

1 次は、「食育基本法」(平成27年改正)第一章 総則 の抜粋である。下線部の語句が誤っているものとして最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、1 家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの2 健康に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第六条 食育は、広く3 国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な4 体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

2 次は、「小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 特別活動編」(平成29年7月)第3章 各活動・学校行事の目標及び内容 第1節 学級活動 2 学級活動の内容 (2)学級活動「(2)日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の抜粋である。( )にあてはまる語句として最も適当なものを一つずつ選び、番号で答えよ。

エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

(中略)

この内容において育成を目指す( 2 )については、例えば、望ましい食習慣の形成を図ることの大切さや、食事を通して人間関係をよりよくすることのよさや意義などを理解すること、給食の時間の楽しい食事の在り方や健康によい食事のとり方などについて考え、( 3 )を図って望ましい食習慣を形成するために( 4 )し行動することができるようにすることが考えられる。また、そうした過程を通して、主体的に望ましい食習慣や食生活を実現しようとする態度を養うことなどが考えられる。

- |      |         |        |      |      |
|------|---------|--------|------|------|
| 1 判断 | 2 資質・能力 | 3 共通理解 | 4 検討 | 5 思考 |
| 6 目標 | 7 工夫    | 8 子ども像 | 9 改善 |      |

3 次は、「第3期健康日本2 | あいち計画2024-2035」(2024年3月)第2章 「第3期健康日本2 | あいち計画」の基本的な方向及び目標設定 5 基本方針 III 生活習慣の見直し ① 栄養・食生活 に示されている目標指標の一部である。( )にあてはまる数値として最も適当なものを一つずつ選び、番号で答えよ。

項目	指標	目標値(2033年度)
② 肥満傾向にあるこどもの減少	小学校5年生の中等度・高度肥満傾向児の割合-男女	男 6.4%以下 女 ( 5 )
⑥ 朝食を欠食する者の減少	朝食を欠食する小学校6年生の割合	( 6 )

- 1 7.2%以下      2 5.5%以下      3 3.8%以下      4 2.3%以下  
5 0%

4 次は、「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(平成31年3月)第6章 個別な相談指導の進め方 第4節 栄養教諭の役割 3 個別な相談指導を行う際の留意点 の抜粋である。誤っている文として最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

- 1 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒の成長曲線を確認すること。
- 2 栄養学、医学を始め、相談指導に必要なエビデンスは、日々更新されていることから、自己研鑽を継続し、質の高い指導を行うこと。
- 3 発育・発達期のエビデンスや情報に限らず、幅広く知識やスキルを習得し、指導に生かすこと。
- 4 児童生徒及びその保護者が満足する成果を出す指導をするためにカンファレンスなどを学校単位、市町村単位で実施すること。
- 5 個別な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。
- 6 個人情報の保護を徹底するために、個別相談の結果は、関係する教職員のみ共有とすること。

5 次は、「学校給食実施基準」(令和3年改正)別表(第四条関係)の一部である。( )にあてはまる数値として最も適当なものを一つずつ選び、その組合せを番号で答えよ。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	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
ナトリウム(食塩相当量)	1.5未満	2未満	ア 未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	イ	360	450
鉄(mg)	2	3	3.5	ウ
ビタミンC(mg)	20	25	エ	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	オ 以上

- 1 ア 2 イ 3 30 ウ 4 エ 30 オ 6  
 2 ア 2 イ 350 ウ 4.5 エ 25 オ 6  
 3 ア 2.5 イ 330 ウ 4 エ 30 オ 6  
 4 ア 2 イ 350 ウ 4.5 エ 30 オ 7  
 5 ア 2.5 イ 350 ウ 4 エ 25 オ 7

6 次は、「健康増進法」(令和4年改正)の抜粋である。( )にあてはまる語句として最も適当なものを一つずつ選び、番号で答えよ。

第五章 特定給食施設

(特定給食施設における栄養管理)

第二十一条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより(9)が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に(10)を置かなければならない。

