

1 栄養管理について、各問いに答えよ。

(1) 「学校給食実施基準の一部改正について(通知)」〔2文科初第1684号 令和3年2月12日〕に示された内容について、各問いに答えよ。

① 次の文は、「3 学校給食の食事内容の充実等について」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。〔解答番号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、学級担任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、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を（ア）に行えるよう配慮すること。

- ① 献立に使用する食品や献立の（イ）を明確にした献立計画を示すこと。
- ② 各教科等の食に関する指導と（ウ）に関連させた献立作成とすること。

	ア	イ	ウ
1	効果的	意図	積極的
2	計画的	目標	積極的
3	効果的	ねらい	意図的
4	継続的	目標	積極的
5	計画的	ねらい	意図的

② 次の文は、「3 学校給食の食事内容の充実等について」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。〔解答番号2〕

(2) 献立作成に当たっては、常に（ア）、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の（イ）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、調理技術の向上に努めること。
- ② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、（ウ）に十分配慮すること。

	ア	イ	ウ
1	多様な献立	欠食	衛生管理
2	食品の組合せ	し好の偏り	衛生・安全
3	多様な食品の使用	偏食	食品衛生
4	食品の組合せ	欠食	衛生・安全
5	食品の使用量	し好の偏り	安全管理

- ③ 「別表（第四条関係）児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の一部を抜粋したものである。  
ア・イに当てはまる語句又は数値の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。[解答番号3]

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童（6歳～7歳）（ア）mg

生徒（12歳～14歳）（イ）mg

	ア	イ
1	1.5	2
2	1.5	2.5
3	2	2.5
4	2	3
5	2.5	3

kyosai-guild.jp

(2)「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(令和2年1月 厚生労働省)に示された内容について、各問いに答えよ。

- ① 次の文は、「II 各論 1 エネルギー・栄養素 1-7 ミネラル (1) 多量ミネラル ①ナトリウム(Na)」に示された内容について述べたものである。ア～ウに当てはまる数値の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。ただし、イ、ウについては小数第1位を四捨五入した数値とする。[解答番号4]

食塩相当量を求める式は、「食塩相当量(g) = ナトリウム(g) × (ア)」である。  
この式により「学校給食実施基準の一部改正について(通知)」(2文科初第1684号 令和3年2月12日)「別表(第四条関係) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」で示されているナトリウム(食塩相当量)(g)の基準値をナトリウム(mg)にした場合、児童(8歳～9歳)では(イ)mg未満、生徒(12歳～14歳)では(ウ)mg未満となる。

	ア	イ	ウ
1	1.54	974	1299
2	1.54	1299	1623
3	2.54	787	984
4	2.54	984	1181
5	3.54	706	847

- ② 次の各文は、「II 各論 I エネルギー・栄養素 I-7 ミネラル (I) 多量ミネラル ①ナトリウム (Na)」の一部を抜粋したものである。ア～オに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。ただし、同じ記号には同じ語句が入るものとする。[解答番号5]

1 基本的事項

1-3 消化、吸収、代謝

摂取されたナトリウムはその大部分が（ア）で吸収され、損失は皮膚、便、尿を通して起こる。

3 健康の保持・増進

3-2 過剰摂取の回避

3-2-2 （イ）の策定方法

ナトリウムに関しては、これまで（イ）は策定されてこなかった。これは目標量がそれに近い意図で作成されているためである。ナトリウムの場合は、健康障害のリスクの上昇の前に、生活習慣病の発症予防及び重症化予防が重要であり、今回も（イ）は設定しなかった。

3-3 生活習慣病の発症予防

3-3-1 主な生活習慣病との関連

日本人を対象としたコホート研究では、食塩摂取量が（ウ）罹患率及び死亡率と正の関連を示すことが明らかにされ、塩蔵食品摂取頻度と（ウ）のリスクとの強い関連も示された。

3-3-2 目標量の策定方法

・成人・高齢者（目標量）

国民健康・栄養調査の結果を見ると、日本人の食塩摂取量は、前回（2015年版）設定した目標量には達していないものの、減少傾向にある。我が国を始め各国のガイドラインを考慮すると高血圧の予防、治療のためには、（エ）未満の食塩摂取量が望ましいと考えられることから、できるだけこの値に近づくことを目標とすべきであると考えられる。

