

第1問 次の「食育基本法」(平成17年7月15日施行)の一部を読み、問1、問2に答えなさい。

食育基本法

(平成十七年六月十七日法律第六十三号)

(最終改正：平成二十七年九月一日法律第六六号)

前文

(略)

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、すべての国民が心身の健康を確保し、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人間性をはぐくみ、生きる力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、生きる上での基本であって、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、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を(1)する力を習得し、健全な食生活を実践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、心身の成長及び人格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人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れてがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の(2)志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

(略)

問1 空欄1に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 改善 イ 選択 ウ 意識 エ 実践

問2 空欄2に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 痩身 イ 品質 ウ 運動 エ 高級

第2問 「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年6月13日公布)により、令和3年6月1日から本格施行されたHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理について、正しくないものを選びなさい。

ア 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に(及び工程に変更が生じた際等に)検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す。

イ 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。

ウ 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。

エ HACCPに沿った衛生管理が本格施行されたことから、学校給食施設においても新たにHACCPに基づく衛生管理を実施する。

kyosai-guild.jp

第3問 各教科等における食に関する指導は、各教科等の特質に応じて適切に行うことが求められています。次の小学校学習指導要領（平成29年3月）「第2章 各教科 第2節 社会」の一部を読み、問1～問4に答えなさい。

第2 各学年の目標及び内容

(略)

[第5学年]

1 目標

社会的事象の見方・考え方を働かせ、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次のとおり資質・能力を育成することを目指す。

- (1) 我が国の国土の地理的環境の特色や産業の現状、社会の情報化と産業の関わりについて、(1)との関連を踏まえて理解するとともに、地図帳や地球儀、統計などの各種の基礎的資料を通して、情報を適切に調べまとめる技能を身に付けるようにする。
- (2) 社会的事象の特色や相互の関連、意味を(2)に考える力、社会に見られる課題を把握して、その解決に向けて社会への関わり方を選択・判断する力、考えたことや選択・判断したことを説明したり、それらを基に議論したりする力を養う。
- (3) 社会的事象について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度や、よりよい社会を考え学習したことを社会生活に生かそうとする態度を養うとともに、(2)な思考や理解を通して、我が国の国土に対する愛情、我が国の産業の発展を願い我が国の将来を担う国民としての自覚を養う。

2 内容

(略)

- (2) 我が国の農業や水産業における食料生産について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。
 - ア 次のような知識及び技能を身に付けること。
 - (ア) 我が国の食料生産は、(3)を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解すること。
 - (イ) 食料生産に関わる人々は、(4)を高めるよう努力したり(5)を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。
 - (ウ) 地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。
 - イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。
 - (ア) 生産物の種類や分布、生産量の変化、輸入など外国との関わりなどに着目して、食料生産の概要を捉え、食料生産が(1)に果たす役割を考え、表現すること。

(略)

問1 空欄1に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 国民生活 イ 食生活 ウ 日常生活 エ 消費生活

問2 空欄2に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 批判的 イ 科学的 ウ 多角的 エ 論理的

問3 空欄3に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 社会的条件 イ 自然条件 ウ 生育条件 エ 経済的条件

問4 空欄4、5に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ア 4－生産性や品質 5－栽培方法や管理方法

イ 4－安全性や売り上げ 5－栽培方法や管理方法

ウ 4－安全性や売り上げ 5－輸送方法や販売方法

エ 4－生産性や品質 5－輸送方法や販売方法

kyosai-guild.jp

第4問 各教科等における食に関する指導は、各教科等の特質に応じて適切に行うことが求められています。次の中学校学習指導要領（平成29年3月）「第2章 各教科 第4節 理科」の一部を読み、問1～問4に答えなさい。

第2 各学年の目標及び内容

(略)

[第2分野]

1 目標

生命や地球に関する事物・現象を科学的に（ 1 ）するために必要な資質・能力を次のとおり育成することを旨とする。

- (1) 生命や地球に関する事物・現象についての観察、実験などを行い、生物の体のつくりと働き、生命の連続性、大地の成り立ちと変化、気象とその変化、地球と宇宙などについて理解するとともに、科学的に（ 1 ）するために必要な観察、実験などに関する基本的な技能を身に付けるようにする。
- (2) 生命や地球に関する事物・現象に関わり、それらの中に問題を見だし見通しをもって観察、実験などを行い、その結果を分析して解釈し表現するなど、科学的に（ 1 ）する活動を通して、（ 2 ）に気付くとともに規則性を見いだしたり課題を（ 3 ）したりする力を養う。
- (3) 生命や地球に関する事物・現象に生物が進んで関わり、科学的に（ 1 ）しようとする態度と、生命を尊重し、自然環境の保全に寄与する態度を養うとともに、自然を総合的に見ることができるようにする。

2 内容

(略)

(3) 生物の体のつくりと働き

生物の体のつくりと働きについての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 生物の体のつくりと働きとの関係に着目しながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(略)

(ウ) 動物の体のつくりと働き

㊦ 生命を維持する働き

（ 4 ）や（ 5 ）についての観察、実験などを行い、動物の体が必要な物質を取り入れ運搬している仕組みを観察、実験の結果などに関連付けて理解すること。また、不要となった物質を排出する仕組みがあることについて理解すること。

(略)

イ 身近な植物や動物の体のつくりと働きについて、見通しをもって（ 3 ）する方法を立案して観察、実験などを行い、その結果を分析して解釈し、生物の体のつくりと働きについての規則性や関係性を見いだして表現すること。

