

問1 次の文は、「食育基本法」(平成17年法律第63号)の一部を抜粋したものである。文中の(ア)~(エ)に当てはまる語句の正しい組合せを選びなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び(ア)に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

(略)

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(イ)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、食生活の改善の面からも、「食」の(イ)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。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる(ウ)の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、(ウ)と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに(エ)の向上に寄与することが期待されている。

	ア	イ	ウ	エ
①	学力の向上	安全	経済	食料自給率
②	人格の形成	安全	環境	食料国産率
③	人格の形成	安全	環境	食料自給率
④	学力の向上	衛生	経済	食料国産率
⑤	人格の形成	衛生	経済	食料自給率

問2 次の文は、「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月食育推進会議決定)「第2食育の推進の目標に関する事項」「1. 目標の考え方」の一部を抜粋したものである。文中の下線部ア～オについて、正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せを選びなさい。

(5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導のア 生きた教材として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減やイ 地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月ウ 12回以上とすることを目指す。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法をエ 金額ベースからオ 食材数ベースに見直し、その割合を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合をオ 80%以上とすることを目指す。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	○	○	×	×
②	×	○	×	○	×
③	○	○	×	×	○
④	×	×	○	○	×
⑤	○	×	×	○	○

問3 次の各文は、「令和5年度食育推進施策（食育白書）」（令和6年6月7日農林水産省公表）「第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価」に示されている目標の内容について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる『共食』の回数」について、現状値（令和5年度）は第4次基本計画作成時の値（令和2年度）と比較して減少しており、目標値の週11回以上には達していない。
- ② 「朝食を欠食する子供の割合」について、現状値（令和5年度）は第4次基本計画作成時の値（令和元年度）の4.6%から増加しており、目標値の0%には達していない。
- ③ 「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」について、現状値（令和5年度）は第4次基本計画作成時の値（令和2年度）の73.5%から減少しており、目標値の80%以上には達していない。
- ④ 「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合」について、現状値（令和5年度）は、第4次基本計画作成時の値（令和元年度）の76.5%からほぼ横ばいで、目標値の80%以上には達していない。
- ⑤ 「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」について、現状値（令和5年度）は第4次基本計画作成時の値（令和2年度）の44.6%から減少しており、目標値の50%以上には達していない。

問4 次の各文は、「学校給食実施基準」（平成21年3月31日文部科学省告示第61号）の一部を抜粋したものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 学校給食は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。
- ② 学校給食は、年間を通じ、必ず毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。
- ③ 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。
- ④ 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

問5 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)「第6章 個別的な相談指導の進め方」に示されている内容について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 個別的な相談指導は、学校全体で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に栄養教諭が行い、実際の指導は、学級担任が中心となり関係者と連携を取りながら実施する指導である。
- ② 個別的な相談指導の利点は、指導者と児童生徒及び家族に親密な人間関係を構築することにより高い成果が得られること、個人の身体状態、栄養状態、食生活等の特性にあった指導及び、個人の家庭や地域での背景、知識、理解度等、特性にあった指導ができることがあげられる。
- ③ 個別的な相談指導は、事前に想定される問題や課題に対して実施する場合と疾病の発症のような状況に応じて実施する場合がある。
- ④ 個別的な相談指導は、その課題の改善を目的として期間を決めて定期的、継続的に指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにする指導である。
- ⑤ 個別的な相談指導を実施する際に、クラス全員の児童生徒にその問題や課題についての教育や情報の共有をしなくてはならない場合もある。このようなときには、授業等の中で実施することになる。

問6 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)「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」において示されている食育の視点について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 心身の健康 生涯にわたって健全な食生活を実現することが、心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するという視点。
- ② 食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点。
- ③ 社会性 子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには何よりも食が大切であるという視点。
- ④ 感謝の心 人の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに対して感謝する心が大切であるという視点。

問7 次の文は、小学校学習指導要領解説特別活動編（平成29年文部科学省）「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」の一部を抜粋したものである。文中の下線部ア～オのうち、正しいものの組合せを選びなさい。

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

(略)

給食の時間は、楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備などに関する指導により、ア望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図る。そして、イ適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、ウ定期的に指導する必要がある。また、食を取り巻く社会環境の変化により、栄養摂取の偏りや欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満などの生活習慣病、食物アレルギー等の問題が指摘される現在、エ関係機関との連携が今後更に重要になる。心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵への感謝、食文化、食料事情などについても各教科等との関連を図りつつ指導を行うことが重要である。

これらの指導に当たっては、栄養教諭の専門性を生かしつつ、学校栄養職員や養護教諭などの協力を得て指導に当たることも必要である。また、これらの学校給食に関する内容については、オ学級活動の授業時数には充てない給食の時間を中心に指導することになるが、学級活動の時間でも取り上げ、その指導の特質を踏まえて計画的に指導する必要がある。

