

1 次は、学校給食法の一部です。(1)～(3)の( )に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から、1つずつ選びなさい。

(1) 第2条 (No. 1)

六 我が国や各地域の優れた( )についての理解を深めること。

- 1 食環境づくり
- 2 新鮮な地元食材
- 3 最新の農業技術
- 4 伝統的な食文化

(2) 第8条1項 (No. 2)

( )は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

- 1 文部科学大臣
- 2 義務教育学校の設置者
- 3 国及び地方公共団体
- 4 政府

(3) 第10条 (No. 3)

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の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。

(略)

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、( )又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

- 1 健康の保持増進的な指導
- 2 食に係る産業
- 3 食料の生産、流通及び消費
- 4 食にかかわる人々

2 次は、食育基本法の一部です。(1)～(3)の( )に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つずつ選びなさい。

(1) 前文の一部 (No. 4)

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、過度の痩身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、( )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。

- 1 食生活の改善
- 2 豊かな食文化の継承
- 3 食育の推進
- 4 食料自給率

(2) 第2条 (No. 5)

食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と( )に資することを旨として、行われなければならない。

- 1 心身の成長
- 2 生きる力
- 3 活力ある社会の実現
- 4 豊かな人間形成

(3) 第8条 (No. 6)

食育は、食品の安全性が確保され( )ことが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

- 1 健康を保持増進できる
- 2 栄養を管理できる
- 3 安心して消費できる
- 4 食を楽しめる

3 次は、第4次食育推進基本計画（令和3年3月）の一部です。（1）、（2）の（ ）に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つずつ選びなさい。

（1）「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」の一部（No. 7）

本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会の（ ）など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」や（ ）に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。

- 1 国際化
- 2 少子高齢化
- 3 人口減少
- 4 デジタル化

（2）「第2 食育の推進の目標に関する事項 2. 食育の推進に当たっての目標（2）朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす」の一部（No. 8）

また、家庭において、子供とその保護者が一緒になって早寝早起きや朝食をとることなどを通じて、（ ）への意識を高め、子供が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育てていく基盤づくりを行っていくことが重要である。

- 1 コミュニケーション
- 2 基本的な生活習慣づくり
- 3 新たな日常
- 4 栄養バランスに配慮した食習慣

4 次は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 生活編「第3章 生活科の内容 第2節 生活科の内容」の一部です。（ ）に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 9）

自分が大きくなったこと、自分でできるようになったこと、役割が増えたことなどが分かるとは、体が大きくなるなどして心も体も成長したこと、技能が習熟し様々なことができるようになったこと、自分の役目が増え役目を果たすことができるようになったことなどに気付くことである。

（中略）

このように振り返るきっかけとなるものを広げながら、それぞれの児童が自分の成長を（ ）振り返るとともに、自分の成長を支えてくれた人々との関わりを意識していくことが大切である。このような活動を通して、これからの成長への期待が膨らむとともに、自分の成長を支えてくれた人々に対する感謝の気持ちが芽生えてくることになる。

- 1 多面的に
- 2 主体的に
- 3 客観的に
- 4 積極的に

5 小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編「第3章 指導計画の作成と内容の取扱い 3 実習の指導」に示されている内容として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 10）

- 1 食物アレルギーについては、児童の食物アレルギーに関する正確な情報の把握に努め、発症の原因となりやすい食物の管理や、発症した場合の緊急時対応について各学校の基本方針等をもとに事前確認を行う。
- 2 調理実習で扱う材料にアレルギーの原因となる物質を含む食品が含まれていないかを確認する。
- 3 調理実習で使用する生の魚や肉については、実習時間までの保管に十分留意して実施する。
- 4 卵を用いる場合には、新鮮であることを確認し、加熱調理をするように指導する。

6 次は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 体育編「第3章 指導計画の作成と内容の取扱い 3 体育・健康に関する指導」の一部です。（ ）に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 11）

食に関する指導に当たっては、体育科における望ましい生活習慣の育成や、家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間りを中心とした指導などを相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、

