「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）を基に行う大量調理における野菜の下処理について最も適切なものを、次の1～4のうちから1つ選び、マークシートの 16 の番号のところにマークしなさい。

- 1 だいこんやにんじん等の根菜の皮を剥く場合、手剥きに比べて球根皮剥機を使用したほうが廃棄率は低くなる。
- 2 こまつなやほうれんそう等は、細菌や泥等が付着している根元を切り落とし、刻んで洗浄することで汚れ落ちを良くすることができ、異物の発見もしやすくなる。
- 3 泥つきのじゃがいもは、下処理室の三槽シンクでこすり洗いしてから球根皮剥機で皮を剥き、包丁などで芽や緑の部分を丁寧に取り除く。
- 4 果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫する。

問4 宮城県には「地理的表示保護制度」の登録産品が、令和7年4月1日現在、4つある。「岩出山凍り豆腐」のほか登録されている食品の組合せとして正しいものを、次の1～5のうちから1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---------|-------|
| 1 | みやぎサーモン | 油麩 | 笹かまぼこ |
| 2 | ずんだもち | 仙台牛 | 白石温麺 |
| 3 | 仙台せり | みやぎサーモン | 河北せり |
| 4 | 仙台牛 | 仙台せり | ずんだもち |
| 5 | 白石温麺 | 笹かまぼこ | 河北せり |

kyosai-guild.jp

第4問 「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)に関する次の各問いに答えなさい。

問1 大量調理における揚げ物調理について最も適切なものを、次の1~4のうちから1つ選びなさい。

- 1 使用する油は、白絞油は熱に弱く、揚げた物はカリッとした食感がなくなりやすいため、揚げ物には比較的熱に強いサラダ油が適する。
- 2 油の劣化の要因としては、揚げる食品等の種類・量、揚げ油の種類・量、加熱時間、加熱温度、使用頻度、保存状態等が考えられる。
- 3 揚げ物は、220~280℃の高温に熱した多量の油の中で食品を加熱する操作で、食品や衣の脱水が行われつつ吸油が行われる。
- 4 揚げ物をする時の食材の投入量は、油に対して20~25%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。

問2 大量調理における洋風の煮物調理について最も適切なものを、次の1~4のうちから1つ選びなさい。

- 1 シチュー等の洋風の煮込み料理には、結合組織の多い硬い牛肉や豚肉を使い、筋繊維がほぐれやすく、軟らかくなるまで強火で短時間加熱する。
- 2 洋風煮物調理のたまねぎの炒め方は、油の使用量を、たまねぎの5%程度とし、中火程度で炒める。
- 3 鶏肉や魚介類は肉質が軟らかいので、比較的加熱時間の長い煮込み料理に使用する。
- 4 クリーム煮の調理でホワイトルーを作る時は、ダマにならないように冷たい牛乳を一度にすばやく入れる。

問3 大量調理における和え物の調理について最も適切なものを、次の1~4のうちから1つ選びなさい。

- 1 葉物類は、脱水する際に、上白糖や三温糖で下味を付けてしぼると水っぽくなりにくい。
- 2 材料の下ゆでを行う場合の加熱温度の確認は、沸騰水の中で測定し、75℃、1分間以上の加熱を確認し、記録する。
- 3 材料の下ゆで後のしぼり加減は、塩味の付き方、あくの抜け方に関係するので、一定の味にするために、食品ごとにしぼり操作を標準化するなど各調理場で決めておくことよい。
- 4 和え物に使用するマヨネーズを作る場合には、できあがったマヨネーズの温度及び時間を記録し、調理用冷蔵庫等で保管して使用する。

問4 次のA～Cの文章は、食中毒について述べたものである。A～Cの食中毒の病因物質の組合せとして正しいものを、あとの1～4のうちから1つ選びなさい。

- A 主な原因食品は食肉類、卵などである。潜伏期間は2～7日と比較的主く、平均2～3日である。激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱、頭痛、悪寒等の症状を示す。40℃以上の高熱をとまなうこともあり、まれに合併症として敗血症、菌血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群などを起こすこともある。70℃、1分間の加熱で死滅させることができるので、食品の加熱は中心温度75℃、1分間以上を確実に行う。
- B 主として鶏卵及び鶏肉を介して発生している。乾燥に強いなどの特徴があるため、環境中での生存率が高く、二次汚染が起こりやすい傾向がある。潜伏期間は平均12時間で、症状は、下痢は軟便、水様便が多く、重症では粘血便が見られることもある。発症後の病後保菌者は、排菌期間が長く、食品取扱者は無症状であっても十分注意が必要である。
- C 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」に基づく、3類感染症である。ベロ毒素産生遺伝子を取り込んだ大腸菌で、潜伏期間は1～10日と比較的長く、平均2～3日である。激しい腹痛を伴う頻回の水様便にはじまり、まもなく著しい血便となる。有症者の6～7%に溶血性尿毒症症候群（HUS）又は脳症などの重症合併症がみられる。加熱や消毒薬により容易に死滅させることができる。

