

1 次の文は、「食育基本法（平成17年6月17日法律第63号 最終改正 平成27年9月11日法律第66号）」の一部を抜粋したものである。文中の（ ① ）、（ ② ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の（ ① ）、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに（ ② ）の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

①

- a 添加物 b 自給率 c 輸入依存度 d 安全性

②

- a 食育の推進 b 店舗の増減
c 食品廃棄物の発生及びその再生利用 d 地産地消

2 次の文は、「学校給食法（昭和29年法律第160号 最終改正 平成27年6月24日法律第46号）」の一部を抜粋したものである。文中の（ ① ）～（ ③ ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

（中略）

三 学校生活を豊かにし、明るい（ ① ）及び協同の精神を養うこと。

四 食生活が（ ② ）の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに（ ③ ）に寄与する態度を養うこと。

①

- a 人間性 b 社会性 c 社交性 d 外向性

②

- a 食にかかわる人々の様々な活動 b 食品の安全性 c 豊かな生活 d 自然の恩恵

③

- a 健康の保持増進 b 環境の保全 c 持続可能な社会の実現
d 健全な食生活の実践

3 次の文は、「小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 体育編(平成29年7月 文部科学省) 第2章 体育科の目標及び内容 第2節 各学年の目標及び内容〔第3学年及び第4学年〕2 内容 G 保健(2)体の発育・発達 ア 知識」の一部を抜粋したものである。文中の(①)～(④)に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

(ア) 体の発育・発達

(中略)

(イ) (①)の体の変化

(中略)

(ウ) 体をよりよく発育・発達させるための生活

体をよりよく発育・発達させるための生活の仕方には、体の発育・発達により運動、(②)をとることができるようなバランスのとれた食事、適切な休養及び睡眠などが必要であることを理解できるようにする。

その際、運動については、生涯を通じて骨や筋肉などを丈夫にする効果が期待されること、食事については、特に、体をつくる基になる(③)、不足がちなカルシウム、不可欠な(④)などを摂取する必要があることについても触れるようにする。

①

a 学童期

b 思春期

c 青年期

d 幼児期

②

a 多くの種類の食品

b 十分なエネルギー

c 五大栄養素

d 十分な栄養

③

a たん白質

b アミノ酸

c 糖質

d 脂質

④

a 鉄

b ビタミン

c 食物繊維

d リン

4 次のa～eの文は、「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） 第1章 総論 6. 緊急時の対応」の内容をまとめたものである。誤っているものを、次のa～eの中から一つ選びなさい。

- a アレルギー症状を認めたり、原因食物を食べてしまった等の場合には、発見者は、児童生徒等から目を離さないで、助けを呼び、人を集めます。
- b 集まった人にエピペン®とAED等を持ってくるように指示をします。ここで学校内での役割分担を全教職員が知っているると速やかに行動できます。
- c 緊急性の高いアレルギー症状があるかどうかの判断を5分以内に行います。緊急性の高いアレルギー症状として13の症状があります。いずれかのうち一つでも症状があれば、緊急性の高いアレルギー症状があると判断します。
- d 緊急性の高いアレルギー症状があると判断した場合の対応は、「ただちにエピペン®を使用する。」「救急車を要請する。」「その場で安静にする。」の3点です。その場で安静にする場合の体位の基本は、仰向けに寝かせて頭を15～30cm高くする。吐き気、おう吐がある場合、体と顔を横に向ける。
- e 緊急性の高いアレルギー症状がない場合のみ、保健室または安静にできる場所に移動して、経過をみます。

5 次の文は、「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 文部科学省） II 解説 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」の一部を抜粋したものである。文中の（①）、（②）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

使用する頻度を検討する必要がある食物

（ア） 特に重篤度の高い原因食物：（①）、落花生（ピーナッツ）

学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

（イ） 特に発症数の多い原因食物：卵・乳・（②）・えび、かに

次のように提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化します。
- ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮します。
- ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮します。例：練り製品、畜肉製品