- 1 市町村 2 栄養教諭 3 都道府県知事 4 管理栄養士  
 5 厚生労働大臣 6 栄養士

7 次は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月)第5 日常及び臨時の衛生検査 の抜粋である。下線部の語句が誤っているものとして最も適当なものを二つ選び、その組合せを番号で答えよ。

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(中略)

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、ア 伝染性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、イ 作業ごとに把握するとともに、本人若しくはウ 同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらがエ 記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、オ 医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。

- 1 アとイ 2 アとウ 3 アとエ 4 アとオ 5 イとウ  
 6 イとエ 7 イとオ 8 ウとエ 9 ウとオ 0 エとオ

8 次は、「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）において、第6 雑則 資料2 学校給食従事者専用便所 について述べたものである。誤っている文として最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

- 1 肘まで洗える大きさの洗面台を設置すること。
- 2 食品を取り扱う場所及び洗浄室から2m以上に離れた場所に設けるよう努めること。
- 3 便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けること。
- 4 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。
- 5 定期的に清掃及び消毒を行うこと。

9 次は、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（平成31年3月）第5章 給食の時間における食に関する指導 第3節 学校給食におけるリスクマネジメント 1 食中毒の防止 ア 未然防止のポイント について述べたものである。誤っている文として最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

- 1 給食当番の健康状況を記録する。
- 2 児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、給食当番を交代させる。
- 3 給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行する。
- 4 嘔吐物が付着した食器は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度1000ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却する。
- 5 吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲に消毒液をスプレーで吹きかける。

10 次は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月）で示されている 3 献立の作成と検討 2 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方 について述べたものである。安全な給食提供が困難であり、弁当対応を考慮する対象として最も適当なものを二つ選び、その組合せを番号で答えよ。

ア エピペン®を所持している。

イ アナフィラキシー、アナフィラキシーショックの既往がある。

ウ 油の共用ができない。

エ 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある。

- |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| 1 アとイ | 2 アとウ | 3 アとエ | 4 イとウ |
| 5 イとエ | 6 ウとエ |       |       |

11 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）6 緊急時の対応 6-1 学校内での役割分担 について述べたものである。誤っている文として最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

- 1 発見者は、児童生徒等から離れず観察しながら、人を集める。集まった人に的確に役割を指示する。
- 2 管理職は職員室に待機し、それぞれの役割の確認及び必要な指示をする。
- 3 準備係は、緊急時対応マニュアル、エピペン®、AED等を準備する。
- 4 連絡係は、119番通報をし、保護者や関係機関との連絡がスムーズに行えるようにする。
- 5 記録係は、時系列で処置を記録する。また、5分ごとに症状を記録する。

12 次は、「日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書」（令和6年10月）Ⅱ 各論 1 エネルギー・栄養素 1-5 エネルギー産生栄養素バランス 概要 の抜粋である。（ ）にあてはまる語句として最も適当なものを一つずつ選び、番号で答えよ。

〈概要〉

- ・エネルギーを産生する物質として、たんぱく質、脂質、（ 16 ）、アルコールがある。エネルギー産生栄養素バランスは、これらの栄養素及びその構成成分が総エネルギー摂取量に占めるべき割合(%エネルギー)であり、構成比率を示した。
- ・これらの栄養バランスは、エネルギーを産生する栄養素及びその構成成分である各種栄養素の（ 17 ）を回避するとともに、生活習慣病の発症予防及び重症化予防を目的とするものである。
- ・エネルギー産生栄養素バランスを定めるためには、たんぱく質の目標量（範囲）を初めに定め、（ 18 ）の目標量（上限）を算定し、それを参照して脂質の目標量（上限）を算定した。また、必須脂肪酸（n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸）の目安量を参照して脂質の目標量（下限）を算定し、これらの合計摂取量の残余として（ 16 ）の目標量（範囲）を算定した。

