

[1] 「学校給食法」(平成27年改正)の「第1章 総則 第2条 学校給食の目標」の一部に関する記述である。内容として正しくないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[1]

- ① 日常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。
- ② 学校生活を豊かにし、信頼できる人間関係及び協同の精神を養うこと。
- ③ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ④ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑤ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

[2] 「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)について、次の各問いに答えなさい。

1 次の文は、「1 学校給食摂取基準の概要(3)」にある「学校給食摂取基準の策定について(報告)(学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議) 2 学校給食摂取基準の考え方 (2) 各栄養素等の基準値の設定 ①エネルギー」の一部である。文中の(ア)～(エ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、記号で答えなさい。解答番号は、[2]

(2) 各栄養素等の基準値の設定

①エネルギー

文部科学省が毎年実施する学校保健統計調査の(ア)身長から求めた(イ)体重と身体活動レベルの(ウ)(ふつう)を用いて、推定エネルギー必要量の3分の1を算出したところ、昼食必要摂取量の中央値との差も少なく四分位範囲内であるため、学校保健統計調査により算出したエネルギーを基準値とした。

なお、性別、年齢、体重、身長、身体活動レベルなど、必要なエネルギーには個人差があることから、(エ)に照らして成長の程度を考慮するなど、個々に応じて弾力的に運用することが求められる。

- | | ア | イ | ウ | エ |
|---|----|----|-------|------|
| ① | 標準 | 平均 | レベルI | BMI |
| ② | 平均 | 標準 | レベルI | 成長曲線 |
| ③ | 平均 | 標準 | レベルII | BMI |
| ④ | 標準 | 平均 | レベルII | BMI |
| ⑤ | 平均 | 標準 | レベルII | 成長曲線 |

2 次のア～オは、「3 学校給食の食事内容の充実等について (1)」に関する記述である。正しいものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[3]

- ア 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
- イ 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
- ウ 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。
- エ 我が国の伝統的な食文化について興味・関心を持って学び、郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、日本の他の地域の風土や歴史の理解も深めることができるよう配慮すること。
- オ 児童生徒が学校給食を通して、自立した生活の基礎となる食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名がわかりやすい献立作成に努めること。

- ① ア, イ ② ア, ウ ③ ウ, エ ④ イ, オ ⑤ エ, オ

[3] 衛生管理に関して、次の各問いに答えなさい。

1 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 文部科学省)の「第1 総則」の抜粋である。(ア)～(ウ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。
解答番号は、[4]

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会(以下「教育委員会」という。), 附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の(ア)(以下「教育委員会等」という。)は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。)を受けつつ、(イ)(コーデックス委員会(国連食糧農業機関/世界保健機関合同食品規格委員会)総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定された(イ)(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)をいう。)の考え方に基づき単独調理場、共同調理場(調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。)並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は(ウ)の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

- | | ア | イ | ウ |
|---|-----|---------|-------|
| ① | 設置者 | HACCP | 学校保健師 |
| ② | 設置者 | HACCP | 学校薬剤師 |
| ③ | 代表者 | ISO9001 | 学校保健師 |
| ④ | 代表者 | HACCP | 学校薬剤師 |
| ⑤ | 設置者 | ISO9001 | 学校保健師 |

2 次のア～オは、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 文部科学省)の「第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 1 (1) 学校給食施設 ①共通事項」に関する記述である。正しいものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[5]

ア 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場(学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。)は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域(それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域(事務室等を除く。)」)をいう。以下同じ。)に部屋単位で区分すること。

イ 食品の保管室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。

ウ 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は、改築時にドライシステムにすること。

エ 作業区域(別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。)の外部に開放される箇所には自動ドアを備えるよう努めること。

オ 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という。)その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

① ア, イ ② ア, ウ ③ ア, オ ④ ウ, エ ⑤ エ, オ

3 次のア～オは、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 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 (4) 調理過程 ①共通事項」に関する記述である。正しいものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[6]

ア 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。

イ 加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は90℃で1分間以上)又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

ウ 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。

エ 和えもの、サラダ等については、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。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、配食時に温度及び時間を記録すること。

オ 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理をすること。やむを得ず、生野菜を使用する場合は、流水で十分洗浄し、必ず消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

① ア, イ ② ア, ウ ③ イ, エ ④ ウ, エ ⑤ エ, オ

4 次のア～オは、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 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 (6) 検食及び保存食等 ②保存食」に関する記述である。正しいものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[7]

- ア 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、原材料用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- イ 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。卵については、納品されたものから一つ採取し割卵せずに保存する。
- ウ 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- エ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- オ 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食としてもよい。