①

- a いか b 小麦 c そば d くるみ

②

- a いか b 小麦 c そば d くるみ

6 次の文は、「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 文部科学省） II 解説 4-1 給食提供、体制づくり I 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有」の一部を抜粋したものである。文中の（ ① ）、（ ② ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。ただし、（ ）の同じ番号には、同じ語句が入るものとする。

単独調理場方式

市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会の基本方針をもとに、校内の対応委員会で（ ① ）を作成します。管理職は、（ ② ）へ対応を周知徹底し、共通理解を図ります。また共有する方法や掲示場所等を事前に決定しておきます。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示します。

保護者へも対応内容を通知し、（ ① ）について説明し、書面で了解を得ます。保護者とは毎月、詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認、調整を行い、書面で了解を得ます。

詳細な献立表等がチェック表になるような、一貫した表にするなどの工夫をすることも必要です。

①

- | | |
|-------------|------------|
| a 個別の取組プラン | b アレルギー調査票 |
| c 学校生活管理指導表 | d 面談調書 |

②

- | | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| a 学級担任 | b 全教職員 | c 保健主事 | d 養護教諭 |
|--------|--------|--------|--------|

7 次の文は、「第4次食育推進基本計画（令和3年3月 農林水産省） 第3 食育の総合的な促進に関する事項 3.地域における食育の推進（2）取り組むべき施策」の一部を抜粋したものである。文中の（ ① ）～（ ③ ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

（健康寿命の延伸につながる食育の推進）

「（ ① ）」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、生活習慣病の予防及び改善や健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる食育を推進する。

特に、20歳以上の（ ② ）が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,000万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。

（中略）

「『野菜を食べよう』プロジェクト」、「毎日くだもの（ ③ ）グラム運動」、その他生産者団体が行う消費拡大策やそれにつながる生産・流通支援等や「スマート・ライフ・プロジェクト」等の取組を通じて、減塩及び野菜や果物の摂取量の増加を促進する。（以下略）

①

- | | |
|---------------|----------------------|
| a 健康日本21（第二次） | b 食事バランスガイド |
| c 食生活指針 | d FOOD ACTION NIPPON |

②

- | | | | |
|--------|-------|---------|-------|
| a 動脈硬化 | b 高血圧 | c 脂質異常症 | d 糖尿病 |
|--------|-------|---------|-------|

③

- | | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| a 150 | b 180 | c 200 | d 300 |
|-------|-------|-------|-------|

8 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）（2文科初第1684号 令和3年2月12日） 3 学校給食の食事内容の充実等について」の一部を抜粋したものである。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

3 学校給食の食事内容の充実等について

（1）学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。

また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

（中略）

③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う（ア）等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、（イ）等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

（中略）

（7）望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、（ウ）、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。（以下略）

ア

- a 環境負荷の低減 b 環境保全 c 二酸化炭素の削減
d 低炭素社会

イ

- a 職場体験 b 調理実習 c 給食指導
d 農林漁業体験

ウ

- a 規則正しい食事 b 楽しい食事 c 調和のとれた食事
d バランスのとれた食事

9 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）（2文科初第1684号 令和3年2月12日） 4 特別支援学校における食事内容の改善について」の一部を抜粋したものである。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる語句の正しい組み合わせとして最も適切なものを、下のa～eの中から一つ選びなさい。

21

4 特別支援学校における食事内容の改善について

（1）特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が（ア）であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、（イ）に運用するとともに次の点に留意すること。

- ① 障害のある児童生徒が（ウ）食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。
 ② 食に関する指導の教材として、学校給食が障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

	ア	イ	ウ
a	多様	弾力的	残さず
b	多様	柔軟	楽しんで
c	多種	流動的	残さず
d	多種多様	流動的	無理なく
e	多様	弾力的	無理なく

10 「学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号 最終改正 令和3年2月12日文部科学省告示第10号）別表（第四条関係）児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に関して、次の（1）、（2）の問いに答えなさい。