- |            |         |        |            |       |
|------------|---------|--------|------------|-------|
| 1 過剰摂取     | 2 ビタミン  | 3 摂取不足 | 4 糖質       | 5 不均衡 |
| 6 炭水化物     | 7 飽和脂肪酸 | 8 ミネラル | 9 一価不飽和脂肪酸 |       |
| 0 多価不飽和脂肪酸 |         |        |            |       |

13 次は、「日本人の食事摂取基準（2025年版）策定検討会報告書」（令和6年10月）Ⅱ 各論 1-6 ビタミン の項目について示したものである。脂溶性ビタミンが二つある。最も適当な組合せを一つ選び、番号で答えよ。

- ア ビタミンC
- イ ナイアシン
- ウ ビタミンD
- エ 葉酸
- オ ビタミンK
- カ パントテン酸

- |       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1 アとイ | 2 アとエ | 3 アとカ | 4 イとウ | 5 イとエ |
| 6 ウとエ | 7 ウとオ | 8 エとオ | 9 エとカ | 0 オとカ |

14 次は、「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和5年4月）に収載されている食品のうち、食品群と属する食品名の一部を示したものである。誤っているものとして最も適当なものを二つ選び、その組合せを番号で答えよ。

	食品群	食品名
ア	4 豆類	(みそ類) 豆みそ
イ	6 野菜類	(えんどう類) グリンピース ゆで
ウ	7 果実類	うめ 梅びしお
エ	13 乳類	(バター類) 無発酵バター 有塩バター
オ	17 調味料及び香辛料類	(トマト加工品類) トマトピューレー

- 1 アとイ            2 アとウ            3 アとエ            4 アとオ            5 イとウ  
 6 イとエ            7 イとオ            8 ウとエ            9 ウとオ            0 エとオ

15 次は、「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和5年4月）に収載されている食品である。食品の可食部100g当たりの鉄が多く含まれている順に並べたもののうち、最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

	食品番号	食品名
ア	04029	だいで [全粒・全粒製品] きな粉 黄大豆 全粒大豆
イ	05018	ごま いり
ウ	08006	(きくらげ類) きくらげ 乾
エ	09004	あまのり 焼きのり
オ	10091	<魚類> (かつお類) 加工品 かつお節

- 1 アーイーウーエーオ            2 アーウーイーオーエ  
 3 イーエーアーウーオ            4 イーアーオーウーエ  
 5 ウーアーエーオーイ            6 ウーエーイーアーオ  
 7 エーイーウーオーア            8 エーオーアーイーウ  
 9 オーエーイーアーウ            0 オーイーエーウーア

16 次は、食品添加物の種類と用途例について述べたものである。誤っているものとして最も適当なものを二つ選び、その組合せを番号で答えよ。

	種類	目的と効果	食品添加物の例
ア	保存料	カビや細菌などの発育を抑制、食品の保存性を向上	アスパルテーム
イ	発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム
ウ	酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム
エ	pH調整剤	食品のpHを調整し、品質を良くする	乳酸ナトリウム
オ	乳化剤	水と乳を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン

- 1 アとイ            2 アとウ            3 アとエ            4 アとオ            5 イとウ  
 6 イとエ            7 イとオ            8 ウとエ            9 ウとオ            0 エとオ

17 次は、保健機能食品について述べたものである。誤っている文として最も適当なものを一つ選び、番号で答えよ。

- 1 「栄養表示食品」、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」の3種類がある。
- 2 国が定めた安全性や有効性に関する基準などに従って食品の機能が表示されている食品である。
- 3 医薬品とは異なり、疾病の治療や予防のために摂取するものではない。
- 4 「特定保健用食品」として販売するには、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければならない。

18 次は、「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月）において、骨子で述べられている具体的な取組の抜粋である。（ ）にあてはまる語句として最も適当なものを一つずつ選び、番号で答えよ。

- ・ 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱（ 24 ）化・環境負荷軽減の推進
- ・ 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や（ 25 ）の推進

- 1 温暖            2 流通            3 水素            4 食育            5 炭素  
 6 経済            7 食品産業        8 リサイクル      9 窒素

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

※1問4点×25問 合計100点満点