

[1] 次の文章は、小学校学習指導要領「第2章 各教科」「第8節 家庭」「第2 各学年の内容」の一部である。次の文中の(a)～(h)にあてはまる語句を書きなさい。(同じ記号には、同じ語句が入るものとする。)

B 衣食住の生活

次の(1)から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

(1) (a)の役割

ア (a)の役割が分かり、日常の(a)の大切さと(a)の仕方について理解すること。

イ (b)食べるために日常の(a)の仕方を考え、工夫すること。

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の分量や(c)が分かり、(d)について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で(e)な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗いや、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、(f)及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適したゆで方、(g)を理解し、適切にできること。

(オ) (h)な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

イ おいしく食べるために(d)を考え、調理の仕方を工夫すること。

[2] 「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「Ⅲ 評価《CHECK》」に示されていることについて、次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文中の(a)・(b)にあてはまる語句を書きなさい。

基本的な考え方

食育推進の成果や栄養教諭の(a)などを明確にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、活動指標(アウトプット)や、成果指標(アウトカム)を用いて、(b)を行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、食育の成果と課題を把握します。

(2) 次の「食育に関する評価指標の例」の中に記載されている6つの項目は、それぞれ活動指標と成果指標のどちらにあてはまるか書きなさい。

2 評価の実施

(2) 評価指標の設定

食育に関する評価指標の例

- | | |
|----------------|---------------------|
| ・食習慣の状況 | ・地場産物、国産食材を活用した献立作成 |
| ・個別的な相談指導の実施状況 | ・肥満・瘦身の状況 |
| ・学校給食関連事故の発生状況 | ・学校間や家庭・地域との連携状況 |

- [3] 次の文章は、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「1. 食中毒防止の上で手洗いの重要性について」の一部である。次の文中の(a)～(f)にあてはまる最も適切な語句を下のア～シから選び、記号で書きなさい。(同じ記号には、同じ語句が入るものとする。)

1. なぜ手を洗わなければいけないのか

手洗いの目的は、手から汚れを落とし(a)にすることです。食べ物を扱う際に(a)にするのは、リスク(予想される危害)を可能な限り少なくし、(b)などの健康危害を起こさないため、すなわち安全を確保するためと理解してよいでしょう。調理に携わるすべての人は、この(c)を第一に心がけ、衛生的な手洗いを実践することが求められます。

(b)は、食品の変質や食品中の有害物質によって起きることもありますが、ほとんどは環境中に生息する(d)が食品を(e)することによって起きます。食品の原材料は自然環境で生産されますから、「自然に」微生物で(e)されています。食材の(f)を十分にしなければならない理由はここにあります。

ア 病原微生物	イ 病気	ウ 予防	エ 安全性
オ 健康	カ 環境	キ 清潔	ク 汚染
ケ ウイルス	コ 食中毒	サ 洗浄	シ 消毒

- [4] 次の文章は、「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」の一部である。次の文中の(①)～(⑥)にあてはまる語句を書きなさい。

弁当対応の考慮対象

以下の(ア)(イ)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

(ア) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

- a) (①) が必要
 - b) (②) の欄外標記(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
 - c) (③) が必要
 - d) (④) ができない
 - e) (⑤) ができない
 - f) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況
- (イ) (⑥) や人員等の体制が整っていない場合

[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)「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」に示されている給食当番チェックリストを、4つ書きなさい。

[6] 次の文章は、食育基本法(平成17年 法律第63号)の一部である。次の文中の(a)～(h)にあてはまる最も適切な語句を下のア～セから選び、記号で書きなさい。

(目的)

第1条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる(a)の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な(b)を培い、(c)をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、(d)を定め、及び国、地方公共団体等の(e)を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ(f)に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で(g)な国民の生活と(h)で活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

ア 食事	イ 心身	ウ 態度	エ 豊か	オ 基本理念
カ 健康的	キ 衛生的	ク 計画的	ケ 文化的	コ 環境
サ 責務	シ 幸せ	ス 目標	セ 豊かな人間性	

[7] 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日告示 文部科学省)「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」「1 (3) 食品の検収・保管等」に示されている、検収時に検収責任者が、毎日点検を行い記録する内容を10個書きなさい。

[8] 次の文章は、「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」「② おきえび・イカ・貝類の解凍」の一部である。次の文中の(a)～(f)にあてはまる最も適切な語句を下のア～ツから選び、記号で書きなさい。(同じ記号には、同じ語句が入るものとする。)

調理技術

ア (a)で解凍すると、魚介類の(b)が流出したり、鮮度が損なわれる恐れがあるので、(c)で解凍する。
イ (d)に移し、(e)を確認する。(ブロック凍結のいか等の場合は、袋ごと(c)で解凍し、(d)に移す)。
ウ (f)で、(c)で洗浄しながら解凍を行う。
エ (d)にあげ、水気を切る。

ア 専用の冷凍庫	イ 使い捨て手袋	ウ 異物
エ 栄養成分	オ 熱湯	カ 冷水
キ 調理用の冷蔵庫	ク ぬるま湯	ケ 専用のシンク
コ 組織	サ 常温の水	シ 食塩水
ス ぬるま湯や熱湯	セ 専用のエプロン	ソ 旨味成分
タ 専用のざる	チ 専用の冷蔵庫	ツ 温度

問題番号1 (a) 食事 (b) 楽しく (c) 手順 (d) 調理計画
(e) 衛生的 (f) 配膳 (g) いため方 (h) 伝統的

問題番号2 (1) (a) 配置効果 (b) 振り返り
(2) 活動指標
・地場産物、国産食材を活用した献立作成
・個別的な相談指導の実施状況
・学校間や家庭・地域との連携状況
(3) 成果指標
・食習慣の状況
・肥満・瘦身の状況
・学校給食関連事故の発生状況

問題番号3 (a) キ (b) コ (c) エ (d) ア
(e) ク (f) サ

問題番号4 ① 調味料・だし・添加物の除去 ② 加工食品の原材料
③ 多品目の食物除去 ④ 食器や調理器具の共用
⑤ 油の共用 ⑥ 施設の整備状況

問題番号5 ・下痢をしているものはいない
・発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない
・衛生的な服装をしている
・手指は確実に洗浄した

問題番号6 (a) コ (b) イ (c) セ (d) オ
(e) サ (f) ク (g) ケ (h) エ

問題番号7 (正答例)
・品名 ・数量 ・納品時間
・納入業者名 ・製造業者名及び所在地
・生産地 ・品質 ・鮮度
・箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況
・異物混入及び異臭の有無
・消費期限又は賞味期限 ・製造年月日
・品温 (納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)
・年月日表示
・ロット (一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。) 番号その他のロットに関する情報 (から10個)

問題番号8 (a) ス (b) ソ (c) カ (d) タ
(e) ウ (f) ケ