（1）鉄の基準値の正しい組み合わせとして最も適切なものを、次のa～eの中から一つ選びなさい。

22

	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合
a	2.5 mg	3 mg
b	3 mg	3 mg
c	3 mg	3.5 mg
d	3.5 mg	3.5 mg
e	3.5 mg	4.5 mg

（2）ビタミンAの基準値の正しい組み合わせとして最も適切なものを、次のa～eの中から一つ選びなさい。

23

	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
a	170 μg RAE	240 μg RAE	300 μg RAE
b	200 μg RAE	240 μg RAE	270 μg RAE
c	200 μg RAE	200 μg RAE	300 μg RAE
d	170 μg RAE	200 μg RAE	250 μg RAE
e	200 μg RAE	240 μg RAE	300 μg RAE

11 次の文は、「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） 第1章 説明 2 日本食品標準成分表2020年版（八訂）2）収載成分項目等（7）ビタミン」の内容の一部をまとめたものである。文中の（①）～（③）に当てはまる語句の正しい組み合わせとして最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。ただし、（ ）の同じ番号には、同じ語句が入るものとする。 24

ビタミンA

- レチノールは主として動物性食品に含まれる。
- α -及び β -カロテン並びに（①）は、レチノールと同様の活性を有するプロビタミンAである。プロビタミンAは生体内でビタミンAに転換される物質の総称であり、（②）色素群に属する。プロビタミンAは主として植物性食品に含まれる。
五訂成分表では収載していなかった α -及び β -カロテン並びに（①）の各成分値についても収載している。
- β -カロテン当量は、次式に従って算出した。

$$\beta\text{-カロテン当量}(\mu\text{g}) = \beta\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + 1/2\alpha\text{-カロテン}(\mu\text{g}) + 1/2(\text{①})(\mu\text{g})$$
- （③）の算出は、次式に基づいている。

$$(\text{③})(\mu\text{gRAE}) = \text{レチノール}(\mu\text{g}) + 1/12\beta\text{-カロテン当量}(\mu\text{g})$$

	①	②	③
a	α -クリプトキサンチン	ルテイン	レチノール活性当量
b	β -クリプトキサンチン	カロテノイド	レチノール活性当量
c	α -クリプトキサンチン	ルテイン	カロテン活性当量
d	β -クリプトキサンチン	カロテノイド	カロテン活性当量

12 次のア～オの文は、「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) 第3章 資料 1 食品群別留意点」の内容の一部をまとめたものである。正しい内容の組み合わせとして最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。

25

- ア 「精白米」の「うるち米」及び「精白米」の「もち米」の水分については、近年の流通実態にあわせて14.9%としている。「精白米」の「インディカ米」は、アミロース含量が少ないので、糊化温度が高く、硬くて粘りの弱い米飯となる。「アルファ化米、学校給食用強化品」は、学校給食用にビタミンB1を添加した製品である。ビタミンB1以外の成分値は、「アルファ化米」と同じ値とした。
- イ 国産大豆は、主として豆腐、納豆に用いられ、需要量の大半を占める油糧原料用は、大部分を米国、ブラジル、カナダ等から輸入している。米国産、カナダ産及び中国産大豆の一部は、国産大豆とともに食用としても利用されている。
- ウ 「生しいたけ」は唯一栽培方法別の表示(菌床栽培、原木栽培)が義務付けられている。「しいたけ」及びその他のきのこの可食部は、傘及び柄の下部の石づきを除いた柄としている。
- エ 市販の牛肉の大部分は、[和牛肉]、[乳用肥育牛肉]、[交雑牛肉]及び[輸入牛肉]に分けられ、子牛肉の使用量は少ない。市場では地域の名称等を付けた銘柄牛の肉が販売されているが、これは飼育方法等の違いであり、銘柄ごとに特別の品種が存在するわけではない。[乳用肥育牛肉]は「国産牛」として表示され、市販されているケースが多い。
- オ 市販されている「豚肉」は、大型種の交雑種が大部分を占め、月齢5～6か月、体重は100kg程度で食用にされる。銘柄豚として市販されているものの中には特別の飼料を給与しているものがあり、成分値が異なってくる場合もある。

