

問題1 次の(1)、(2)の問いに答えよ。

- (1) 食育の推進について、各教科等において、食に関する指導を行うときには、関連する教科の内容を踏まえることが大切である。次の文は、小学校学習指導要領(平成29年告示)「第2章 各教科 第8節 家庭」の一部を示そうとしたものである。文中の①～⑤の〔 〕にあてはまる語句を、あとのA～Jの語群から一つずつ選んで、その記号を書け。

第2 各学年の内容

[第5学年及び第6学年]

I 内容

B 衣食住の生活

(3) 栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。

(イ) 食品の栄養的な特徴が分かり、〔 ① 〕を組み合わせるとる必要があることを理解すること。

(ウ) 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解すること。

2 内容の取扱い

(2) 内容の「B衣食住の生活」については、次のとおり取り扱うこと。

ウ (3)のアの(ア)については、〔 ② 〕と食品の体内での主な働きを中心に扱うこと。(ウ)については、献立を構成する要素として、〔 ③ 〕について扱うこと。

エ 食に関する指導については、〔 ④ 〕の特質に応じて、〔 ⑤ 〕の充実に資するよう配慮すること。また、第4学年までの食に関する学習との関連を図ること。

語群

- A 五大栄養素 B 食育 C 主食、主菜、副菜 D 3つの食品群 E 6つの食品群
F 日常生活 G 学習活動 H 料理や食品 I 米飯及びみそ汁 J 家庭科

- (2) 健康増進法(平成14年法律第103号)第16条の2において、厚生労働大臣は、国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量及び栄養素の量の基準(以下「食事摂取基準」という。)を定めるものとされている。次のア～オは、『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11日公表)の内容について示そうとしたものである。下線部の記載が正しい場合は○を、誤りの場合は×を記載し正しい語句を書け。

ア 食事摂取基準は、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防(発症予防)を目的として策定され、個人にも集団にも用いるものである。

イ 目標量の設定で対象とした生活習慣病は、高血圧、脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病である。

ウ 生活機能の維持・向上の観点から、生活習慣病に加えて、新たにフレイルとエネルギー・栄養素との関連を整理した。

エ 食事摂取基準の活用にあたっては、食事調査によって1日間の摂取量を把握し、食事摂取基準で示されている各指標の値と比較することが勧められている。

オ 食事摂取基準で示されるエネルギー及び栄養素の基準は、次の6つの指標から構成されている。エネルギーの指標はエネルギー摂取量、栄養素の指標は推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量及び耐容上限量である。

問題2 学校給食の衛生管理について、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に関する、次の(1)、(2)の問いに答えよ。

(1) 次の文は、「学校給食衛生管理基準」の一部を示そうとしたものである。あとのア～ウの問いに答えよ。

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 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定めた〔A〕が、食品の納入に立会し、〔B〕について、毎日、点検を行い、記録すること。(以下略)

六 食品を保管する必要がある場合には、(中略)、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、〔C〕で行い、〔D〕を清潔に保つこと。

ア A、C、Dの〔 〕にあてはまる語句を書け。

イ Bには、食品の検収の際の点検項目が掲げられている。この点検項目の中から4つ書け。

ウ 六にある食品を保管する必要がある場合、以下に示す食品の保存温度を示せ。

鮮魚介	殻付卵	チーズ
-----	-----	-----

(2) 保存食の採取について、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と定められているが、卵は採取方法が別途定められている。卵の原材料の採取方法を示し、その採取方法をとる理由と卵の衛生管理の留意点について清潔に書け。

問題3 次の(1)～(3)の問いに答えよ

(1) 春から夏に提供する1食分の学校給食献立を考えたい。あとのア、イの問いに答えよ。

ア ()に、料理名とその料理で使用するすべての食品名を書き献立を完成させなさい。

料理名	使用する食品名
ごはん	精白米
サワラの塩焼き	サワラ・酒・食塩
()	()
()	()
()	()
牛乳	牛乳

イ アで完成させた献立のねらいと、この献立を活用した小学校中学年での給食の時間における食に関する指導について、指導内容を簡潔に書け。

(2) 食に関する指導の「生きた教材」として、学校給食に地場産物を使用する効果を簡潔に2つ書け。

- (3) 次の表は、小学校4年生のある集団における一人一回当たりの学校給食摂取基準（学校給食のエネルギー）を計算しようとしたものである。次のア～ウの〔 〕にあてはまる数値を入れ、表を完成させなさい。なお、学校給食のエネルギーは、男女の推定エネルギー必要量の平均をもとに算出するものとする。

年齢	身体活動レベルⅡ (ふつう)		標準体重 (kg)	基礎代謝量 (kcal/日)	エネルギー蓄積量 (kcal/日)	推定エネルギー必要量 (kcal)	学校給食のエネルギー (kcal)
9歳 (小学4年生)	ア	男子	30.6	1250	25	イ	ウ
		女子	30.0	1140	30	1854	

kyosai-guild.jp

問題4 個別的な相談指導について、次の(1)、(2)の問いに答えよ。

- (1) 次の文及び図は、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)に示されている個別的な相談指導の具体的な指導方法の一部を示そうとしたものである。あとのア、イの問いに答えよ。

第6章 個別的な相談指導の進め方

第5節 具体的な指導方法

1 方法及び流れ

実際に児童生徒に個別的な相談指導を実施する際には、[A]をさらに詳細にした方法(図3 個別的な相談指導の詳細な方法(例))を活用することもできます。この方法を取り入れることで、児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。また、指導後の評価までを確実に実施することができるようになります。

