

1 「学校給食法」(令和7年4月改正)の「第一章 総則」第二条に示されている記述として、正しい組み合わせを①～⑤の中から一つ選びなさい。[解答番号1]

- ア 適切な衛生管理による健康の保持増進を図ること。
- イ 学校生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ウ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- エ 食生活が自然の恩恵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環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- オ 我が国や各地域の優れた独自の食文化についての理解を深めること。

- ① ア、イ
- ② ウ、エ
- ③ ア、オ
- ④ イ、ウ
- ⑤ エ、オ

2 次の文は、「食育基本法」(平成28年4月改正)の前文の抜粋である。文中の(2)～(6)にあてはまる語句として、最も適切なものを下の語群①～⑩の中からそれぞれ一つ選びなさい。[解答番号2～6]

国民一人一人が「食」について改めて(2)を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への(3)の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う(4)を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、(5)等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に(6)することにつながることも期待される。

<語群>

- | | | | | |
|------|------|------|------|------|
| ① 興味 | ② 感謝 | ③ 尊敬 | ④ 貢献 | ⑤ 能力 |
| ⑥ 意識 | ⑦ 地方 | ⑧ 進出 | ⑨ 地域 | ⑩ 知識 |

3 「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)の「第6章 食中毒病因物質の解説」に示されている食中毒病因物質の解説ア～エと食中毒病因物質名の組み合わせとして、最も適切なものを①～⑤の中から一つ選びなさい。〔解答番号7〕

ア 潜伏期間は、平均12時間で、個体及び摂取菌数によって異なり、早いもので5時間、遅いもので72時間です。

症状は、軟便、水様便が多いですが、重症では粘血便が見られることもあります。まれに単なる腸炎で終わらずに、血中に菌が入って敗血症となり、死に至ることもあります。また、発症後の病後保菌者は、排菌期間が長く、発症後3ヶ月経過後も慢性保菌者として、排菌が認められることがあります。

イ 潜伏期間は、喫食後30～60分です。

症状は、舌のしびれ、顔面(特に口の周りや耳たぶ)の熱感、頭痛、全身紅潮、じんま疹などのアレルギー様症状を呈しますが、比較的軽く、通常は1日で回復します。

ウ 潜伏期間は、2～7日と比較的長く、平均は2～3日です。

症状は、激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱、頭痛、悪寒等を示し、下痢の回数は、数回から10回以上の激しい場合もあります。発熱は38～39℃ですが、40℃以上の高熱をとまなうこともあり、まれに、合併症として敗血症、菌血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群(神経麻痺症状)などを起こすことがあります。

エ 潜伏期間は、1～10日と比較的長く、平均は2～3日です。

症状は、激しい腹痛を伴う頻回の水様便にはじまり、まもなく著しい血便となります。発熱は少ないのですが、有症者の6～7%に溶血性尿毒症症候群(HUS)又は脳症などの重症合併症がみられます。

	ア	イ	ウ	エ
①	ノロウイルス	ヒスタミン	腸管出血性大腸菌O157	カンピロバクター
②	サルモネラ属菌	ヒスタミン	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌O157
③	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	ヒスタミン	腸管出血性大腸菌O157
④	カンピロバクター	黄色ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌O157	サルモネラ属菌
⑤	ノロウイルス	ヒスタミン	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌O157

4 「第4次三重県食育推進計画」(令和3年3月 三重県)の「第3 具体的施策」「1 豊かな生活を支える食育の推進」に示されている項目として、正しいものを①～⑤の中から三つ選びなさい。

〔解答番号8〕・〔解答番号9〕・〔解答番号10〕(順不同)

- ① 青少年およびその保護者に対する食育推進
- ② 災害を意識した「食」の備えの啓発
- ③ 平均寿命の延伸につながる食育推進
- ④ 食育を通じた健康状態の改善等の推進
- ⑤ 学校給食の課題を把握する取組

5 「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）の「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」に示されている内容として、適切なものを①～⑤の中から二つ選びなさい。〔解答番号11〕・〔解答番号12〕（順不同）

