

1 次の各文は、食品や調理器具、機材、施設、手指などの微生物の汚染状況を把握したり、衛生管理の適否を客観的に評価したりするための方法等に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 衛生管理の指標として細菌検査を行う際に、汚染の指標となる菌は、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌などである。
- イ 一般生菌数の多少は、食品及びそれらが生産された環境全般の細菌汚染状況を反映し、食品の安全性、保存性、衛生的取扱いの適否を総合的に評価する際の指標となる。
- ウ 大腸菌が検出された場合、比較的新しい糞便汚染があり、腸管系病原菌の汚染の可能性が高いことが推察される。
- エ ATP測定による清浄度検査で検出されるATPは、食品や細菌、金属にも存在する。
- オ ATP拭き取り検査は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られ、迅速性がある。

2 次の各文は、食物アレルギー診療ガイドライン2021（一般社団法人日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会作成）の食物アレルギー患者の管理に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 食物除去を開始後、食事摂取状況のアセスメントを身体的成長による評価で行う場合は、小児については成長曲線に照らし合わせて経時的に評価する。
- イ 食物除去を開始後、特に牛乳を除去した場合にはカルシウムや脂質の不足、魚を除去するとビタミンEの不足が発生しやすい。
- ウ 栄養食事指導の際には、保護者（患者）の不安への理解・支援を行うようにする。
- エ 除去が必要な食物に代替する食品について、面談時に具体的に指導するだけでなく、その後に不必要な除去が継続されたり、食物が未摂取のままとなっていないかを確認し、アレルギーの正しい診断に基づいた摂取指導を行う。
- オ 食物アレルギーは、アレルゲンの接触、吸入などによっても症状が誘発される可能性があり、皮膚に触れる机やイス、工作や教材で使う食品の容器、室内に揮発したアレルゲンなどにも配慮が必要である。

3 次の各文は、学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行 文部科学省）に記載されている学校給食従事者の健康管理に関する記述である。（①）～（⑤）に当てはまる語句を、次のア～シからそれぞれ一つ選んで記号で答えなさい。

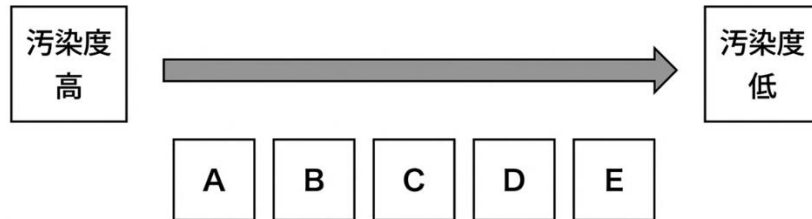
- * ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、（①）によってノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。
- * 検便は、赤痢菌、（②）、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、（③）以上実施すること。
- * 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、（④）及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。
- * （④）が手指にある場合には、（⑤）への従事を禁止すること。

ア 化膿性疾患 イ 黄色ブドウ球菌 ウ 配食作業 エ サルモネラ属
オ 高感度の検便検査 カ 症状の有無 キ 毎月2回 ク 抗原検査
ケ 学期に2回 コ アレルギー症状 サ ノロウイルス シ 調理作業

4 次の各文は、「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）の給食指導に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 栄養教諭は日頃から、給食準備の様子、配食での衛生的な取り扱い、食事マナーの定着の様子、残食の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行うことが必要である。
- イ 食事環境を整えること、正しい手洗い、配食での注意点など、給食での衛生管理については、「なぜ衛生管理が大切なのか」を専門的知見に立って児童生徒に分かりやすく説明する役割を栄養教諭が担うことで衛生管理の必要性を理解させることができる。
- ウ 残食の減量や正しい食事マナーの定着には継続した指導が必要なため、栄養教諭から学級担任等への指導資料等の情報提供が有効である。
- エ 栄養教諭は、給食の時間の指導において一人一人の児童生徒の特性を考慮しながら、指導は統一した内容になるよう配慮する必要がある。
- オ 食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気よく改善に向けた対応や指導を学級担任等と連携して行う。