① ア, イ ② ア, ウ ③ イ, エ ④ ウ, エ ⑤ ウ, オ

5 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 文部科学省)の「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 1 (3) 学校給食従事者の健康管理 四」の抜粋である。(ア)～(エ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[8]

四 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、(ア)の検便検査におい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、(イ)を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の(ウ)があった可能性がある調理従事者について速やかに(ア)の検便検査を実施し、検査の結果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、(エ)ことを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

	ア	イ	ウ	エ
① 高感度		食品に直接触れる調理作業	感染機会	調理に直接従事する
② ノロウイルス抗原抗体反応		食品に直接触れる調理作業	二次感染	調理に直接従事する
③ 高感度		調理に直接従事する	感染機会	食品に直接触れる調理作業
④ ノロウイルス抗原抗体反応		食品に直接触れる調理作業	不顕性感染	調理に直接従事する
⑤ ノロウイルス抗原抗体反応		調理に直接従事する	二次感染	食品に直接触れる調理作業

6 次のア～オは、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 文部科学省)の「別紙 学校給食食用食品の原材料、製品等の保存基準」から、食品名と保存温度の組合せを示したものである。正しくないものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[9]

- ア 牛乳……………10℃以下
- イ 鮮魚介……………5℃以下
- ウ 食肉……………5℃以下
- エ チーズ……………15℃以下
- オ 冷凍食品……………-20℃以下

① ア, エ ② イ, ウ ③ ウ, エ ④ ウ, オ ⑤ エ, オ

7 次のア～エは、「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)の「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」の一部である。内容として適切なものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[10]

- ア 作業開始前及び用便後……………標準的な手洗い
- イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合……………作業中の手洗い
- ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前……………標準的な手洗い
- エ 生の食肉類, 魚介類, 卵, 調理前の野菜類等に触れた後, 他の食品や器具等に触れる場合……………作業中の手洗い

① ア, イ ② ア, ウ ③ ア, エ ④ イ, ウ ⑤ ウ, エ

8 次のア～オは、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」(平成21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 食品, 設備等の洗浄・消毒マニュアル 1. 食品の洗浄・消毒 (1) 検収室における洗浄・消毒」に関する記述である。内容として適切ではないものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[11]

- ア 検収室では, 外部からの汚染を下処理室や食品保管室, 調理室に入れないように, 搬送用容器を外したり, 泥を落としたりする作業を行う。
- イ 検収台や検収に使う容器は, アルコール消毒をし, 使用する。
- ウ 泥つき野菜は, 検収室で泥を落とした後, 下処理室に搬入する。
- エ 肉, 魚等の検収台や検収用エプロンは, 使い分ける必要はない。
- オ 保管していた調味料を調理室等の非汚染作業区域に持ち込む時には, 調味料庫内で専用の容器に移し替える。

① ア, イ ② ア, ウ ③ イ, ウ ④ イ, エ ⑤ エ, オ

9 次のア～オは、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」（平成21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 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル 2. 設備等の洗浄・消毒「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方」に関する記述である。内容として適切ではないものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[12]

ア 原則として消毒が必要なものは、主に「加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器」、「生食する食品を扱う設備や機械、機器」である。

イ 紫外線殺菌保管庫は確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること）。紫外線は直視しないことなど注意が必要である。

ウ 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒については、適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ。

エ 魚介等洗浄したシンクは、調理終了後洗浄し、アルコール消毒し乾燥させる。

オ 缶切り機については、調理開始前に刃はアルコール消毒し、調理終了後は洗浄し乾燥させる。

- ① ア、イ ② イ、ウ ③ イ、エ ④ ウ、エ ⑤ エ、オ

Kyosai-guild.jp

[4] 食物アレルギーに関して、次の各問いに答えなさい。

1 次の文は、「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)の「第2章 疾患各論 1. 食物アレルギー・アナフィラキシー」に関する記述である。(ア)～(オ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[13]

- ・原因食物は学童期では多岐にわたりますが、平成23年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査(消費者庁「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」)では学童～高校生までの新規発症では(ア)、果物が多い。
- ・症状としては(イ)症状が最も多い。
- ・誤食などにより食物アレルギーの症状が出現した場合には、速やかに適切な対応を行うことが重要。(ウ)などの軽い症状に対しては(エ)の内服や経過観察により回復することもあります。ゼーゼー・呼吸困難・(オ)・ショックなどの中等症から重症の症状には、アナフィラキシーに準じた対応が必要です。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	小麦	粘膜	ぜんそく	気管支拡張薬	嘔吐
②	甲殻類	皮膚	じんましん	抗ヒスタミン薬	発熱
③	甲殻類	粘膜	咳	抗アレルギー薬	発熱
④	小麦	粘膜	咳	気管支拡張剤	嘔吐
⑤	甲殻類	皮膚	じんましん	抗ヒスタミン薬	嘔吐