（ ）を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。

- 1 新たな食材
- 2 地域の産物
- 3 諸外国の食材
- 4 健康食品

7 次は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編「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』」の一部です。（①）、（②）に入る語句の組み合わせとして正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 12）

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

給食の時間を中心としながら、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。

この内容は、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してよりよい人間関係や社交性が育まれるようにするものである。楽しく食事をする、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、（①）などの改善について身近な事例を通して考え、（②）に気付き、具体的な目標を立てて取り組むなどの活動が中心となる。

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1 ① 食事環境の整備 | ② 健康に配慮した食生活 |
| 2 ① 食物アレルギー | ② 自己の課題      |
| 3 ① 食物アレルギー | ② 健康に配慮した食生活 |
| 4 ① 食事環境の整備 | ② 自己の課題      |

8 次は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 保健体育編「第2章 保健体育科の目標及び内容 第2節 各分野の目標及び内容 H 体育理論〔第1学年及び第2学年〕」の一部です。（ ）に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 13）

（ア）運動やスポーツが心身及び社会性に及ぼす効果

運動やスポーツは、心身両面への効果が期待できることを理解できるようにする。

体との関連では、発達の段階を踏まえて、適切に運動やスポーツを行うことは、身体の発達やその機能、体力や運動の技能を維持、向上させるという効果があることや食生活の改善と関連させることで（ ）の効果が期待できることなどを理解できるようにする。

- 1 肥満予防
- 2 感染予防
- 3 意欲向上
- 4 筋力向上

9 次は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編「第2章 技術・家庭科の目標及び内容 第3節 家庭分野の目標及び内容 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活 食生活」の一部です。（①）、（②）に入る語句の組み合わせとして正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 14）

中学生に必要な栄養の特徴については、身体の成長が盛んで活動が活発な時期であるため、エネルギー及び（①）やカルシウムなどの栄養素を十分に摂取する必要があることが分かり、日常生活で栄養的に過不足のない食事をとる必要があることを理解できるようにする。また、健康の保持増進と成長のために必要なエネルギーや栄養素の摂取量の基準が食事摂取基準に示されていることが分かるようにする。

なお、中学生に必要な栄養の考え方が、高等学校における（②）別の栄養の特徴の学習につながることに触れるようにする。

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1 ① たんぱく質 | ② ライフステージ |
| 2 ① ビタミン  | ② ライフステージ |
| 3 ① ビタミン  | ② 男女      |
| 4 ① たんぱく質 | ② 男女      |

10 次は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 総合的な学習の時間編「第6章 総合的な学習の時間の年間指導計画及び単元計画の作成 第2節 年間指導計画の作成 2 作成及び実施上の配慮事項」の一部です。（ ）に入る語句として正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 15）

総合的な学習の時間で行われた学習活動によって、各教科等での（ ）が生まれ意欲的に学習を進めるようになったり、各教科等で学習していることの意味やよさが実感されるようになったりすることも考えられる。例えば、総合的な学習の時間で行った体験活動を生かして国語科の時間に案内状や御礼状を書くなど、総合的な学習の時間での体験活動が各教科等における学習の素材となることも考えられる。また、総合的な学習の時間で食や健康に関心をもった生徒は、技術・家庭科（家庭分野）における栄養を考えた食事や快適な住まい方の学習に前向きに取り組む姿が想像できる。また、保健体育科における学習でも総合的な学習の時間で福祉・健康について学んだことの成果を生かして、学習に深まりと広がりを生み出すことが期待できる。

- 1 必要な技能
- 2 学習の法則
- 3 新たな知識
- 4 学習のきっかけ

11 次は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編「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) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全 オ」の一部です。（ ① ）、（ ② ）に入る語句の組み合わせとして正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 16）

規則正しく調和のとれた食生活は、（ ① ）の基本である。近年の生徒等の食生活の乱れが、生活習慣病はもとより心の健康問題にも発展するなど食に起因する新たな（ ② ）を生起していることから、学校においても食育を推進し、望ましい食習慣を形成することは極めて重要な課題となっている。