- | | | | | | | |
|---|---|--------------|---|--------------|---|--------------|
| 1 | A | カンピロバクター | B | サルモネラ属菌 | C | 腸管出血性大腸菌O157 |
| 2 | A | 腸管出血性大腸菌O157 | B | カンピロバクター | C | サルモネラ属菌 |
| 3 | A | サルモネラ属菌 | B | 腸管出血性大腸菌O157 | C | カンピロバクター |
| 4 | A | サルモネラ属菌 | B | カンピロバクター | C | 腸管出血性大腸菌O157 |

第5問 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月文部科学省)に関する次の各問いに答えなさい。

問1 次の文章は、使用水の安全確保について述べたものである。文章中の空欄(a)～(c)にあてはまる語句の組合せとして正しいものを、あとの1～4のうちから1つ選びなさい。

使用水は、学校環境衛生基準(平成二十一年文部科学省告示第六十号)に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び(a)に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに(b)、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

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ること。また、再検査の結果使用した場合、使用した水(c)を保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

- | | | | |
|---|-----------|--------|----------|
| 1 | a : 調理終了後 | b : 水温 | c : 50mL |
| 2 | a : 調理途中 | b : 外観 | c : 50mL |
| 3 | a : 調理途中 | b : 水温 | c : 1L |
| 4 | a : 調理終了後 | b : 外観 | c : 1L |

問2 調理過程における二次汚染の防止について最も適切なものを、次の1～4のうちから1つ選びなさい。

- 1 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、原材料用冷蔵庫を使用する。
- 2 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存する。
- 3 調理作業時には、不織布ふきんを使用する。
- 4 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に個人ごとに使い分ける。

問3 学校給食設備について最も適切なものを、次の1～4のうちから1つ選びなさい。

- 1 機械及び機器については、固定式にし、作業動線が変更できないよう配置する。
- 2 調理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、二層式構造とすること。
- 3 手首まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、手首等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 4 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

第6問 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」（公益財団法人日本学校保健会）に関する次の各問いに答えなさい。

問1 食物アレルギーについて、誤りを含むものを、次の1～4のうちから1つ選びなさい。

- 1 即時型食物アレルギーは、原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その症状はじんましんのような軽い症状で、生命の危機を伴うアナフィラキシーショックには進行しない。
- 2 食物アレルギーは、一般的に特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。
- 3 食物依存性運動誘発アナフィラキシーは、特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される食物アレルギーの病型である。
- 4 食物アレルギーの管理は「正しい診断に基づく必要最小限の除去」であり、食物経口負荷試験により診断を正確に行い、必要最小限の除去を実施することが大切である。

問2 次のA～Cは、学校生活管理指導表活用のポイントについて述べたものである。正誤の組合せとして正しいものを、あとの1～8のうちから1つ選びなさい。

- A 学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒等を把握し、学校での取組を希望する保護者に対して、学校生活管理指導表の提出を求める。
- B 食物アレルギーの児童生徒等に対する給食での取組など必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を求め、学校生活管理指導表の他に血液検査結果の提出を必須とする。
- C 学校は提出された学校生活管理指導表を、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理するとともに、個人情報の取り扱いに留意する。

	A	B	C
1	正	正	正
2	正	正	誤
3	正	誤	正
4	正	誤	誤
5	誤	正	正
6	誤	正	誤
7	誤	誤	正
8	誤	誤	誤

解答番号	正答	解答番号	正答	解答番号	正答
1	3	21	1	41	
2	5	22	4	42	
3	8	23	2	43	
4	2	24	4	44	
5	3	25	1	45	
6	4	26	3	46	
7	3	27		47	
8	5	28		48	
9	3	29		49	
10	2	30		50	
11	3	31		51	
12	5	32		52	
13	8	33		53	
14	4	34		54	
15	7	35		55	
16	4	36		56	
17	3	37		57	
18	2	38		58	
19	2	39		59	
20	3	40		60	