2 次のア～オは、「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)の「第2章 疾患各論 1-2 「学校生活上の留意点」欄の読み方 食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」に関する内容を表にまとめたものである。内容として適切なものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[14]

【給食での対応レベル】

ア レベル1	詳細な献立表対応
イ レベル2 (1)	代替食対応
ウ レベル2 (2)	一部弁当対応
エ レベル3	除去食対応
オ レベル4	完全弁当対応

① ア, イ ② ア, エ ③ イ, エ ④ ウ, オ ⑤ エ, オ

3 次のア～オの文は、「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）の「Ⅲ 総論 4 学校がとるべき対応」に関する記述である。内容として適切なものの組合せを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[15]

- ア 食物アレルギーを有する児童生徒においても、他の児童生徒と一緒に学校給食を食べることが前提。
- イ 学校給食が原因でアレルギー症状を発症させないため、調理場の能力や環境に応じ、調理場の視点に立った対応給食を実施。
- ウ 市区町村教育委員会等の方針に基づき、学校が個別に基本方針を策定することが重要。
- エ 学校における食物アレルギー対応は組織（食物アレルギー対応委員会等）で検討され、担当者中心に取り組む。
- オ 食物アレルギー対応委員会等には、必ず、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、調理員の代表、関係保護者、主治医等を加える。

① ア, イ ② イ, エ ③ ウ, エ ④ エ, オ ⑤ ア, ウ

[5] 食に関する指導について、次の各問いに答えなさい。

- 1 次の文は、「学校給食法 第3章 学校給食を活用した食に関する指導(第10条)」の一部である。(ア)～(ウ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[16]

第10条

(略)

- 2 (ア)が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の(イ)に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の(ウ)を図るよう努めるものとする。

- | | ア | イ | ウ |
|---|------|----|-------|
| ① | 栄養教諭 | 実情 | 理解の増進 |
| ② | 栄養教諭 | 実態 | 理解の深化 |
| ③ | 校長 | 状況 | 理解の増進 |
| ④ | 校長 | 実情 | 理解の増進 |
| ⑤ | 担任 | 状況 | 理解の深化 |

2 次のア～オは、「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「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」の食育の視点に関する記述である。「食文化」に関わる資質・能力の3つの柱とその例の組合せとして適切なものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[17]

- ア （知識・技能）……自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを理解できるようにする。
- イ （知識・技能）……食料の生産は、すべての自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。
- ウ （思考力・判断力・表現力等）……自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、食品ロスの視点も含めて環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。
- エ （思考力・判断力・表現力等）……日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。
- オ （学びに向かう力・人間性等）……各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。

① ア, イ, ウ ② ア, エ, オ ③ イ, エ, オ ④ イ, ウ, オ ⑤ ア, ウ, オ

3 「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5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは 1 目的と役割」にある記述として、正しくないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[18]

- ① 我が国の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まったとされている。この給食は、貧困児を対象に宗教的な救済事業として無償で給与された。
- ② 昭和21年には学校給食は教育活動の一環として位置づけられ、同年「学校給食法」も制定され、学校給食の法的根拠が明らかになった。
- ③ 平成20年6月に学校給食法が大幅に改正され、従来からの目標である学校給食の普及充実に加えて、「学校における食育の推進」が新たに規定された。食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果を引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進するという趣旨が明確になった。
- ④ 学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができる。
- ⑤ 給食の時間では、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができる。

4 「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3節 学校と家庭・地域の関係機関等との連携 I 家庭との連携」に関する内容として、適切ではないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[19]

- ① 個別的な相談指導が必要な児童生徒において、家庭での食生活や生活習慣と密接に関係している場合が多く、家庭の協力が不可欠である。
- ② 必要に応じて、児童生徒と保護者を一緒に、または、保護者を対象とした面談や相談指導を設定し、現状や指導内容について学校と家庭の共通理解を図る。
- ③ 指導に当たっては、学校と家庭との信頼関係を築くこと、現状を踏まえた取り組みやすい目標を設定し、短期的な取組を行うことが大切である。
- ④ 評価内容を定期的に家庭と共有し、児童生徒と保護者が共に意欲をもって取組を継続できるよう留意する。
- ⑤ 校内での取組のほか、地域の関係機関が開催する健康教室や生活改善に関する活動を積極的に活用するよう情報提供する。

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6章 個別的な相談指導の進め方 第4節 栄養教諭の役割・3 個別的な相談指導を行う際の留意点」の一部に関する内容として、適切ではないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[20]