- |             |        |
|-------------|--------|
| 1 ① 生きる力    | ② 衛生課題 |
| 2 ① 健康の保持増進 | ② 衛生課題 |
| 3 ① 生きる力    | ② 健康課題 |
| 4 ① 健康の保持増進 | ② 健康課題 |

12 「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）について、次の（1）～（4）の各問いに答えなさい。

（1）次は、「第1章 学校における食育の推進の必要性 第1節 児童生徒の食生活を取り巻く状況等」の一部です。（ ）に入る語句として最も適切なものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 17）

子供たちには、栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、食生活をコントロールしていく、いわば（ ）が必要となっています。特に、食品の品質や安全性についても、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる能力が必要となってきています。

- 1 課題の改善に向けた取組
- 2 食の自己管理能力
- 3 食環境の改善
- 4 カリキュラム・マネジメント

（2）「第1章 学校における食育の推進の必要性 第6節 学校における食育の推進 1 食に関する指導の目標 【食育の視点】」の「食文化」に示されていないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 18）

- 1 各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。
- 2 自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。
- 3 自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあることを理解できるようにする。
- 4 食料の生産は、すべての自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。

（3）次は、「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第4節 栄養教諭の役割 4 各種計画との関連付け」の一部です。（①）、（②）に入る語句の組み合わせとして正しいものを、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 19）

児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭は、食に関する指導と（①）を一体のものとして行いますので、献立作成の責任者となります。そのため、学校給食が各教科等と関連付けた指導が行えるように、（②）、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを行うことができる唯一の教師といえます。

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| 1 ① 学校給食の管理       | ② 給食献立計画 |
| 2 ① 児童生徒の栄養状態等の管理 | ② 給食献立計画 |
| 3 ① 学校給食の管理       | ② 食育の視点  |
| 4 ① 児童生徒の栄養状態等の管理 | ② 食育の視点  |

(4) 次は、「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 2 理科 (2) 中学校 イ 教科の特徴」の一部です。( )に入る語句として正しいものを、下の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 20)

食に関する指導に当たっては、( )な根拠に基づいて賢明な意思決定ができる力を身に付けることによって、食に対する( )な判断力に基づいた、健全な食生活を実現していく力を育てていくようにします。あわせて、食の安全や自然環境の保全と科学技術の利用の在り方といった食の抱える今日的な課題についても( )に考察することができるようにしていきます。

- 1 抽象的 2 科学的 3 概念的 4 実践的

13 「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 文部科学省)について、次の(1)、(2)の各問いに答えなさい。

(1) 食物アレルギー対応の「対応レベル」に関する記述として正しいものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 21)

- レベル1(詳細な献立表対応)とは、給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応である。
- レベル2(除去食対応)のうち、広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。
- レベル3(代替食対応)のうち、広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。
- レベル4(弁当対応)には、「一部弁当対応」と「完全弁当対応」がある。

(2) 小麦アレルギーを有する児童生徒に、給食を提供する際に基本的に除去する必要がないものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 22)

- ちくわぶ
- 焼き麩
- しょうゆ
- ワンタン

14 「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 日本学校保健会)に示されている「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」管理指導表活用のポイントとして示されていないものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 23)

- 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、学校での取り組みを希望する保護者に対して、管理指導表の提出を求める。
- 保護者は、学校の求めに応じ、主治医・学校医に記載してもらい、学校に提出する。
- 管理指導表は、症状等に変化があるまでは新たに提出は求めず、前回提出されたものを使用する。
- 食物アレルギーの児童生徒に対する給食での取り組みなど必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報の提出を求め、総合して活用する。

15 病態や薬効に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 24)

