

[1] 「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、「3 学校給食の食事内容の充実等について」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、[1]

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、（ア）や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、（イ）において、（ウ）を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。また、（エ）と（イ）の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

ア	イ	ウ	エ
① 学級担任	総合的な学習の時間等	栄養教諭	食に関する指導の年間計画
② 学級担任	各教科等	学校給食	食に関する指導の全体計画
③ 学級担任	特別活動等	栄養教諭	食育全体計画
④ 養護教諭	総合的な学習の時間等	学校給食	食に関する指導の年間計画
⑤ 養護教諭	特別活動等	学校給食	食育全体計画

2 次の文は、「3 学校給食の食事内容の充実等について」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①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[2]

(7) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、（ア）という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、（イ）の摂取過剰や（ウ）の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、（エ）を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

ア	イ	ウ	エ
① 適切な休養・睡眠	脂質	鉄	家庭との連携
② 適切な休養・睡眠	食塩	カルシウム	家庭との連携
③ 十分な休養・睡眠	ナトリウム（食塩相当量）	鉄	家庭への情報発信
④ 十分な休養・睡眠	脂質	カルシウム	家庭への情報発信
⑤ 十分な休養・睡眠	食塩	鉄	家庭との情報共有
⑥ 適切な休養・睡眠	ナトリウム（食塩相当量）	カルシウム	家庭との情報共有

[2] 次の各問いに答えなさい。

1 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 Ⅰ（3）学校給食施設及び設備の衛生管理」に関する記述である。内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[3]

ア 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること、また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

イ 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、毎日清掃及び消毒を行うこと。

ウ 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及びたんぱく質等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。

エ 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、使用后直ちに行うよう努めること。

オ フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ ア・エ

2 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「別紙3 定期及び日常の衛生検査の点検票」の「学校給食における衛生管理体制定期検査票（第7票）」に関する記述である。内容として正しくないものを、①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[4]

① 校長等は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。

② 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。

③ 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。

④ 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。

⑤ 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。

⑥ 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。

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 Ⅰ（4）調理過程」に関する記述である。内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、〔5〕

- ア 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80℃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。
- イ 各調理場において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。
- ウ 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。
- エ 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。
- オ 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0.01mg/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。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ イ・エ

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 Ⅰ（5）配送及び配食」に関する記述である。内容として正しくないものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、〔6〕

- ア はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- イ 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎週1回以上、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。
- ウ 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- エ 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具は、衛生的に処分し、調理室には返却しないこと。
- オ 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ イ・エ

5 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4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 Ⅰ（3）学校給食従事者の健康管理」に関する記述である。内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、〔7〕

- ア 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、高感度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、調理作業への従事を禁止すること。
- イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、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、毎月1回以上実施すること。
- ウ 化膿性疾患が手指にある場合には、食品に直接触れる調理作業への従事を控えさせるなど適切な処置をとること。
- エ 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。
- オ ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ イ・エ

6 次のア～オは、「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）」の「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Ⅱ（1）作業工程表について」に関する記述である。作業工程表作成のポイントとして、正しくないものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、〔8〕

- ア 調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために作業ごとに要する時間を示すこと。
- イ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和えもの）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
- ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表は作業開始時刻から時間を追って作成すること。
- エ 調理過程において「使い捨て手袋」が必要な箇所を記載し、どこの調理過程で必要なかの理解を図ること。
- オ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移るときの「手洗い」「靴の履き替え」「エプロンの交換」等を記載すること。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ ア・ウ

7 次のア～オは、「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）」の「第6章 衛生管理を充実させるための手順 II（2）作業動線図について」に関する記述である。作業動線図作成のポイントとして、正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[9]

- ア 食品の動きではなく、作業をする人の動線を示すこと。
- イ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、安全を考え、最初に献立を変更します。
- ウ 作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために献立の組み合わせによって変更します。
- エ 汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和えもの等）は青色系と決めておくことにより交差が生じた場合は「注意する」などの意識付けにつながる。
- オ 本来は個々の人の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一の作業をする人は一本の線にまとめてもよい。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ イ・エ

8 次のア～オは、「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）」の「2. 学校給食における手洗いマニュアル」に関する記述である。標準的な手洗いが必要な場面として、正しいものの組合せを、下の①～⑥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
- イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- 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
- オ 非汚染作業区域で汚れたものを触った場合

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ イ・ウ ⑤ エ・オ ⑥ イ・エ

[3] 「学校給食における食物アレルギー」について、次の各問いに答えなさい。

- 1 次のア～オは、「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「II 4-2 給食提供 調理作業 2 対応食の調理手順（ア）検収」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①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[11]