- a ア・イ・ウ
b ア・ウ・オ
c ア・エ・オ
d イ・エ・オ

13 次の文は、「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 独立行政法人日本スポーツ振興センター） 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 （2）学校給食用食品の購入 ③食品の選定」の内容の一部である。次の（1）、（2）の問いに答えなさい。

（1）文中の（ア）、（イ）に当てはまる語句の正しい組み合わせとして最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。

③食品の選定

ニ 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の（ア）についての記述がある食品を選定すること。

○食品の選定には、十分配慮すること

3 地場産農畜水産物の使用に当たっては、農薬等（農薬、抗菌薬等）の使用状況等の（イ）を確認するなど、生産者等から必要な情報収集を行うこと。

	ア	イ
a	原産国	トレーサビリティ
b	原産国	生産履歴
c	輸入元	生産履歴
d	輸入元	トレーサビリティ

（2）消費期限について、（ア）に当てはまる数値として、最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。

品質劣化が速い食品（概ね（ア）日以内に品質が劣化し長期保存ができない食品）に表示されます。

a 2 b 3 c 4 d 5

14 次のa～eの文は、「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月独立行政法人日本スポーツ振興センター）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（3）食品の検収・保管等」の内容の一部をまとめたものである。誤っているものを、次のa～eの中から一つ選びなさい。

28

- a あらかじめ検収責任者を定めておくこと。栄養教諭等を検収責任者としなければ、学校給食調理員等を検収責任者とする。
- b 食品の検収は、共同調理場及び納入業者から直接食品の納入を受ける受配校においても実施するとともに、その結果を記録すること。
- c 確実に検収ができるよう食品納入業者と納品時間を調整すること。
- d 検収時には、床面から60cm以上の高さの検収台、床面から60cm以上の高さの台秤、検収表（簿）、温度計（中心温度計）、食品の種類ごとの専用容器、保存食採取用の清潔で密封できるビニール袋、保存食採取用の清潔な器具を用意すること。
- e 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として当日納入すること。

kyosai-guild.jp

15 次の文は、「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 独立行政法人日本スポーツ振興センター） 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 （4）調理過程 ①共通事項」の内容の一部である。次の（1）、（2）の問いに答えなさい。

（1）文中の（①）～（③）に当てはまる語句の組み合わせとして最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。ただし、（ ）の同じ番号には、同じ語句が入るものとする。

- ・生で食用する野菜類及び果実類をカットする調理作業は可能な限り調理工程の（①）に行い、カット後喫食するまでの時間の短縮を図る工夫が必要です。
- ・生食する野菜には病原微生物が付着していることもあるので、（②）で十分洗浄することが必要です。
- ・必要に応じて消毒する場合には、消毒液がよく行きわたるように、また、浸漬中に浮きあがらないように注意すること。
消毒は、（③）（200mg/L）に5分間以上、（③）（100mg/L）に10分間以上浸漬します。

	①	②	③
a	前半	流水	アルコール溶液
b	後半	流水	次亜塩素酸ナトリウム溶液
c	前半	溜め水	次亜塩素酸ナトリウム溶液
d	後半	溜め水	アルコール溶液

（2）文中の（①）に当てはまる数値として最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。ただし、（ ）の同じ番号には、同じ数値が入るものとする。

加熱した野菜をそのまま放置するとビタミンなどの栄養素が破壊されるとともに細菌は通常（①）℃～50℃で増殖するため、加熱後は急速に冷却を行い、（①）℃以下の温度まで下げます。

- a 20 b 23 c 25 d 30

16 次のa～eの文は、「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 独立行政法人日本スポーツ振興センター） 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 （2）学校給食従事者の衛生管理」の内容の一部をまとめたものである。学校給食従事者の衛生管理に関する毎日のチェック事項について誤っているものを、次のa～eの中から一つ選びなさい。