5 次のア～オの食品を細菌等の汚染度が高い順に並べる場合、A～Eに当てはまるものをそれぞれ一つ選んで記号で答えなさい。



- ア キャベツ（洗浄前）
- イ もやし（洗浄前）
- ウ ジャがいも（加熱調理後）
- エ 冷凍ほうれん草（ブランチング処理済み・洗浄前の可食部分）
- オ 鶏卵（割卵後）

6 次の各文は、日本人の食事摂取基準（2020年版 厚生労働省）に関する記述である。正しいものはどれか、次のア～オからすべて選んで記号で答えなさい。

- ア 健康な個人及び集団を対象としている。
- イ 国民の健康の保持・増進，疾病治療のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示すものである。
- ウ 推定平均必要量は半数の者が必要量を満たす量である。
- エ 糖質には，耐受上限量が設定されている。
- オ 高齢者のフレイル予防を視野に入れて策定されている。

7 次の各文は、食育に関する意識調査報告書（令和6年3月 農林水産省）の記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 食育という「言葉を知っていた」人にどこで知ったかを聞いたところ、「テレビ」を挙げた人の割合が最も高かった。
- イ 家族と同居している人が、家族と一緒に食べる頻度について、朝食よりも夕食の方が一緒に食べる割合が高かった。
- ウ 地域や所属コミュニティ（職場等を含む）での食事会等の機会があれば、参加したいと思うか聞いたところ、「そう思う」と回答した人よりも「そう思わない」と回答した人の割合が高かった。
- エ 生活習慣病の予防や改善に関する実践について、「実践している」と回答した人の割合は男性が高かった。
- オ 食文化を受け継ぐために必要なことについて、若い世代（20～39歳）では、「子どもの頃に学校で教わること」を挙げた人の割合が高かった。

8 次の各文は、調味料に関する記述である。正しいものはどれか、次のア～オからすべて選んで記号で答えなさい。

- ア 大さじ1杯のこいくちしょうゆの食塩相当量は約1gである。
- イ とうふ30g、ほうれん草15g、だし汁140cc、食塩0.2g、うすくちしょうゆ4gを使用したすまし汁の塩分濃度は、0.5%である。
- ウ 豆入りご飯を調味する食塩の重量は、米の重量の約1%とする。
- エ 顆粒の和風だし小さじ1杯の食塩相当量は、マヨネーズ小さじ4杯よりも多い。
- オ 使用する食塩の重量は、「使用する材料の重量（g）×調味パーセント（%）／100」で求めることができる。

9 次の各文は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月 厚生労働省）における調理済み食品の温度管理に関する記述である。（①）～（⑤）に当てはまる語句を、次のア～スからそれぞれ一つ選んで記号で答えなさい。

- 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、（①）℃以下又は（②）℃以上で管理することが必要である。
- 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、（③）分以内に中心温度を（④）℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げよう工夫すること。
- 調理後の食品は、調理終了後から（⑤）以内に喫食することが望ましい。

ア 10	イ 20	ウ 30	エ 40	オ 50
カ 65	キ 75	ク 85	ケ 30分	コ 1時間
サ 1時間30分	シ 2時間	ス 2時間30分		

10 次の各文は、食に関する指導の全体計画の作成についての記述である。誤っているものはどれか、次のア～オからすべて選んで記号で答えなさい。

- ア 学校教育目標を実現する観点から、食に関する指導の目標を設定する。
- イ 個別的な相談指導については、全体計画に含めない。
- ウ 各学校における食に関する指導は栄養教諭だけでは実施することはできない。
- エ 各学年の児童生徒の実態や発達段階などを考慮して目標を設定する。
- オ 学校における食育の取組状況に対する評価は成果指標に沿って行う。

11 次の各文は、調理科学・調理技術に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 切裁機による切裁は、手切りに比べて、切裁後に放水量（分離液）が多くなる食品がある。
- イ 小麦粉を炒める際は、加熱温度が100℃以上になると、小麦粉のグルテンは熱変性し、ルーはきらきらした性状になる。
- ウ 鶏卵の卵黄は、65℃前後から凝固が始まり、75℃以上で完全に凝固する。卵白は、60℃前後から凝固が始まり、80℃以上で完全に凝固する。
- エ たまねぎの炒め始めは、組織の軟化により水分が放出され、100℃程度まで加熱されて透明になる。
- オ じゃがいもの芽とりは、包丁のあご先で行う。