- ① 栄養学、医学を始め、相談指導に必要なエビデンスは、日々更新されていることから、自己研鑽を継続し、質の高い指導を行うこと。
- ② 発育・発達期のエビデンスや情報に限らず、幅広く知識やスキルを習得し、指導に生かすこと。
- ③ 児童生徒及びその保護者が満足する成果を出す指導をするためにカンファレンスなどを学校単位、市町村単位で実施すること。
- ④ 個別的な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。
- ⑤ 個別相談の結果は、関係する教職員のみで共有し、対応すること。

6 次の(1)～(7)は、「第4次食育推進基本計画(令和3年3月 厚生労働省)」の「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針 2. 基本的な取組方針」の項目である。(ア)～(オ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[21]

- (1) 国民の(ア)健康の増進と豊かな(イ)
- (2) 食に関する(ウ)の念と理解
- (3) 食育推進運動の展開
- (4) 子供の食育における保護者、(エ)等の役割
- (5) 食に関する(オ)と食育推進活動の実践
- (6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- (7) 食品の安全性確保等における食育の役割

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	心身の	人間形成	感謝	教育関係者	体験活動
②	健全な	人間形成	感謝	学校関係者	体験活動
③	心身の	人格形成	感謝	教育関係者	体験活動
④	健全な	人格形成	畏敬	教育関係者	体験学習
⑤	心身の	人間形成	畏敬	学校関係者	体験学習

7 次の文は、「第4次食育推進基本計画(令和3年3月 厚生労働省)」の「第2 食育の推進の目標に関する事項 2. 食育の推進に当たっての目標(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」に関する記述の一部である。(ア)～(エ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[22]

学校給食における地場産物の活用は、(ア)の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の(イ)に伴う(ウ)の低減や地域の(エ)は、持続可能な食の実現につながる。

	ア	イ	ウ	エ
①	販売拡大	輸送	環境負荷	活性化
②	地産地消	輸送	環境負荷	活性化
③	地産地消	輸送	環境負荷	振興
④	販売拡大	運搬	温室効果ガス	振興
⑤	地産地消	運搬	温室効果ガス	活性化

8 次の文は、「中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編」の「第3章 教育課程の編成及び実施 第1節 中学校教育の基本と教育課程の役割 2 生きる力を育む各学校の特色ある教育活動の展開 (3) 健やかな体」の一部である。(ア)～(エ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、[23]

学校における食育の推進においては、(ア)の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の(イ)が見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、生徒が食に関する正しい(ウ)と望ましい食習慣を身に付けることにより、(エ)健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。

	ア	イ	ウ	エ
①	食事	健康課題	判断力	これからの社会を通して
②	食べ物	体調不良	知識	生涯にわたって
③	栄養摂取	健康課題	判断力	生涯にわたって
④	栄養摂取	健康課題	知識	生涯にわたって
⑤	食事	体調不良	選択	これからの社会を通して

9 「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》Ⅰ 食に関する指導」における「栄養教諭の役割」に関する記述について、内容として適切ではないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[24]

- ① 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栄養教諭が行う。
- ② 栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付ける。
- ③ 適宜、指導計画を踏まえた打合せを行う。
- ④ 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資料提供したりする。
- ⑤ 子供の行動がどのように変容したか観察しその後の指導に生かす。

10 「食」の探究と社会への広がり～食を通して自分たちや社会を見つめよう～」（中学生用食育教材）の「教材5 朝食の効果を知ろう！」に関する記述について、内容として適切ではないものを、①～⑤から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、〔25〕

- ① 朝食をとるという行為により、食道や胃、腸などが運動を開始し、その運動によって得られた熱が体温の上昇を助け、脳をはじめ体中が活動を行うための準備を整えます。
- ② 私たちの体は、寝ている間もエネルギーを使っています。起床時は、エネルギーや、エネルギーを作るために必要な栄養素が少ない状況といえます。このため、朝食で午前中に使うエネルギーや栄養素を補充しなくてはなりません。
- ③ 胃の中に食べ物が入ってくると大腸が蠕動運動を起こし、排便を促します。朝食をとることにより、排便のリズムが作られることから、朝食を抜く習慣があると便秘の原因となることがあります。
- ④ 1日の体温リズムは、朝食をとった後から顕著に上昇を始め、昼間に最高値となります。朝食をとることにより、午前中、体温が上昇した状態を維持することができます。
- ⑤ バランスの良い食事を朝からしっかりととることが睡眠にとっても重要です。不可欠アミノ酸であるトリプトファンを材料に脳内でメラトニンが作られます。メラトニンは、感情を安定させる作用があり、朝食を食べることで日中を安定して過ごすことができます。また、夜になると、日中に作られたメラトニンの量に従って、眠りを促すセロトニンという物質が作られます。

Kyosai-guild.jp

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

※1問4点×25問 合計100点満点