- ① 栄養教諭は、各教科等の目標やそれらの教科等における食に関する指導に係る単元・内容等については特に考慮せずに全体計画の原案を作成する。
- ② 複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭は、本務校と兼務校のいずれかの全体計画の作成に積極的に参画し、中心的な役割を果たすことが必要である。
- ③ 全体計画においては、家庭や地域と連携した取組も位置付けていく。特に、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域で関連した取組が行われることは、児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことにつながる。
- ④ 栄養教諭は、勤務している学校や共同調理場における学校給食の現状を把握し、問題点や課題について、校長その他の教職員に優先順位を付けて、分かりやすく情報提供したり、具体的な問題提起を行ったり、さらには解決方策等についての提案を行ったりすることが大切である。
- ⑤ 栄養教諭は、教育に関する資質と他の教職員が有している栄養に関する基礎的な情報を積極的に生かして、教職員の連携・調整の要としての役割を果たし、これらの取組が円滑に進むようにしていくことが求められる。

6 「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）の「第6章 個別的な相談指導の進め方」「第1節 個別的な相談指導の基本的な考え方」「3 指導上の留意点」に示されている記述として、最も適切な組み合わせを①～⑤の中から一つ選びなさい。〔解答番号13〕

- ア 対象児童生徒の過大な重荷にならないようにすること。
- イ 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけにならないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- ウ 指導者として、優れた人格と高いスキルをもって指導を行うこと。
- エ 指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意して指導を行うこと。
- オ 将来的な展望として行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。

- ① ア、イ、ウ
- ② ア、イ、エ
- ③ イ、ウ、オ
- ④ ウ、エ、オ
- ⑤ ア、イ、ウ、エ、オ

- 7 「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)の「Iチェック表、II解説」
「4-2 給食提供、調理作業」に示されている内容として、最も適切なものを①～⑤の中から二つ選びなさい。
[解答番号14]・[解答番号15] (順不同)

- ① 作業工程表、作業動線図は、担当者が確認しやすいように普通食用のものとは別にアレルギー対応専用のものを作るようにする。
- ② 納品された食材が発注した食材であるかを確実に確認するために、検収作業は複数で行う。
- ③ 調理員は、検収表、作業工程表、作業動線図に基づいて調理作業を行う。
- ④ 対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして調理作業を行う。
- ⑤ アレルギー対応食については保存食を取らなくてよい。

- 8 「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)の「第2章 疾患各論」「1. 食物アレルギー・アナフィラキシー」に示されている内容として、適切なものを①～⑤の中から二つ選びなさい。[解答番号16]・[解答番号17] (順不同)

- ① アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーショックと言う。
- ② 意識の障害などが見られる重症の場合には、まず適切な場所に足を頭より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を上向きにする。
- ③ 児童生徒等に起きるアナフィラキシーの原因のほとんどは食物だが、それ以外に昆虫刺傷、医薬品、ラテックス(天然ゴム)などが問題となる。中にはまれに運動だけでも起きることがある。
- ④ アナフィラキシーショックの状態に陥ると、迅速に対応しないと命にかかわることがある。
- ⑤ アドレナリン自己注射薬である「エピペン[®]」を携帯している場合には、じんましんやかゆみなどの皮膚症状が出始めた時点で注射することが効果的である。

- 9 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)の「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「基本的な考え方」に示されている記述である。文中の(18)～(22)にあてはまる語句として、最も適切なものを下の語群①～⑩の中からそれぞれ一つ選びなさい。[解答番号18～22]

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「(18)活動」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の(19)時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの(20)においても取り扱う内容として「(1)(18)や学校における生活づくりへの参画」と「(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」、「(3) 一人一人のキャリア形成と(21)」の三つを示しており、学校給食は、その中で(2)エ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい(22)の形成」(中学校では(2)オ)として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

<語群>

- | | | | | |
|--------|------|--------|--------|-------|
| ① 学習習慣 | ② 家庭 | ③ 自己実現 | ④ 将来設計 | ⑤ 学級 |
| ⑥ 年間授業 | ⑦ 学年 | ⑧ 集団 | ⑨ 標準授業 | ⑩ 食習慣 |