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

問8 次の各文は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月文部科学省告示第64号）「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準」について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- ② 衛生管理責任者は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- ③ 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。
- ④ 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を行うこと。
- ⑤ 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患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こと。

問9 次のア～オの各文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月文部科学省告示第64号)における学校給食の使用水について述べたものである。正しいものを○, 誤っているものを×としたとき, 正しい組合せを選びなさい。

- ア 使用水は, 学校環境衛生基準(平成21年文部科学省告示第60号)に定める基準を満たす飲料水を使用すること。
- イ 使用水は, 週に一回, 調理中に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観, 臭気, 味等について水質検査を実施し, その結果を記録すること。
- ウ 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保存すること。
- エ 貯水槽を設けている場合は, 専門の業者に委託する等により, 3年に1回以上清掃すること。また, 清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。
- オ 学校給食において, 和えもの, サラダ等をやむを得ず水で冷却する場合は, 直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し, 確認した数値及び時間を記録すること。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	○	○	×	×
②	○	×	○	×	○
③	×	×	×	○	○
④	○	○	○	○	×
⑤	○	×	×	○	×

問10 次の各文は、「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)「第5章 調理従事者の健康管理」に示されている内容について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 食品によっては病原体に高率に汚染された食品が存在する。例えば, 牛肉には腸管出血性大腸菌, 鶏肉にはカンピロバクターやサルモネラ, 二枚貝にはノロウイルスなどに汚染されているものが存在する。これらの生食は感染の危険性が高いため, 加熱したものを食べるようにする。
- ② 手荒れが起ると, 黄色ブドウ球菌などの病原菌が定着しやすくなることがわかっている。例えば手の皸に1mmの深さがあれば, ノロウイルスは理論的には2万7千個程度入り込むことが出来る。手が荒れている人の手に付いた細菌等は容易には除去出来ない。また, 皮膚が乾燥すると落屑に伴う菌の飛散が増加し, 汚染が広がる可能性もある。
- ③ 鼻腔, 口腔内には多くの細菌やまれにウイルスが存在し, くしゃみと共に排出されることがある。インフルエンザの感染時には発病1日前から排出されるため, 食中毒・感染症防止の意味からも調理中はマスクの着用が必要である。また, 鼻腔に黄色ブドウ球菌を保菌している場合があるため, 調理中は常にマスクをつけるとともに, 日頃から口, 鼻に触れない習慣をつけることが大切である。
- ④ 下痢, 腹痛, 嘔吐, 発熱は感染性胃腸炎の代表的な症状である。このような症状を有する時には調理作業に従事しないことが大切である。例えば, ノロウイルスは1~2日間上記のような症状が続くことが多いので, 調理作業に従事しない。その症状が消失したら調理作業に従事することが出来る。
- ⑤ 腸管出血性大腸菌とはベロ毒素を産生する菌である。「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」において腸管出血性大腸菌感染症は三類感染症に指定され, これを受け, 学校保健法上, 感染している調理従事者は, 就業制限がある。調理業務等, 直接食品に触れる作業には従事できない。

問 11 次のア～オの各文は、「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）に示されている検収について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき，正しい組合せを選びなさい。

ア あらかじめ検収責任者を定めておくこと。栄養教諭等は，職員会議に出席したり，食に関する指導を行ったりすることから，検収に立ち会えない場合があり，検収責任者とすることが難しい場合がある。その場合は，学校給食調理員を検収責任者とする。

イ 調理委託の場合は，受託業者に検収責任者を定め，衛生管理責任者が確認を行う。

ウ 検収の際，保存食（50g程度）を採取し， -20°C 以下で1週間以上保存すること。

エ 納入された食品の品名，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，袋の汚れその他の包装容器等の状況，消費期限又は賞味期限，製造年月日，品温，年月日表示，ロット番号その他のロットに関する情報について，毎日，点検を行う。

オ 検収の際，外部からの汚染を調理場に持ち込むことを防ぐため，専用容器への移し替えはプラットホームで行う。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	○	×	○	○
②	○	×	○	×	○
③	○	×	○	○	×
④	×	○	○	×	○
⑤	○	○	×	○	×

問 12 次の各文は、「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）「4-1 給食提供体制づくり」に示されている内容について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① 食物アレルギー対応を行う児童生徒の保護者とは毎月，詳細な献立表等で対応内容の具体的な確認，調整を行い，書面で了解を得る。
- ② 食物アレルギー対応食専用に調理器具や食器具類を使用し，保管する場合は，一般の調理器具や食器具類と一緒に保管する。
- ③ 食物アレルギー対応に使用する食材は，物資選定委員会等で決定された安全なものを使用する。
- ④ 食物アレルギー対応食担当者は，他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別化をして作業すると良い。
- ⑤ あらかじめ，確認作業の方法（確認者，ダブルチェック，声出し指差し確認など）やタイミングを決めておく。