- ア 納品された食材が発注した食材であるか確実に検収します。
イ 共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、共同調理場から検収担当者が出向いて、確実に検収します。
ウ 検収担当責任者が、使用する食材や調味料を単独で確認し、記録します。
エ 加工食品は必ず事前に原材料表をもらって、原材料の変更はないか、違う食品でないか等を確認します。
オ 加工食品等は業者から取り寄せた詳細な原料配合表を保護者に送付します。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ ア・エ ⑤ イ・ウ ⑥ イ・エ

- 2 次のア～オは、「熊本市食物アレルギー対応マニュアル～第一次改訂版～」(平成29年7月 熊本市教育委員会)の「I 食物アレルギー対応委員会 5 面談の際の留意点【保護者に聴取する事項】」に関する記述である。内容として適切でないものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[12]

- ア 学校への薬(エピペン®等)の持参希望の有無、保護者の指示書、学校生活管理指導表等を確認するとともに、薬の投与方法、保管場所・方法、副作用、併用禁止等の薬剤等についても確認する。
イ 学校生活において原因食物、運動との関連の有無、学校給食の対応、食材・食物を扱う活動での配慮事項、宿泊を伴う校外活動の留意点を確認する。
ウ 緊急時の連絡先及び連絡方法、主治医や救急搬送先を確認する。
エ 学校の全児童生徒並びに全保護者に対し、当該児童生徒の食物アレルギーに関する情報を提供することについて、同意を得る。
オ 過去の食物アレルギー発症情報(アナフィラキシーを含む)、原因食物、初発症状等を確認する。

① ア・イ ② ウ・エ ③ ア・オ ④ ア・エ ⑤ イ・ウ ⑥ イ・エ

- 3 次の文は、「熊本市食物アレルギー対応マニュアル～第一次改訂版～」(平成29年7月 熊本市教育委員会)の「学校における食物アレルギー対応の基本方針」に関する記述である。(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①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[13]

4 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする。

- ・アレルギーの原因食物を完全に除去するか、しないかの二者択一とする。
- ・調味料・（ア）・添加物や、加工食品に含まれる（イ）の極微量の原因食物は除去しない。そのような極微量の原因食物によりアレルギー症状を発症する場合は、安全な給食提供は困難であるため（ウ）とする。

	ア	イ	ウ
①	だし	コンタミネーション等	対応不可
②	香辛料	コンタミネーション等	弁当対応
③	だし	注意喚起表示程度	対応不可
④	香辛料	コンタミネーション等	対応不可
⑤	だし	注意喚起表示程度	弁当対応
⑥	香辛料	注意喚起表示程度	弁当対応

kyosai-guild.jp

[4] 食に関する指導について、次の問いに答えなさい。

1 次のア～オは、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(平成29年3月 文部科学省)の「栄養教諭を中核とした食育推進のPDCA」に関する記述である。P・D・C・Aそれぞれの段階で行うべき内容として、正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[14]

- ア P・・・・推進体制の整備、実態把握と指標を設定する。
- イ D・・・・食に関する指導の実施状況、食に関する知識・意識を確認する。
- ウ A・・・・改善点の洗い出しや新たな指標を設定する。
- エ C・・・・評価指標に基づく改善を行う。
- オ D・・・・食に関する指導として、給食の時間の指導、教科等の指導、個別的な相談指導を行う。

- ① ア・イ・ウ ② ア・イ・オ ③ ア・ウ・オ ④ イ・ウ・エ
- ⑤ イ・エ・オ ⑥ ウ・エ・オ

2 次のア～オは、「小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 特別活動編」(平成29年7月 文部科学省)の「第3章 第1節 2 (2) 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」に関する記述である。内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[15]

- ア この内容は、楽しく食事をする事、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の改善について身近な事例を通して考え、自己の課題に気付き、具体的な目標を立てて取り組むなどの活動が中心となる。
- イ この内容において育成を目指す資質・能力については、給食の時間の楽しい食事の在り方や健康によい食事のとり方などについて考え、改善を図って望ましい食習慣を形成するために判断し行動することができるようにすることが考えられる。
- ウ この内容は、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してコミュニケーション能力が育まれるようにするものである。
- エ 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。
- オ 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は、食に関する資質・能力等を、児童が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように学級活動を通して指導することである。

- ① ア・イ・ウ ② ア・イ・エ ③ ア・ウ・オ ④ イ・ウ・エ
- ⑤ イ・エ・オ ⑥ ウ・エ・オ

- 3 次の表は、「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 第6節 1 食に関する指導の目標」に関する記述より、食育の視点とその内容についてまとめたものである。表中の（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①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。解答番号は、〔16〕

食育の視点	内容
（ア）	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である。
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である。
（イ）	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である。
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である。
（ウ）	協力して食事の準備から後片付けをしたり食事のマナーを身に付けたりすることで、人間関係形成能力を身に付けることが大切であるという視点である。
（エ）	日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点である。