- 1 1型糖尿病は、自己免疫による膵β細胞の破壊が生じた結果、インスリンの絶対的欠乏を来して発症する。
- 2 2型糖尿病は、インスリン分泌低下を来す複数の遺伝因子に、過食や運動不足などの生活習慣に起因する皮下脂肪型肥満が加わり、インスリン作用の需要と供給のバランスの破綻を生じて発症する。
- 3 柑橘系の果物の中には、抗てんかん薬と相性が悪いものがある。
- 4 血液凝固抑制剤(抗凝固剤)のワーファリンは、納豆などのビタミンKを多く含む食品と摂取すると薬効が弱まる。

16 「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)について、次の(1)、(2)の各問いに答えなさい。

(1) 野菜の皮剥き・洗浄に関する記述として正しいものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 25)

- 1 チンゲンサイの芯は三角形に切り落とす。
- 2 こまつなやほうれんそう等は刻んでから洗浄したほうが、異物の発見がしやすい。
- 3 キャベツは、切裁機に入れやすいよう、葉をバラバラにせず洗浄する。
- 4 生食する果物・ミニトマト等は、加熱調理食品用洗浄ラインで洗浄するが、専用のシンクがない場合は、下処理の最初に洗浄する。

(2) 調理技術に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 26)

- 1 ゼラチンは冷蔵庫で冷やし固める必要があるが、アガーは常温で固まる。
- 2 炒め物の大量調理について、釜の熱容量が低いため炒め時間が長くなるように、放水量の多い野菜類は、下ゆでしておく。
- 3 だし汁のとり方について、かつおだし、昆布だしともに、水の状態からかつお節や昆布を入れる。
- 4 ホワイトルーの作り方について、小麦粉はふるって入れ、牛乳は全量を一度に入れない。

17 「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)について、次の(1)、(2)の各問いに答えなさい。

(1) 作業工程表と作業動線図の作成に関する記述について、内容が適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 27)

- 1 作業工程表と作業動線図は主として二次汚染防止のために作成する。
- 2 作業工程表と作業動線図は事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、調理員の共通理解を図る。
- 3 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表は、できあがり時間から逆算して作成する。
- 4 作業動線図は、汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために、調理担当者の動線を示し、作成する。

(2) 調理従事者の健康管理に関する記述について、内容が適切でないものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 28)

- 1 肉や二枚貝の生食を避け、感染症にかからないようにすること。
- 2 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症に感染している調理従事者は、就業制限があり、調理業務等、直接食品に触れる作業には従事できない。
- 4 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年3回以上の健康診断を行わなければならない。

18 「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 独立行政法人日本スポーツ振興センター)の「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 (6) 検食及び保存食等 ②保存食」に示されている内容として適切でないものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。

(No. 29)

- 1 一定期間分を一括購入している食品は、使用時に採取し保存すること。
- 2 原材料については、洗浄・消毒等を行わないこと。
- 3 卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、また、調理直前に混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 4 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存すること。

19 6つの基礎食品群について述べた文として最も適切なものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。

(No. 30)

- 1 1群は、主にたんぱく質を多く含む食品であり、さんま、ソーセージ、卵がある。
- 2 2群は、主に脂質を多く含む食品であり、サラダ油、バター、ごまがある。
- 3 4群は、主にビタミンCを多く含む食品であり、かぼちゃ、こまつな、にんじんがある。
- 4 6群は、主に炭水化物を多く含む食品であり、米、じゃがいも、はちみつがある。

20 食品とその食品を使って作られる製品の組み合わせとして適切でないものを、次の1~4の中から1つ選びなさい。(No. 31)

食品	その食品を使って作られる製品
1 とうもろこし	コーングリッツ
2 うるち米	道明寺粉
3 だいず	湯葉
4 てんぐさ	寒天

21 「令和5年農業産出額及び生産農業所得（都道府県別）」（農林水産省）で、埼玉県が産出額全国3位以内に入っている農産物として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 32）

- 1 こまつな
- 2 ねぎ
- 3 かぶ
- 4 ブロッコリー

22 次の表は、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（令和2年12月 文部科学省 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 報告）に記載されている食品名とそれぞれの100g当たりの栄養成分を示したものです。下の（1）、（2）の各問いに答えなさい。