栄養教諭が中心となって、学級担任や養護教諭らと連携をして最初に目的と期間を決め、対象児童生徒を抽出します。対象児童生徒に対して、アセスメントの結果から個人目標の設定します。(中略)栄養教諭は、目標を達成するために[B]の計画を立て、その計画を対象児童生徒が実行するための行動計画を設定します。行動計画は、「控える」や「少し多くする」のような抽象的な表現ではなく、「[C]」など、「できた」・「できない」が明確に判断できるものにします。(後略)

図3 個別的な相談指導の詳細な方法(例)

個別的な相談指導の流れ

目的・期間の決定

↓

アセスメント
([D] と課題の抽出)

↓

個人目標の設定

↓

相談指導計画

- [B] 計画
- 行動計画
(児童生徒自身が行う目標)
- 栄養教育計画
- 連携についての計画

↓

相談指導の実施

↓

[E]

↓

個人評価

ア 文及び図の中のA、B、D、Eの[]にあてはまる語句を書け。

イ 文中のCには、行動計画の例が示されている。栄養教諭として考えられる児童生徒の行動計画の例を1つ書け。

- (2) Aさん(13歳男)は、身長161cm、体重65kgである。この生徒に個別的な相談指導を行う場合について、次のア～ウの問いに答えよ。なお、身長別標準体重を求める際の係数a、bは、13歳男の場合、係数aは0.815、bは81.348である。

ア Aさんの標準体重を求める計算式を書け。

イ Aさんのアセスメントの結果から、身長が2cm伸びると仮定し3か月後の個人目標を設定したい。目標体重を設定しようとした場合、3か月後の標準体重を目標体重として設定することは適切でない。その理由を説明せよ。

ウ Aさんへの個別的な相談指導を、(1)の個別的な相談指導の詳細な方法(例)を活用して実施し、3か月後に評価したい。その際に考えられる成果指標、活動指標をそれぞれ一つずつ書け。

- 問題1 (1) ① H ② A ③ C
④ J ⑤ B

- 問題2 ア ○
イ ○
ウ × 骨粗鬆症
エ × 習慣的な
オ × BMI

- 問題2 (1) ア A 検収責任者 C 検収室 D 下処理室
イ 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。）番号その他のロットに関する情報。から4つ。
ウ 鮮魚介 殻付卵 チーズ
5℃以下 10℃以下 15℃以下

- (2) 採取方法 全て割卵し、混合したものから50g程度採取する
理由 割卵によって卵黄膜が破れると、卵白中のサルモネラ・エンテリティディスが卵黄の鉄分や栄養素により、増殖しやすくなるため。など

衛生管理の留意点

- ・専用エプロンの着用及び使い捨て手袋の装着
- ・卵専用容器と卵割用ボール等を使用し、割卵用ボールに1個ずつ割卵し、鮮度を確認する。
- ・割卵終了後、すぐに使用しない場合は原材料用冷蔵庫で保管する。
- ・使用直前に、専用泡だて器等で攪拌する。 などから1つ

- 問題3 (1) ア 料理名 使用する食品名
オクラのごま オクラ・キャベツ・きゅうり・ごま・しょうゆ・さとう・酢
夏野菜のみそ汁 かぼちゃ・なす・たまねぎ・油揚げ・葉ねぎ・淡色辛みそ・甘みそ
ミニマト ミニトマト

- イ 献立のねらい (解答例1) 給食に使われている野菜の部分に関心をもつ。
(解答例2) 体の成長には、バランスのとれた食事が大切であることを理解する。など

指導内容 (解答例1) 給食に使われている野菜の利用されている部分に注目し、植物の体のつくりを理解を深めつつ、味わって食べることで野菜に対する興味関心を高める。

(解答例2) 給食に使われている食べ物に含まれる栄養素を知り、体の成長には、バランスのとれた食事が大切であることを理解する。 など

- (2) ・児童生徒の地域の自然、文化、産業等に対する理解を育む。
・生産者の努力に関心を持ち、食に関する感謝の念を育む。
・地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資する。

などから2つ

- (3) ア $1.6 \quad (1854 - 30) / 1140 = 1.6$
 イ $2025 \quad 1250 \times 1.6 + 25 = 2025$
 ウ $650 \quad (647, 645 \text{も可}) \quad (2025 + 1854) / 2 \div 1940$
 $1940 / 3 \div 647$

問題4 (1) ア A PDCAサイクル B 栄養補給 C 現状把握 D 再アセスメント
 イ (解答例) ・にぎりこぶし1つ食べる。

・ジュースは1日にコップ1杯までにする。 などから1つ

- (2) ア (解答例) 標準体重 (kg) = $0.815 \times 161 - 81.348$

$$[a \times 161 - b$$

$$0.815 \times \text{実測身長 (cm)} - 81.348$$

$$a \times \text{実測身長 (cm)} - b \quad \text{も可}]$$

イ (解答例) 3か月後の身長における標準体重を計算すると51.5kgとなり、現在の体重から13.5kg減量することになる。3か月間で減量しようとした場合、発育や精神的に影響するような摂取エネルギー不足の状態になることが考えられるため。

ウ 成果指標 (解答例) 健康状態の改善の目標達成状況 (肥満度、体重など) などから1つ

活動指標 (解答例) ・個人目標の設定が適切か

・相談指導の計画が適切に立てられているか (栄養補給計画、行動計画、栄養教育計画、連携の計画など) などから1つ

Kyosai-guide.com