問 13 次のア～オの各文は、「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)「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル」に示されている内容について述べたものである。正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せを選びなさい。

- ア れんこんは切裁後、食塩水につけることで酵素作用を抑え、褐変を防ぐことができる。
 イ 野菜を切るときは、繊維に平行に切ることで、弾力性や歯ごたえを残すことができる。
 ウ 煮干しだしは、大量調理では30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す方法が効率的である。
 エ ほうれんそうをゆでる際は、釜の水分の蒸発を防ぐため、蓋をしてゆで、手早くざるにあけて、速やかに冷却する。
 オ 大きめに切った煮物の野菜を水から下ゆでしておくことで、煮崩れを防ぎ、調味料を均等に浸透させることができる。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	○	×	○	×
②	×	×	○	○	×
③	×	○	○	×	○
④	×	○	×	×	○
⑤	○	×	○	×	×

問 14 次のア～オの各文は、「令和4年『国民健康・栄養調査』の結果の概要(令和6年8月厚生労働省)」「Ⅱ 結果の概要」「第2部 基本項目」に示されている内容について述べたものである。誤っているものの組合せを選びなさい。

- ア 肥満者(BMI $\geq 25 \text{ kg/m}^2$)の割合は男性31.7%、女性21.0%であり、この10年間でみると、女性では有意な増減はみられないのに対し、男性では有意に増加している。
 イ 血清総コレステロール値が240mg/dL以上の者の割合は男性24.8%、女性13.4%である。この10年間でみると、男女とも有意に増加している。
 ウ 野菜摂取量の平均値は270.3gであり、男性277.8g、女性263.9gである。この10年間でみると、男女とも有意に減少している。年齢階級別にみると、男女ともに20歳代で最も少なく、年齢が高い層で多い。
 エ 運動習慣のある者の割合は、男性で35.5%、女性で31.5%であり、この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。年齢階級別にみると、その割合は、男女ともに30歳代で最も低く、それぞれ18.9%、15.2%である。
 オ 生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している者の割合は、男性13.5%、女性9.0%である。この10年間でみると、男性では有意な増減はなく、女性では有意に増加している。

- ① ア・エ
 ② ア・オ
 ③ イ・ウ
 ④ イ・エ
 ⑤ ウ・オ

問15 次の各文は、『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月厚生労働省）「Ⅱ 各論」「2 対象特性」に示されている「乳児・小児における基準策定に当たっての留意点」について述べたものである。誤っているものを選びなさい。

- ① エネルギー 幼児及び小児の体格は経時的に変化するため、エネルギー摂取量の過不足のアセスメントは、成長曲線（身体発育曲線）を用いて成長の経過を縦断的に観察することで行う。すなわち、体重や身長を計測し、成長曲線（身体発育曲線）のカーブに沿っているか、成長曲線から大きく外れるような成長の停滞や体重増加がないかなどを検討する。
- ② カルシウム 小児期、特に思春期（12～14歳）は骨塩量増加に伴うカルシウム蓄積量が生涯で最も増加する時期で、カルシウム推奨量は他の年代に比べて最も多い。13～14歳の男児では推定平均必要量を満たさない者が89.6%、女児で35.4%に上るとの報告もある。
- ③ 鉄 小中学生では、鉄摂取量が推定平均必要量を満たさない者の割合が高く、特に中学生では男児の53.7%、女児（月経ありの基準値を適用）の59.8%が満たないと報告がある。
- ④ 炭水化物 小児の食物繊維摂取量は、小学校3年生男児121g/日、女児115g/日、中学校2年生男児153g/日、女児158g/日との報告がある。3歳未満の小児については、摂取実態の詳細は明らかになっておらず、目標量を算定する根拠が乏しいことから、3～17歳に限って成人と同様の方法で目標量を算出した。
- ⑤ たんぱく質 小児（1～17歳）の推定平均必要量算定の参照値は、たんぱく質維持必要量と成長に伴い蓄積されるたんぱく質蓄積量から要因加算法によって算出した。

問16 次のア～エの各文は、生活習慣病と栄養素との関連について述べたものである。正しいものの組合せを選びなさい。

- ア 高血圧 カリウムは、食塩過剰摂取の血圧上昇などの作用を増幅させていると考えられている。
- イ 脂質異常症 高LDL-コレステロール血症において、適正な総エネルギー摂取量のもとで多価不飽和脂肪酸を飽和脂肪酸に置換することは、血清脂質の改善に有効である。
- ウ 糖尿病 2型糖尿病の血糖コントロールのため、積極的な食物繊維摂取は有用である。
- エ 慢性腎臓病 治療の根幹である食事療法は、たんぱく質摂取量の制限が中心で、腎臓を保護することを主目的としている。