- | | ア | イ | ウ | エ |
|----------|--------|-----------|-----|-----|
| ① 食事の重要性 | 自己管理能力 | 自己管理能力 | 社交性 | 食文化 |
| ② 食事の重要性 | 自己管理能力 | 食品を選択する能力 | 社会性 | 食文化 |
| ③ 食事の重要性 | 自己管理能力 | 自己管理能力 | 社会性 | 食生活 |
| ④ 食事と健康 | 自己管理能力 | 食品を選択する能力 | 社会性 | 食生活 |
| ⑤ 食事と健康 | 自己管理能力 | 自己管理能力 | 社交性 | 食文化 |
| ⑥ 食事と健康 | 自己管理能力 | 食品を選択する能力 | 社交性 | 食生活 |

4 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3章 第4節 2 教職員の連携・調整」に関する記述である。栄養教諭の役割の内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[17]

- ア 全体計画の作成に当たっては、学級担任や教科担任等から、各教科等での食に関する指導に係る単元等の提示を促します。
- イ 作成された全体計画の目標、指導内容等について、共同調理場職員、調理員等が十分に理解し、それに基づいて実際の取組や調理等を行うよう指導します。
- ウ 日ごろから、学校という組織の一員としての自覚をもち、校長の方針や学校の取組内容等について理解を深めるよう努めます。
- エ 全体計画の作成に当たっては、担当する教職員間での検討や協議、校長、教頭、教務主任、研究主任等に対し、助言を行います。
- オ 教育に関する資質と他の教職員が有していない栄養に関する専門性を積極的に生かして、教職員の連携・調整の要としての役割を果たします。

- ① ア・イ・ウ ② ア・イ・エ ③ ア・ウ・オ ④ イ・ウ・エ
⑤ イ・エ・オ ⑥ ウ・エ・オ

5 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6章 第5節 2 (2) 個食に対する個別的な相談指導の要点・留意点」に関する記述である。内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[18]

- ア 給食管理においては、偏食の原因である食品の配食量を減らしたり、料理の組み合わせを工夫したりし、1食分の献立としては食べやすいよう留意します。
- イ 給食時間の状況を踏まえ、該当児童生徒及び保護者への聞き取りを行い偏食の原因を整理しますが、個々の児童生徒の特性や家庭環境等を十分に考慮することが重要です。
- ウ 児童生徒に対しては、不足しがちな栄養素の摂取方法、偏食の原因を軽減する調理方法等について指導します。
- エ 該当児童生徒の達成感や自信につながるよう、まずは苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみるなど、偏食の原因を軽減するための取組を段階的に行います。
- オ 日々の給食指導においては、児童生徒自身が苦手な食品についてその日食べる量を決定し、完食することを目標とした個に応じた指導を継続的に行います。

- ① ア・イ・ウ ② ア・イ・エ ③ ア・ウ・オ ④ イ・ウ・エ
⑤ イ・エ・オ ⑥ ウ・エ・オ

6 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5章 第3節 4 窒息事故防止」に関する記述である。未然防止の内容として正しいものの組合せを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[19]

- ア 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。
 イ 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。
 ウ 咀嚼及び嚥下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、注意深く様子を観察します。
 エ 特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さないようにします。
 オ 水分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丸い形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため提供しないようにします。

- ① ア・イ・ウ ② ア・イ・エ ③ ア・ウ・オ ④ イ・ウ・エ
 ⑤ イ・エ・オ ⑥ ウ・エ・オ

7 下の表は、「第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画」（令和6年3月 熊本市）に示されている、検証指標項目の現状値（令和5年度）と目標値（令和17年度）を組合せたものである。表中の（ア）～（エ）に当てはまる数値の組合せとして正しいものを、下の①～⑥から一つ選び、番号で答えなさい。

解答番号は、[20]

検証指標 項目	現状値（令和5年度）%	目標値（令和17年度）%
朝食の摂取状況小学校5年生 ほとんど食べない割合	（ア）	0
朝食の摂取状況中学校2年生 ほとんど食べない割合	（イ）	0
授業参観・懇談会等で保護者へ 食育の啓発を行った学校の割合	（ウ） （令和4年度実績）	100
学校給食における地元農産物の使用割合	39.2 （令和4年度実績）	（エ）

- | | ア | イ | ウ | エ |
|---|-----|-----|----|----|
| ① | 2.9 | 3.5 | 82 | 43 |
| ② | 2.9 | 2.5 | 82 | 43 |
| ③ | 2.9 | 3.5 | 72 | 53 |
| ④ | 1.9 | 2.5 | 82 | 43 |
| ⑤ | 1.9 | 3.5 | 72 | 53 |
| ⑥ | 1.9 | 2.5 | 72 | 53 |

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

※1問5点×20問 合計100点満点