12 次の各文は、調理作業における作業工程表と作業動線図の必要性に関する記述である。(①) ~ (⑩) に当てはまる語句を、次のア~テからそれぞれ一つ選んで記号で答えなさい。

- ・ 調理作業を衛生的、(①) 行うために作業工程表と作業動線図を作成します。
- ・ 作業工程表は、(②) 時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、(③) から (④) までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、(⑤) による (⑩) を防止することができます。
- ・ 作業動線図は、(⑥) の動きではなく、(⑦) の動線を示します。(⑧) と (⑨) の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、(⑩) を防止することができます。

- | | | | | |
|--------------|---------|--------|------------|--------|
| ア 合理的に | イ 効果的に | ウ 効率的に | エ 計画的に | オ 食品 |
| カ 間違い | キ 調理終了 | ク 二次汚染 | ケ できあがり | コ 異物混入 |
| サ 汚染させたくない食品 | シ 配缶する人 | ス 洗浄作業 | セ 開梱する人 | |
| ソ 後片持ち作業 | タ 喫食 | チ 給食 | ツ 汚染度の低い食品 | |
| テ 汚染度の高い食品 | | | | |

13 次の各文は、残留農薬等に関するポジティブリスト制度（平成17年 厚生労働省）の「一律基準」[残留基準が定められていない農薬等を規制するための基準]に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア~オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 原則、すべての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたものである。
- イ 国内で使用される農薬等については、使用方法等を守り適正に使用していれば、残留基準を超える心配はない。
- ウ 食品中の農薬等の検査や検査結果の提出を義務づけるものではない。
- エ 一律基準は、国際評価機関や国内で評価された農薬等の許容量等と国民の食品摂取量に基づき専門家の検討を行い、0.01ppmと設定した。
- オ 農畜水産物の生産時に農薬等として使用される物質は種々あるため、人の健康を損なうおそれがないことが明らかなものについては本制度の対象としない物質に関する規定を設け、30物質を指定した。

14 次の各文は、季節を織り込んだ京菓子に関する記述である。(①) ~ (③) に当てはまる語句の組み合わせとして正しいものはどれか、次のア~オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ・ (①) は、もともと、宮中で食べられていた正月の行事食が始まりで、茶道の新年の菓子として広まった。中身は、白みそあんが使われている。
- ・ (②) は、中国から伝わったもので、端午の節句 (5月5日) に食べる。米や米粉で作った餅を笹の葉で包んで縛ったものが一般的である。
- ・ 昔の京都の人々は氷に似せてつくった (③) を食べて、暑気払いをした。今でも無病息災を祈念する神事「夏越しの祓 (なごしのはらえ)」の際に食べる風習が残っており、白いういろうの上に小豆を乗せ、三角形に切り分けた形が一般的である。

- ア ① はなびら餅 ② ちまき ③ 葉月
イ ① さくら餅 ② ちまき ③ 水無月
ウ ① さくら餅 ② かしわ餅 ③ 葉月
エ ① はなびら餅 ② かしわ餅 ③ 葉月
オ ① はなびら餅 ② ちまき ③ 水無月

15 次の文は、「小学校学習指導要領」(平成29年告示 文部科学省)解説の「理科」に記載されている人の体のつくりと働きについての抜粋である。(①) ~ (④) に当てはまる語句を答えなさい。

【第6学年】

B生命・地球

(1) 人の体のつくりと働き

人や他の動物について、体のつくりと呼吸、(①)、(②)及び循環の働きに着目して、生命を維持する働きを多面的に調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(ア) 体内に酸素が取り入れられ、体外に二酸化炭素が出されていること。

(イ) 食べ物は、口、胃、腸、などを通る間に (①)、吸収され、吸収されなかったものは (②) されること。

(ウ) 血液は、(③) の働きで体内を巡り、(④)、養分及び二酸化炭素などを運んでいること。

16 次の児童Aの肥満度を判定するとともに、身長別標準体重、現在の体重について、それぞれ計算式を示して答えなさい（小数第二位を四捨五入）。

<児童A>

アセスメント：小学校2年生男子児童の事例

基本項目：生年月日 平成29年5月25生まれ

現在の身長 129cm

肥満度 52.2%

身体測定の測定日は令和7年5月12日に実施

<身長別標準体重を求める計算式で用いる係数>

係数	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264
15	0.766	70.969	0.560	37.002
16	0.656	51.822	0.578	39.057
17	0.672	53.642	0.598	42.339

