

- 1 次は、小学校学習指導要領(平成29年3月告示)「第2章 各教科 第8節 家庭 第2 各学年の内容 [第5学年及び第6学年] 1 内容」の一部である。文中の(①)～(⑩)にあてはまる語句を答えよ。
(2点×10)

B 衣食住の生活

次の(1)から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

< 中略 >

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び(①)を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の(②)や手順が分かり、調理計画について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や(③)の安全で衛生的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗いや、調理に適した(④)、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適したゆで方、(⑤)を理解し、適切にできること。

(オ) 伝統的な日常食である(⑥)及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

(3) 栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 体に必要な(⑦)の種類と主な働きについて理解すること。

(イ) 食品の栄養的な特徴が分かり、(⑧)や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。

(ウ) 献立を構成する要素が分かり、1食分の(⑨)の方法について理解すること。

イ 1食分の献立について栄養の(⑩)を考え、工夫すること。

2 次は、「食育基本法」(平成17年法律第63号)の一部である。文中の(①)～(⑧)にあてはまる語句を下のア～タから選び、記号で答えよ。(1点×8)

前文

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が(①)の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな(②)をはぐくみ、(③)を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での(④)であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な(⑤)を通じて「食」に関する知識と「食」を(⑥)する力を習得し、健全な食生活を(⑦)することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、(①)の成長及び(⑧)の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな(②)をはぐくんでいく基礎となるものである。

ア 基本	イ 人間性	ウ 経験	エ 生活習慣
オ 根幹	カ 体験	キ 実践	ク 食習慣
ケ 生きる力	コ 味覚	サ 実行	シ 体力
ス 選択	セ 心身	ソ 社会性	タ 人格

3 次は、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)の「第3章 第1節 食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性」の一部である。文中の(①)～(⑧)にあてはまる語句を答えよ。(2点×8)

1 食に関する指導の(①)・計画的な実施

食に関する指導を実施する際、自校の「食に関する指導目標」を達成するために「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にすることが大切です。

具体的には、学校の中で「(②)」を設置するとともに、学校の「食に関する指導の目標」に基づき、各学年では、どのような資質・能力を育成するのかを「各学年の食に関する指導の目標」で明らかにし、その目標を達成するために「食に関する指導」で、どの(③)等でいつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の(④)ではどのように行うのか、肥満などの(⑤)等をどう行うのかを計画します。

食に関する指導は、(⑥)だけでは決して実施することはできません。各学校がチーム学校として全職員の協働で取り組んでいかなければ達成することはできないのです。

2 教職員の共通理解

各学校における「食に関する指導の全体計画」は、全教職員がチームとなって実施するための計画です。そのために、各学校の児童生徒や保護者、(⑦)の実態を明らかにするとともに、全体計画を作成する必要性を全教職員に理解してもらうための、法的な根拠などを明らかにしておく必要があります。

食に関する指導の全体計画は、食育を推進するための校内組織が(⑧)のリーダーシップの下に作成していきます。この計画は、全教職員に共通理解され、確実に実践されなければなりません。

4 食品ロスの削減について、次の1～2の問いに答えよ。

1 次は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号）の一部である。文中の（①）～（⑥）にあてはまる語句を下のア～セから選び、記号で答えよ。（1点×6）

第一条 この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を（①）に推進することを目的とする。

第六条 （②）は、食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入又は（③）の方法を改善すること等により食品ロスの削減について（④）に取り組むよう努めるものとする。

第九条 国民の間に広く食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間を設ける。

2 食品ロス削減月間は、（⑤）月とし、特に同月（⑥）日を食品ロス削減の日とする。

ア 積極的	イ 消費者	ウ ー	エ 主体的
オ 保存	カ 生産者	キ 自主的	ク 六
ケ 総合的	コ 三十	サ 調理	シ 流通
ス 十	セ 地方公共団体		

2 「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月 農林水産省）では、食育の推進に当たっての目標が設定されている。その中で、「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合」については、令和7年度の目標値を何%以上としているか答えよ。（2点）

5 次は、「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）の一部である。文中の（ ① ）～（ ⑤ ）にあてはまる語句を答えよ。（2点×5）

食物アレルギーとは

【定義】

一般的には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（ ① ）に生じるアレルギー反応のことをいいます。

【頻度】

平成25年の文部科学省調査では食物アレルギーの有病率は小学生4.5%、中学生4.7%、高校生4.0%でした。

【原因】

原因食物は学童期では多岐にわたりますが、平成23年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査（消費者庁「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」）では学童～高校生までの新規発症では甲殻類、果物が多く、誤食による原因食物は鶏卵、（ ② ）、落花生、小麦、甲殻類の順に多くなっています。