ほうれんそう（葉・通年平均・生）      あさり（缶詰・水煮）      鶏卵（全卵・生）      普通牛乳

栄養成分（100g当たり）	A	B	C	D
エネルギー	142kcal	102kcal	18kcal	61kcal
たんぱく質	12.2g	20.3g	2.2g	3.3g
ナトリウム	140mg	390mg	16mg	41mg
カルシウム	46mg	110mg	49mg	110mg
鉄	1.5mg	30.0mg	2.0mg	0.02mg

（1）Aの食品名として最も適切なものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 33）

- 1 普通牛乳
- 2 鶏卵（全卵・生）
- 3 あさり（缶詰・水煮）
- 4 ほうれんそう（葉・通年平均・生）

（2）Bの100g当たりの食塩相当量として最も適切なものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

（No. 34）

- 1 約1.5g      2 約1.0g      3 約0.3g      4 約0.1g

23 キャベツ（廃棄率15%）を1人当たり純使用量40gで650人分必要とするときの購入量は何kgとなりますか。購入量として最も適切なものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 35）

- 1 約26kg      2 約31kg      3 約39kg      4 約60kg

24 学校給食衛生管理基準（平成21年3月 文部科学省）について、次の（1）～（3）の各問いに答えなさい。

（1）「第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準」、「第5 日常及び臨時の衛生検査」に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 36）

- 1 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
- 2 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 3 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- 4 学校薬剤師の協力を得て第2 1（1）学校給食施設及び第2 1（2）学校給食設備、第2 1（3）学校給食施設及び設備の衛生管理の各号に掲げる事項については、毎学年3回以上定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

（2）「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」に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 37）

- 1 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は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- 2 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 3 食品は検収室において、納入業者の容器ごと受け取り、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。
- 4 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。

（3）「（別紙）学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に示されている食品名と保存温度の組み合わせとして正しいものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 38）

食品名	保存温度
1 冷凍食品	$-18^{\circ}\text{C}$ 以下
2 殻付卵	$8^{\circ}\text{C}$ 以下
3 牛乳	$10^{\circ}\text{C}$ 以下
4 食肉	$5^{\circ}\text{C}$ 以下

25 カンピロバクターに関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 39)

- 1 健康な家きんであっても、腸管内などにカンピロバクターやサルモネラ属菌などの食中毒菌を保有している場合がある。そのため、鶏肉や内臓からカンピロバクターが高頻度で検出される。
- 2 カンピロバクターは、ヒトや動物の腸管内でしか増殖しない、乾燥に強い、通常加熱調理では死滅しないなどの特性を持っている。
- 3 カンピロバクター食中毒の予防方法は、食肉を十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）することが重要である。
- 4 カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。

26 ノロウイルスに関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 40)

- 1 二枚貝によるノロウイルスの食中毒は生や加熱不足のもので発生しているため、予防には中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれる。
- 2 ノロウイルスによる食中毒を発症した場合、止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましい。
- 3 ノロウイルスを完全に失活化する方法としては、消毒用エタノールや逆性石鹼（塩化ベンザルコニウム）による処理がある。
- 4 ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。

27 「令和5年度学校保健統計調査」に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 41)

- 1 学校保健統計調査は、統計法に基づき、学校における幼児、児童及び生徒の発育及び健康の状態を明らかにすることを目的としている。
- 2 肥満傾向児の割合は、男女ともに9歳から12歳が最も高く、特に男子は9歳以降で1割を超えている。
- 3 体重の平均値の推移は、ほとんどの年齢層で男女とも平成10年度代まで上昇し、その後は横ばい傾向である。
- 4 痩身傾向児の割合は、小学生高学年の女子で、5%を超えている。

28 カルシウムと鉄に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 42)

- 1 カルシウムは主に小腸上部で吸収され、吸収率は比較的低い。
- 2 ビタミンDはカルシウムの吸収を促進する。
- 3 鉄の吸収率は、同時に摂取する食物成分により大きく変わるが、50%以上と比較的高い。
- 4 鉄にはヘム鉄と非ヘム鉄があり、食事の鉄は、十二指腸から空腸上部において吸収される。

