

1 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31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」に示されている共通事項についての一部抜粋である。文中の(①)～(⑧)にあてはまる語句または数値を、【語群】ア～ニからそれぞれ1つずつ選び、記号で答えよ。ただし、同じ番号には同じ語句が入るものとする。

一 給食の食品は、原則として、(①)を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が(②)℃で(③)以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は(④)℃で(③)以上)又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、(⑤)検査を行い、正確な機器を使用すること。

四 和えもの、(⑥)等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、(⑦)等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が(⑧)mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

【語群】

- | | | | | |
|---------|--------|-------|---------|--------|
| ア 湿度 | イ 調理機器 | ウ サラダ | エ 塩素消毒 | オ 冷凍庫 |
| カ 生クリーム | キ 毎年 | ク 1分間 | ケ 1分半 | コ 2分間 |
| サ デザート | シ 75 | ス 85 | セ 90 | ソ 冷蔵庫 |
| タ 前日調理 | チ ふた | ツ 保温庫 | テ マヨネーズ | ト 定期的に |
| ナ 0.1 | ニ 0.2 | | | |

2 次の表は、令和3年4月1日より改正施行された「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」(文部科学省)の一部である。(①)～(⑥)にあてはまる数値をそれぞれ答えよ。

区分	基準値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(Kcal)	530	(①)	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～(②)%			
ナトリウム(g)	1.5未満	2未満	2未満	(③)未満
カルシウム(mg)	290	350	360	(④)
鉄(mg)	2	3	3.5	(⑤)
ビタミンC(mg)	20	(⑥)	30	35

3 次の文は、「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)「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル」に示されている「2 下準備 (1)「冷凍食品」の扱い方」の一部抜粋である。ただし、文中の下線部(a)~(d)に誤りがあるものが含まれている。これを読み、次の各問いに答えよ。

- ① 検収時に品質・鮮度・異物混入及び異臭の有無・(a)消費期限・品温等を詳細に確認し、記録すること。
- ② 納入された食品は、ダンボール等を外し、ビニール袋などの包装ごとに、専用容器に移し替え、解凍又は加熱する直前まで、(b) -15℃以下で保管すること。
- ③ 食肉類や魚介類の解凍の際には、専用(ア)を着用し、(イ)を装着する。また、解凍する際に出る(c) ドリップ (解凍液) による二次汚染に注意し、作業動線が重ならないようにすること。
- ④ 食肉類や魚介類を解凍する際は、(d) 10℃以下で取り扱うこと。

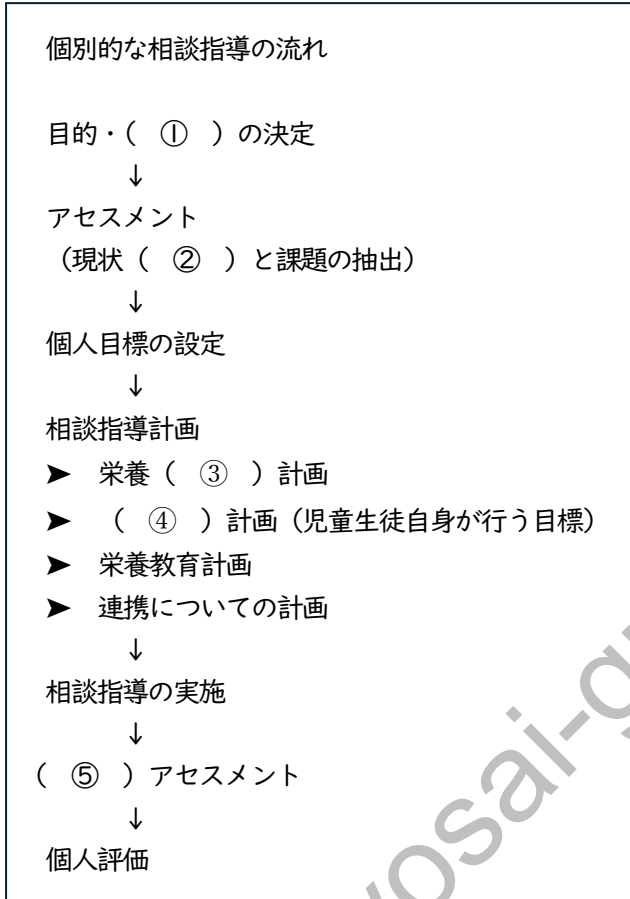
(1) 文中の下線部(a)~(d)が正しければ○、誤りであれば正しい語句を答えよ。

(2) 文中の(ア)、(イ)にあてはまる語句を答えよ。

kyosai-guild.jp

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)「第6章 個別的な相談指導の進め方」第5節 具体的な指導方法」に記載されている「図3 個別的な相談指導の詳細な方法(例)」について、次の各問いに答えよ。

(1) 「個別的な相談指導の流れ」について、次の(①) - (⑤)に入る適切な語句を答えよ。



(2) 次の文は、個別的な相談指導の「肥満傾向にある児童生徒」についての一部抜粋である。文中の(①) ~ (③)にあてはまる語句を、下の【語群】ア~コからそれぞれ1つずつ選び、記号で答えよ。