問1 空欄1に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 検討 イ 探究 ウ 議論 エ 思考

問2 空欄2に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 一貫性 イ 系統性 ウ 順序性 エ 多様性

問3 空欄3に当てはまるものとして、正しいものを選びなさい。

ア 整理 イ 検証 ウ 解決 エ 説明

問4 空欄4、5に当てはまるものの組合せとして、正しいものを選びなさい。

ア 4－消化 5－呼吸

イ 4－消化 5－循環

ウ 4－吸収 5－呼吸

エ 4－吸収 5－循環

kyosai-guild.jp

第5問 「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～」(文部科学省 平成29年3月)に示されている内容について、問1、問2に答えなさい。なお、PDCAとは、計画(PLAN)、実践(DO)、評価(CHECK)、改善(ACTION)を一連の流れで実施し、施策や活動やその成果を継続的に高めていくことです。

問1 計画(PLAN)段階の取組について、正しくないものを選びなさい。

- ア 食に関する指導に関する計画等は、栄養教諭が学級担任や教科担任等と連携を図り原案を作成する。
- イ 学校給食の管理に関する計画等については、栄養教諭が自身の専門性を生かして原案を作成する。
- ウ 全校体制で組織的に食育が推進できるよう、校長を責任者として、食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理をする委員会を設置する。
- エ 職員会議や給食委員会などで全教職員の共通理解を図り、栄養教諭は、食育推進の計画を決定する。

問2 実践(DO)段階の取組について、正しくないものを選びなさい。

- ア 「食に関する指導」については、給食の時間を活用した食に関する指導や教科等の指導などの全体に対する集団的な指導と、個々の児童生徒の健康課題等に応じた個別的な相談指導を行う。
- イ 教科等において食に関する指導を実施する主体は、栄養教諭であるので、学級担任や教科担任と連携して食に関する指導を実施する場合は、栄養教諭が指導計画から教材研究、授業、評価まで一貫して行う必要がある。
- ウ 「学校給食の管理」については、栄養教諭がリーダーシップを発揮し、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」などに基づき栄養管理、衛生管理などを徹底する。
- エ 栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付けるとともに、適宜、指導計画を踏まえた打合せを行った上で、直接教室に向いて指導したり、学級担任が指導できるよう資料提供したりする。

第6問 「学校給食法」に基づく、学校給食実施基準の一部改正（文部科学省 令和3年2月告示）に示されている内容について、問1、問2に答えなさい。

問1 学校給食の食事内容の充実等について、正しくないものを選びなさい。

- ア 児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態については、食器具に即するよう配慮すること。
- イ 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。
- ウ 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- エ 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

問2 「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」について、正しくないものを選びなさい。

- ア たんぱく質は、学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%である。
- イ 脂質は、学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%である。
- ウ ナトリウム（食塩相当量）は、6歳から7歳の児童の場合、2g未満である。
- エ ビタミンCは、10歳から11歳の児童の場合、30mgである。

kyosai-guild.jp

第7問 食品表示法に基づく「食品表示基準について」(消食表第139号消費者庁次長通知 平成27年3月30日)では、アレルギーを含む食品に関する表示について示されており、令和6年3月28日に一部改正されました。「食品表示基準について」の内容及び運用について、正しいものを選びなさい。

- ア 特定原材料に準ずるものとして、新たに「くるみ」が追加された。
- イ 特定原材料とは、「えび、かに、ごま、小麦、そば、卵、乳、落花生」である。
- ウ 特定原材料に準ずるものとして、「まつたけ」が削除された。
- エ 特定原材料は、表示を推奨(任意)することとした。

第8問 「学校給食調理従事者研修マニュアル」(文部科学省 平成24年3月)の「第6章 衛生管理を充実させるための手順」に示されている内容について、問1、問2に答えなさい。

問1 検収室の整備及び確実な検収を行う方法として、正しくないものを選びなさい。

- ア 検収室では、食品を専用容器に移し替えるときに異物、鮮度のチェックを行う。
- イ 検収室で保存食(50g程度)を採取し、 -10°C 以下で2週間以上保存する。
- ウ 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つ。
- エ 検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設ける。

問2 作業工程表と作業動線図の作成に関する説明として、正しくないものを選びなさい。

- ア 作業工程表と作業動線図を事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、調理のシミュレーションや調理員の共通理解を図る。
- イ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む。
- ウ 調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、作業工程表と作業動線図を赤字等で修正するなど正確に記録しておき、次回の参考にする。
- エ 食物アレルギー対応については、普通食用の作業工程表、作業動線図とは別に、対応食用の作業工程表、作業動線図を作成する。

第9問 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省 平成23年3月)に示されている内容について、問1、問2に答えなさい。

問1 「『冷凍食品』の扱い方」について、正しくないものを選びなさい。

- ア 食肉類や魚介類を解凍する際は、 5°C 以下で取り扱う。
- イ 冷凍野菜の解凍や洗浄は、汚染作業区域のシンクで行う。
- ウ 異物混入や細菌汚染が心配されるものについては、解凍し、洗浄する。
- エ 食肉類や魚介類の解凍の際には、専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。

問2 「だし汁のとり方」について、正しいものを選びなさい。

- ア 削り節や昆布でとる混合だしは、みそ汁や煮物向きのコクのあるだしがとれる。
- イ 煮干しだしは、香りが高く色の薄い上品なだしがとれる。
- ウ だし汁は、濃い目にとって後から水で希釈する。
- エ 煮干しは厚みがあるので、予備浸水と加熱時間の長さがだし汁のおいしさに影響する。

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

配点：1問5点×20問 合計100点満点