29 食物繊維とナトリウムに関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 43)

- 1 不溶性食物繊維はセルロース・キトサンなど、水溶性食物繊維にはペクチン・アガロース・カラギーナンなどがある。
- 2 食物繊維が豊富な食品は、グリセミック・インデックス (GI) が高い傾向にある。
- 3 我が国の通常の食生活では、ナトリウムの不足や欠乏の可能性はほとんどない。
- 4 24時間尿中ナトリウム排泄量からナトリウム摂取量を推定することができる。

30 「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) の「I 総論」について、次の(1)、(2)の各問いに答えなさい。

(1) 「1 策定方針」に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 44)

- 1 食事摂取基準で扱う生活習慣病は、高血圧、脂質異常症、糖尿病及び慢性腎臓病を基本とする。
- 2 フレイルを健常状態と要介護状態の中間的な段階に位置づける考え方と、ハイリスク状態から重度障害状態までも含める考え方があるが、食事摂取基準においては前者の考え方を採用する。
- 3 十分な科学的根拠が得られず、推定平均必要量と推奨量が設定できない場合は、「目標量」を設定する。
- 4 これまでアルコールに関する記述は炭水化物の章に含めていたが、2025年版では、アルコールはエネルギー源になる物質としてエネルギー産生栄養素バランスの章で触れることとした。

(2) 「4 活用に関する基本的事項」に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。(No. 45)

- 1 食事摂取状況に関する調査法のうち、陰膳法とは、摂取した食物の実物と同じものを同量集め、その食物試料を化学分析して、栄養素摂取量を計算する方法である。
- 2 日本人の食事摂取基準 (2025年版) では、指標値は日本食品標準成分表 (八訂) に基づき計算されたエネルギー・栄養素摂取量に対応するものとして策定した。
- 3 栄養素摂取量の季節間変動について、日本人の摂取量に明確な季節差が存在する栄養素としてはビタミンCが報告されている。
- 4 乳児及び小児のエネルギー摂取量の過不足の評価には、成長曲線を用いて成長の経過を縦断的に観察する。

31 食品添加物とその用途の組み合わせとして適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。

(No. 46)

- 1 キシリトール・・・殺菌剤
- 2 L-アスコルビン酸・・・酸化防止剤
- 3 安息香酸・・・保存料
- 4 イマザリル・・・防かび剤

32 遺伝子組換え表示制度（令和5年4月1日施行）に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 47）

- 1 国内で流通している遺伝子組換え作物は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく安全性審査を経ている。
- 2 分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農作物の混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料にする加工食品は、適切に分別生産流通管理された旨の表示をすることができる。
- 3 義務表示の対象農産物は、大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの8農産物である。
- 4 しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はない。

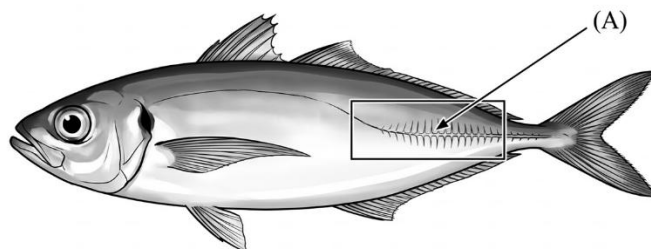
33 加工食品の表示の対象となるアレルギーについて、表示が義務付けられている特定原材料（8品目）に含まれていないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 48）

- 1 カシューナッツ      2 えび      3 くるみ      4 そば

34 「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和3年2月 文部科学省）に関する記述として適切でないものを、次の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 49）

- 1 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好に合うよう配慮すること。
- 2 家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。
- 3 地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。
- 4 ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

35 鱈の構造について、(A)の部位の名称を、下の1～4の中から1つ選びなさい。（No. 50）



- 1 えら      2 背びれ      3 ぜいご      4 かま

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

※配点 1問2点×50問=100点満点