肥満とは、体脂肪が多く蓄積した状態をいい、児童生徒の肥満や肥満傾向については、(①)、高脂血症などが危惧されるとともに、特に(②)型肥満により、将来の糖尿病や心疾患などの(③)につながるものが心配されます。

【語群】

ア 低血圧 イ 低血糖 ウ 高血圧 エ 皮下脂肪 オ 内臓脂肪
カ バナナ キ 先天性疾患 ク 生活習慣病 ケ がん コ リンパ浮腫

(3) 「肥満に対する個別的な相談指導の要点・留意点」について説明した文として、適切なものを下のア～オから2つ選び、記号で答えよ。

- ア 肥満の解消だけではなく、一生につながる生活習慣の獲得も視野に入れて進める。
- イ 発育発達を考慮した個人目標を作成し、必ず達成できるように改善を進める。
- ウ 対象児童生徒には、食事記録や体重記録を活用して状況を説明し、理解を促し、意欲を高めて進める。
- エ 体重測定で重要なことは、毎日体重を測り続けることで、時間や状況等は特に考えなくてもよい。
- オ 極端な低身長の子供生徒については、肥満度が実際より小さく判定されることがあるので、必ず成長曲線と肥満度曲線を比較して検討する。

kyosai-guild.jp

5 次の文は「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)「第1章 学校における食育の推進の必要性 第3節 学校給食法について」の一部抜粋である。文中の(ア)～(オ)にあてはまる語句または数値をそれぞれ答えよ。ただし、同じ記号には同じ語句または数値が入るものとする。

学校給食法の第1条(法律の目的)に、「学校における食育の推進」が規定されました。第2条(学校給食の目標)は、食育の観点を踏まえ、新たに目標を加え、七つに整理・充実されました。この目標の整理・充実により、学校給食の教育的効果を引き出し、学校における食育を推進するという趣旨がより明確になりました。これは、「教育基本法」(平成18年12月改正)第2条の“教育の目標”や「学校教育法」(平成19年6月改正)第21条の“義務教育の目標”を踏まえたものとなっています。

また、第(ア)条では、栄養教諭は「学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする」とし、その果たすべき役割を明確にするとともに、栄養教諭が食に関する実践的な指導を行う場合は、地場産物の活用等の創意工夫を行うことや、(イ)が「食に関する指導の全体的な計画」を作成することが規定されました。

さらに、学校給食法の第(ウ)条では、文部科学大臣が、学校給食に関して維持されることが望ましい基準として「学校給食実施基準」を定めるとともに、(エ)がこの基準に照らして適切な学校給食を実施するように努めることが規定されました。また、第(オ)条では、文部科学大臣が学校給食の適切な衛生管理を図る上で維持されることが望ましい基準として「学校給食衛生管理基準」を定めるとともに、(エ)がこの基準に照らして適切な衛生管理に努めることが規定されました。

kyosai-guild.jp

6 次の文は、「小学校学習指導要領解説 総則編」(平成29年7月 文部科学省)「第3章 教育課程の編成及び実施」「第3節 教育課程の実施と学習評価」「2 学習評価の充実」に示されている学習評価についての一部抜粋である。文中の(ア)～(オ)にあてはまる語句をそれぞれ答えよ。ただし、同じ記号には同じ語句が入るものとする。

今回の改訂では、各教科等の目標を資質・能力の三つの柱で再整理しており、平成28年12月の中央教育審議会答申において、目標に準拠した評価を推進するため、観点別学習状況の評価について、「知識・(ア)」、「(イ)・(ウ)・表現」、「主体的に学習に取り組む(エ)」の3観点に整理することが提言されている。

その際、ここでいう「知識」には、個別的事実的な知識のみではなく、それらが相互に関連付けられ、さらに社会の中で生きて働く知識となるものが含まれている点に留意が必要である。

また、資質・能力の三つの柱の一つである「学びに向かう力、(オ)等」には①「主体的に学習に取り組む(エ)」として観点別学習状況の評価(学習状況を分析的に捉える)を通じて見取ることができる部分と、②観点別学習状況の評価や評定にはなじまず、こうした評価では示しきれないことから個人内評価(個人のよい点や可能性、進歩の状況について評価する)を通じて見取る部分があることにも留意する必要がある。

kyosai-guild.jp

解答番号	正答	解答番号	正答	解答番号	正答
1	タ	21	期間	41	
2	シ	22	把握	42	
3	ク	23	補給	43	
4	ス	24	行動	44	
5	ト	25	再	45	
6	ウ	26	ウ	46	
7	ソ	27	オ	47	
8	ナ	28	ク	48	
9	650	29	ア	49	
10	20	30	ウ	50	
11	2.5	31	10	51	
12	450	32	校長	52	
13	4.5	33	8	53	
14	25	34	設置者	54	
15	賞味期限	35	9	55	
16	○	36	技能	56	
17	○	37	思考	57	
18	5℃以下	38	判断	58	
19	エプロン	39	態度	59	
20	使い捨て手袋	40	人間性	60	