- a 爪は短く切る。
- b 体調に異常がある場合は必ず申し出て、指示に従う。
- c ポケットの中には、タオル以外は何も入れない。
- d 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- e 調理衣上下のまま調理場の外に出ない。

17 「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に示されている次の①、②の食品の保存温度として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

① 鮮魚介

- a 0℃以下 b 5℃以下 c 8℃以下 d 10℃以下

② 殻付卵

- a 8℃以下 b 10℃以下 c 10℃前後 d 15℃以下

18 次の①～③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】」の内容の一部である。次の①～③の文に当てはまる食育の視点として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

① はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付ける。

- a 食事の重要性 b 食文化 c 社会性 d 心身の健康

② 望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気づくりは、食事の基本であることを理解し、健全な食生活に必要な技能を身に付ける。

- a 感謝の心 b 食品を選択する能力 c 食事の重要性 d 心身の健康

③ 学校給食にはいろいろな食品が使われていること、日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、これらを踏まえて簡単な調理を行うために必要な技術を身に付ける。

- a 感謝の心 b 食品を選択する能力 c 社会性 d 心身の健康

19 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」における小学校の「エ 栄養教諭の関わり方」について述べている内容の一部をまとめたものである。文中の（ ① ）～（ ③ ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。ただし、（ ）の同じ番号には、同じ語句が入るものとする。

（ ① ）

- 市の土地利用の様子、地域に見られる生産や販売の仕事、我が国の農業や水産業における食料生産、我が国とつながりの深い国々などの学習において、農産物や水産物、料理や郷土食・行事食等を教材として取り上げ、興味・関心をもてるようにします。

（ ② ）

- 給食の時間に献立について説明を行う際に、（ ② ）の学習で栽培したオクラ、ツルレイシ、インゲンマメ、ジャガイモなどの野菜について取り上げ、食材としての栄養面について指導を行います。
- 消化によいものや体をつくる栄養のあるものなど、食と健康や成長の関係について、栄養教諭の専門性を生かして、具体的な指導を行います。

家庭

- 給食の献立を取り上げながら、食品の種類や組み合わせ、健康に良い食事のとり方などについて説明したり、児童の作成した（ ③ ）分の献立に具体的なアドバイスを行ったりします。
また、児童の作成した（ ③ ）分の献立を、給食の献立の中に組み込むことなどにより、児童の食事作りへの関心を高めます。

①

- a 生活 b 道徳 c 社会 d 理科

②

- a 総合的な学習の時間 b 道徳 c 社会 d 理科

③

- a 昼食 b 家族 c 1食 d 1日

20 次のア～オの文は、「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 2 異物混入の防止」の内容の一部をまとめたものである。正しい内容の組み合わせとして最も適切なものを、下のa～eの中から一つ選びなさい。

- ア 配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底します。
- イ ケガの処置に使用する絆創膏等は、水分を含むことで取れやすくなり、異物混入の原因となることがあります。給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏をしている場合は、食品の盛りつけを行わないなど給食当番の分担を配慮します。
- ウ できるだけ学級担任等が配食に立ち会い、給食当番の活動を指導します。
- エ 混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの（金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等）と判断した場合、すみやかに栄養教諭に報告し、給食停止の措置を講ずる等の判断を行います。場合によっては管轄する保健所や教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応します。
- オ 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、関係職員で共通理解を図ります。

- a ア・イ
- b ア・ウ
- c ア・エ
- d イ・ウ
- e エ・オ

21 次の文は、「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～（平成29年3月 文部科学省） II 実践《DO》 1 食に関する指導 (1) 給食の時間における食に関する指導」の一部を抜粋したものである。文中の(①)～(③)に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