- ① ア・イ
- ② ア・ウ
- ③ イ・ウ
- ④ イ・エ
- ⑤ ウ・エ

問 17 次の文は、「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）に示されている「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）～（カ）に当てはまる語句を記入しなさい。

- （2）献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の（ア）の偏りをなくすよう配慮すること。
- ①魅力あるおいしい給食となるよう、（イ）技術の向上に努めること。
 - ②食事は調理後できるだけ（ウ）に（エ）で提供すること。調理に当たっては、（オ）・安全に十分配慮すること。
 - ③（カ）における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

問 18 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」「4 窒息事故防止」を抜粋したものである。（ア）～（オ）に当てはまる語句を記入しなさい。ただし、同じ記号には同じ語句が入る。

過去には、パンの（ア）や、白玉団子やプラムを咀嚼せず誤って飲み込んだことによる児童生徒の窒息事故が発生しています。特に、（イ）が少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性がある（ウ）形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため十分な注意が必要です。

ア 未然防止のポイント

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導します。
- ・（ア）は危険であることを指導します。
- ・給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察します。
- ・咀嚼及び（エ）の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全（オ）の間で共通理解を図ります。
- ・特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず（オ）が付き添い、目を離さないようにします。

イ 発生時対応の留意点

- ・すぐに他の（オ）を呼び、119番通報を依頼します。救急隊が到着するまでの間は、詰まったもの除去を試みます。

問 19 次の文は、「中学生用食育教材『食』の探求と社会への広がり」(令和3年3月文部科学省)「Ⅱ 自らの『食生活』を営む」① 何をどう食べる?—中学生に必要な食事—」に示されている内容について述べたものである。文中の(ア)～(オ)に当てはまる語句や数値を記入しなさい。ただし、同じ記号には同じ語句や数値が入る。

また、長時間の運動時や大量の発汗があるときに、スポーツドリンクを飲むことは脱水症状を防ぐために有効である。1.2Lの水で、食塩濃度0.2%、砂糖濃度6.0%のスポーツドリンクを作るために必要な食塩と砂糖の必要量(g)を求めなさい。

- ・体のおおよそ(ア)%が水分である。
- ・水には、主に次の3つの役割、(イ)作用、(ウ)作用、(エ)がある。(エ)だけに水が使われると、(イ)作用、(ウ)作用はスムーズに仕事ができなくなる。
- ・そのため、体内の水分量が少なくなると、口渇感(のどが渴いたというお知らせ)を起こして飲水を促す。
- ・また、体内の水分量が少なくなり、(イ)作用と(ウ)作用の機能が低下すると(脱水が体重の3%以上)、動いたり、考えたりできなくなる等の症状を起こすとともに、体温が上昇する。体内の水分量が減少すると脱水を起こし、脱水がすすむことにより(オ)になる。

問 20 総エネルギー摂取量を826kcalとしたとき、次の表のア、イの値を求めなさい。なお、たんぱく質、脂質のエネルギー換算係数は、Atwater係数を用いる。ただし、解答は小数第一位を四捨五入して答えること。

	摂取量	総エネルギー摂取量に占める割合
たんぱく質	35	ア
脂質	イ	28

問 21 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルpartⅡ」(平成22年3月文部科学省)「第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル」11 便所の清掃・消毒について述べたものである。文中(ア)～(エ)に当てはまる語句を記入しなさい。

また、調理従事者専用便所の個室内に手洗い設備が必要な理由を述べなさい。

便所の清掃及び消毒は、調理作業後に行い、(ア)を着用して便所に入らない。消毒剤はノロウイルスに効果のある(イ)溶液を使用し、清掃・消毒は、(ウ)が低い順に行う。便所を清掃・消毒した後は、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に示されている「(エ)手洗い」をする。

問 22 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月文部科学省告示第64号)では「作業動線図を作成すること」と定められている。作業動線図を作成する必要性について述べなさい。

- 問1 3
問2 1
問3 5
問4 2
問5 1
問6 3
問7 2
問8 2
問9 2
問10 4
問11 5
問12 2
問13 3
問14 4
問15 4
問16 5
問17 ア し好 イ 調理 ウ 短時間 エ 適温 オ 衛生 カ 家庭
問18 ア 早食い イ 水分 ウ 丸い エ 嚥下 オ 教職員
問19 ア 60 イ 溶解 ウ 運搬 エ 体温調整 オ 熱中症
食塩 2.4g 砂糖 72g

- 問20 ア 調理衣 イ 次亜塩素酸ナトリウム ウ 汚染度 エ 標準的な

【必要な理由】便所の個室に手洗い設備がないと、用便後の手指を介してドアノブや衣服等に細菌やウイルスが付着するため。

- 問21 【作成の必要性】汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差汚染を防ぐため。