10 「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月施行 文部科学省)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」に示されている内容として、最も適切なものを①～⑤の中から一つ選びなさい。

[解答番号23]

- ① 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員は、1週間に1回、下痢、発熱、頭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。
- ② 検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。
- ③ 保存食は専用冷凍庫に -20°C 以下で1週間保存する。
- ④ 原材料の保存食は、洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存する。卵は殻付きのものを1個分保存する。
- ⑤ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品の保存食については受配校で保存する。

11 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)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である。文中の(24)～(30)にあてはまる語句として、最も適切なものを下の語群①～⑩の中からそれぞれ一つ選びなさい。

[解答番号24～30]

作業工程表の作成にあたっては、(24)の汚染・非汚染の区分、献立名、(25)、担当者、調理作業の内容、(26)のポイントを明確にする必要がある。

作業動線図は、(27)の動きではなく食品の動線を示したものである。また、二次汚染を起こす可能性のある汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線の交差を防ぐために作成する。(28)を(29)にすることで、作業動線を(30)にすることができる。

<語群>

- ① 可動式 ② 料理 ③ 衛生管理 ④ 双方向 ⑤ 人
- ⑥ 機械や機器 ⑦ 作業区域 ⑧ 一方向 ⑨ 時間 ⑩ 固定式

12 「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)の「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」 「(4) 野菜のゆで方」に示されている内容として、適切なものを①～⑤の中から二つ選びなさい。

[解答番号31]・[解答番号32] (順不同)

- ① 野菜をゆでるときは、温度が下がらないように蓋をしてゆでる。
- ② 野菜は複数の種類を同時にゆでる。
- ③ ゆで水は、野菜の種類によっては水量を補充しながら、使い回しても影響はないが、ゆで水の状態を見てとりかえる。
- ④ 加熱温度の確認は、野菜を取り出して測定する。
- ⑤ 水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が $0.01\text{mg}/\ell$ 以下であることを確認する。

- 13 「学校給食実施基準」(令和3年2月改正 文部科学省)の「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に示されている区分及び基準値として(33)～(37)にあてはまる正しい栄養素・数値として、最も適切なものを下の語群①～⑨の中からそれぞれ一つ選びなさい。

区分	児童 (6～7歳) の場合	児童 (8～9歳) の場合	児童 (10～11歳) の場合	生徒 (12～14歳) の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の(33)%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の(34)%			
(35)(g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
(36)(mg)	2	3	3.5	4.5
(37)(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

<語群>

- ① マグネシウム ② カルシウム ③ 食物繊維 ④ 20～30 ⑤ ビタミンC
⑥ 10～20 ⑦ 鉄 ⑧ 13～20 ⑨ ナトリウム(食塩相当量)

- 14 ミネラルに関する記述として、最も適切な組み合わせを①～⑤の中から一つ選びなさい。

[解答番号38]

- ア 体内のリンの約85%は、骨や歯の成分となっている。
イ マグネシウムを大量に摂取すると、便秘になる。
ウ 亜鉛の欠乏によって味覚障害が起こることはない。
エ 鉄の摂取による過剰症はない。
オ カリウムは通常の食事では欠乏することはまれである。

- ① ア、エ
② イ、ウ
③ イ、オ
④ ウ、エ
⑤ ア、オ

解答番号	正答	解答番号	正答	解答番号	正答
1	2	21	3	41	
2	6	22	0	42	
3	2	23	2	43	
4	5	24	7	44	
5	9	25	9	45	
6	4	26	3	46	
7	2	27	5	47	
8*	1	28	6	48	
9*	2	29	1	49	
10*	4	30	8	50	
11*	3	31*	3	51	
12*	4	32*	4	52	
13	2	33	8	53	
14*	2	34	4	54	
15*	4	35	9	55	
16*	3	36	7	56	
17*	4	37	3	57	
18	5	38	5	58	
19	9	39		59	
20	7	40		60	

*は順不同