栄養教諭の役割

給食の時間における食に関する指導は、毎日の給食の時間に学級担任が行います。栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を(①)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(②)したりします。また、その結果、子供の(③)がどのように変容したか観察しその後の指導に生かします。

①

- a 授業計画
- b 研修計画
- c 年間行事予定
- d 年間指導計画

②

- a 助言
- b 資料提供
- c 支援
- d 参加

③

- a 行動
- b 実践力
- c 態度
- d 意識

22 次のア～オは、「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～（平成29年3月 文部科学省）Ⅲ 評価《CHECK》 2 評価の実施」の内容をまとめたものである。

活動指標及び成果指標について、正しい内容の組み合わせとして最も適切なものを、下のa～eの中から一つ選びなさい。

- ア 食習慣の状況（朝食摂取、食事内容等）・・・成果指標（アウトカム）
- イ 給食の時間における食に関する指導・・・成果指標（アウトカム）
- ウ 学校給食での栄養摂取状況・・・成果指標（アウトカム）
- エ 地場産物、国産食材の活用状況・・・活動指標（アウトプット）
- オ 個別的な相談指導・・・活動指標（アウトプット）

- a ア・イ・ウ
- b ア・ウ・オ
- c ア・エ・オ
- d イ・ウ・オ
- e ウ・エ・オ

23 次の文は、「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）第5章 調理従事者の健康管理」の一部を抜粋したものである。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

おさえないポイント

- ① 規則正しい生活を心がける
- ② 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
- ③ 不顕性感染者の可能性を念頭に感染源とならないよう気をつける

（1）日常生活について

（中略）

肉、二枚貝の生食を避けることで感染症を予防できる理由

食品によっては病原体に高率に汚染された食品が存在します。例えば、牛肉には（ア）、鶏肉は（イ）やサルモネラ、二枚貝には（ウ）などに汚染されているものが存在します。これらの生食は感染の危険性が高いので、加熱したものを食べるようにしましょう。

ア

- a ノロウイルス b 腸管出血性大腸菌 c カンピロバクター d セレウス菌

イ

- a ノロウイルス b ボツリヌス菌 c 腸炎ビブリオ d カンピロバクター

ウ

- a 腸炎ビブリオ b 腸管出血性大腸菌 c ノロウイルス d セレウス菌

24 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 2 下準備 (1)「冷凍食品」の扱い方」の内容の一部をまとめたものである。文中の(①)～(③)に当てはまる語句の組み合わせとして最も適切なものを、下のa～dの中から一つ選びなさい。ただし、()の同じ番号には、同じ語句が入るものとする。 48

- 食肉類や魚介類を解凍する際は、(①)℃以下で取り扱うこと。
- (②)による食中毒は、まぐろ、かつお及びさばなどの鮮度が落ちたことにより(②)が生成され、それを喫食したことによって起こる。(②)は、悪臭や見た目の変化を伴わないため、汚染を感知することが困難である。
- 冷凍野菜の解凍や洗浄は、(③)区域のシンクで行う。

	①	②	③
a	5	エンテロトキシン	汚染
b	5	ヒスタミン	非汚染
c	10	ヒスタミン	非汚染
d	10	エンテロトキシン	汚染

25 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課） 第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル 3 床【床の消毒について】」の一部を抜粋したものである。文中の(①)、(②)に当てはまる語句として最も適切なものを、下のa～dの中からそれぞれ一つ選びなさい。

床の消毒は、ドライ使用・ドライ運用を行っていれば、(①)の頻度でよい。
 ただし、肉、魚、卵などの汚染度が高い食品が床に落ちたとき、拭取り検査で(②)が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。

消毒は、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」か「アルコール」を使うが、状況によって両者を使い分ける。いずれの消毒剤も、床を洗浄して乾いた状態で使用する。

- ① 49
- a 学期1～2回 b 週1～2回 c 月1～2回 d 年1～2回

- ② 50
- a 大腸菌 b ノロウイルス c ウエルシュ菌 d セレウス菌

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

※配点 1問6点×50個=300点満点