【症状】

皮膚症状が最も多く、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ります。

【治療】

管理は「正しい診断に基づく（ ③ ）の除去」です。食物（ ④ ）試験により診断を正確に行い、（ ③ ）の除去を実施することが大切です。

誤食などにより食物アレルギーの症状が出現した場合には、速やかに適切な対処を行うことが重要です。じんましんなどの軽い症状に対しては抗ヒスタミン薬の内服や経過観察により回復することもあります。ゼーゼー・呼吸困難・嘔吐・ショックなどの中等症から重症の症状には、（ ⑤ ）に準じた対処が必要です。

6 「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)の内容に関して、次の1～2の問いに答えよ。

1 次は、食中毒の基礎知識に関する内容である。適切なものに○を、そうでないものに×をつけよ。

(2点×5)

- ① 細菌は、大きさが $1\mu\text{m}$ 程度で、抗生物質に感受性がある。ウイルスは、大きさが細菌の $1/20\sim 1/100$ 程度と小さく、抗生物質に感受性がない。
- ② カンピロバクターは、哺乳類や鳥類など広く動物界及び自然界(川、下水、湖など)に分布し、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ある。
- ③ 黄色ブドウ球菌は、ヒトや動物の常在菌で、耐熱性の毒素を産生し、潜伏期は、1～3週間である。原因食品には、乳製品、畜産製品、握り飯、魚肉ねり製品などがある。
- ④ ヒスタミン食中毒は、ヒスチジン含有量の多い赤身魚で、ある種の細菌が増殖するとヒスタミンが産生・蓄積され、これを摂取することで起こる。
- ⑤ ノロウイルスは、冬季に集団発生という形で起こることが多い。主な症状として、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱などがある。

2 「第6章 衛生管理を充実させるための手順」に示された学校給食施設から、非汚染作業区域に分類されるものを次のア～クからすべて選び、記号で答えよ。(完答2点)

- | | | | |
|-------------------|-------|----------|-------|
| ア 検収室 | イ 配膳室 | ウ 下処理室 | エ 調理室 |
| オ 更衣室 | カ 休憩室 | キ 食品の保管室 | |
| ク 返却された食器・食缶等の搬入場 | | | |

7 次は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日 文部科学省)「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」の一部である。文中の(A)～(F)にあてはまる語句や数字を答えよ。(2点×6)

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の(A)分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び(B)が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、(C)、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに(D)g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に(E)℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て(F)し、混合したものから(D)g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

8 「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)「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル | 切裁の基本的な考え方」について、次の1~2の問いに答えよ。

1 野菜の切裁後の褐変を防ぐ方法を3つ答えよ。(2点×3)

2 野菜の切り方について、次の①~②の問いに答えよ。(2点×2)

① 野菜は、料理に合わせて切り方を選ぶことが大切であるが、噛み切りやすくするためには、野菜の繊維に対してどのように切ると良いか答えよ。

② 「丸くて細い形のを、筆を削るような要領で薄く小さく切り落とす。」この切り方の名称を答えよ。

9 次の文中の(①)~(②)にあてはまる語句を答えよ。(2点×2)

平成10年に滋賀県選択無形民俗文化財「滋賀の食文化財」として「湖魚のなれずし・湖魚の佃煮・(①)御飯・(②)漬け・丁稚羊羹」の5件が指定された。

1 ① 技能 ② 分量 ③ 食器 ④ 切り方 ⑤ いため方
⑥ 米飯 ⑦ 栄養素 ⑧ 料理 ⑨ 献立作成 ⑩ バランス

2 ① セ ② イ ③ ケ ④ ア
⑤ ウ ⑥ ス ⑦ キ ⑧ タ

3 ① 組織的 ② 食育推進組織 ③ 教科 ④ 給食指導
⑤ 個別指導 ⑥ 栄養教諭 ⑦ 地域 ⑧ 校長

4 1 ① ケ ② イ ③ サ
④ キ ⑤ ス ⑥ コ
2 80%以上

5 ① 全身性 ② 牛乳 ③ 必要最小限
④ 経口負荷 ⑤ アナフィラキシー

6 1 ① ○ ② × ③ ×
④ ○ ⑤ ○
2 非汚染作業区域：イ、エ

7 A 30 B 冷却処理 C 味付け
D 60 E -20 F 割卵

8 1 水につける、食塩水につける、酢水につける
2 ① 直角 ② ささがき

9 ① アメノイオ ② 日野菜