出典：文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修，
日本学校保健会編「児童生徒等の健康診断マニュアル（平成27年度改訂）」

17 次の各文は、「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)の学校における食育の推進の評価に関する記述である。誤っているものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

- ア 食育の評価には食育の推進に対する評価と個々の食育の学習に対する評価がある。
- イ 食育の推進に対する評価は、子供や子供を取り巻く環境の変化の評価と活動状況の評価に分類できる。
- ウ 成果指標(アウトカム)の評価は、全体計画の作成時に設定した評価指標の目標値を基準に取組方法を評価する。
- エ 成果指標、活動指標、両方とも次の食育計画の改善に必要であるが、特に成果指標(アウトカム)の評価が必要であり、中でも子供の食習慣の評価が大切である。
- オ 実績値の評価規準は、あらかじめ食育関係者と話し合っておく必要がある。

18 次の文は、「食育基本法」第三章基本的施策 第二十条(学校、保育所等における食育の推進)からの抜粋である。(①)～(⑤)に当てはまる語句の組み合わせとして正しいものはどれか、次のア～オから一つ選んで記号で答えなさい。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な(①)及び健全な(②)が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい(③)及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は(④)を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、(⑤)痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

- ア ① 生活習慣 ② 心身の成長 ③ ランチルームの設置 ④ 地域の特色 ⑤ 過度の
- イ ① 生活習慣 ② 人間形成 ③ 教職員の設置 ④ 調理技術 ⑤ 発育中の
- ウ ① 生活習慣 ② 心身の成長 ③ 教職員の設置 ④ 調理技術 ⑤ 発育中の
- エ ① 食生活の実現 ② 人間形成 ③ ランチルームの設置 ④ 調理技術 ⑤ 過度の
- オ ① 食生活の実現 ② 心身の成長 ③ 教職員の設置 ④ 地域の特色 ⑤ 過度の

19 学校給食衛生管理基準(平成21年4月施行 文部科学省)において、学校給食施設では「ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。」とされている。

ドライシステムとドライ運用の違いを説明するとともに、ドライ運用を図ることの目的・効果及びその際の注意点をそれぞれ3点答えなさい。

問題番号1 エ

問題番号2 イ

問題番号3 ① オ ② エ ③ キ ④ ア ⑤ シ

問題番号4 エ

問題番号5 A オ B イ C ア D エ E ウ

問題番号6 ア・オ

問題番号7 エ

問題番号8 エ・オ

問題番号9 ① ア ② カ ③ ウ ④ イ ⑤ シ

問題番号10 イ・オ

問題番号11 イ

問題番号12 ① ウ ② ケ ③ キ ④ タ ⑤ ソ ⑥ セ ⑦ オ ⑧ テ ⑨ サ ⑩ ク

問題番号13 オ

問題番号14 オ

問題番号15 ①消化 ② 排出 ③ 心臓 ④ 養分

問題番号16 (肥満度の判定) 高度肥満 (身長別標準体重) $0.513 \times 129 - 38.878 = 27.3 \text{ kg}$

(現在の体重) $(X - 27.3) \div 27.3 \times 100 = 53.2$ $X = 41.6 \text{ kg}$

問題番号17 ウ

問題番号18 オ

問題番号19

(違い)

- ・ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムのことをいう。
- ・ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様に床を乾かした状態で使うことをいう。

(目的・効果)

- ・ドライ運用を行うことで床を乾いた状態にすることができ、有機物や水分が落ちないため、細菌の繁殖を防止できる。
- ・床からの跳ね水による食品の汚染を防止できる。
- ・湿度を高くしないことと、長靴を履く必要がないことで、調理従事者の身体の負担軽減になる。

(注意点)

- ・調理場を高温多湿にしない。
- ・調理場の床に水を落とさない。
- ・調理場の床に食品を落とさない。