5 活用に当たっての留意事項

一方、（オ）は尿中へのナトリウム排泄を促進し、血圧を低下させる方向に働く。したがって、（オ）では、ナトリウム／（オ）の摂取比も重要と考えられる。

	ア	イ	ウ	エ	オ
1	肝臓	推奨量	胃がん	5g/日	マグネシウム
2	腎臓	耐受上限量	腎臓がん	5g/日	マグネシウム
3	小腸	耐受上限量	胃がん	6g/日	カリウム
4	腎臓	目安量	腎臓がん	6g/日	カルシウム
5	大腸	推定平均必要量	大腸がん	8g/日	カリウム

(3) 次の各文は、「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5章 その他 3 調理技術のワンポイントアドバイス」に示された内容である。ア～オの各文について、正しいものには1、誤っているものには2を選べ。

[ア-解答番号6]

[イ-解答番号7]

[ウ-解答番号8]

[エ-解答番号9]

[オ-解答番号10]

ア 煮魚はその魚を食べるのが目的なので、かつおだしを使用するとだしの味になってしまい、本来の魚の味が負けてしまいます。

イ 汁ものは、何回も味をみているうちに、本当の味がわからなくなり、塩からい汁ものになってしまう場合があります。これは、特定の味覚を繰り返し味わっていると、味覚細胞はだんだんその味を感じにくくなるという味覚の変調効果によるものです。

ウ みりんは本来、その香りが非常に大きな効果をもつ調味料です。みりんは、他のものと結合して、そのいやなおいを消してしまう効果があります。これは、みりんをつくる時に使用する「酒粕」によるものです。料理によってみりんを効果的に使うことが大切です。煮物にみりんを使用する場合は、基本的にはしょうゆの後に入れます。

エ 通常使われている食酢は、ほとんどが醸造酢です。1年ほどねかせた酒粕に水を加えて浸出し、これにアルコールを加えて酢酸発酵させて作ります。酒粕だけを材料にして作られたものが粕酢、米から麴を作り、それをアルコール発酵させた後、酢にしたものが米酢です。

オ こいくちしょうゆとうすくちしょうゆは材料、作り方など非常によく似ていますが、その性質にはかなり違いがあります。こいくちしょうゆは、香り成分、旨味成分ともに強く濃厚です。反対に、うすくちしょうゆはこいくちしょうゆより塩分が約2%低く、色、味、香りともにこいくちしょうゆに比べ、ずっと控えめにしています。つまり、こいくちしょうゆは材料のもっているクセを消すような働きがあり、うすくちしょうゆは材料のもっている味を引き立てる働きをします。

2 学校給食の衛生管理について、各問いに答えよ。

(1) 「学校給食衛生管理基準」(平成二十一年四月一日施行 文部科学省)に示された内容について、①～③の各問いに答えよ。

① 次の文は、「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」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。

[解答番号11]

①共通事項

一 給食の食品は、原則として、(ア)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。また、加熱処理する食品については、(イ)を用いるなどにより、(ウ)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85℃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。

	ア	イ	ウ
1	前日納品	中心部温度計	表面温度
2	前日調理	中心部温度計	中心部
3	前日納品	非接触温度計	表面温度
4	前日調理	非接触温度計	中心部
5	前日調理	非接触温度計	表面温度

② 次の文は、「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」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。

[解答番号12]

④食品の適切な温度管理等

三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の(ア)至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、(イ)及び(ウ)の温度及び時間を記録すること。

	ア	イ	ウ
1	増殖	加熱終了時、冷却開始時	冷却終了時
2	繁殖	加熱終了時、冷却開始時	冷却終了時
3	増殖	冷却開始時、冷却終了時	配食時
4	発育	冷却開始時、冷却終了時	配食時
5	発育	加熱終了時、冷却開始時	冷却終了時

- ③ 次の文は、「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」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。

[解答番号13]

④食品の適切な温度管理等

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後(ア)時間以内に給食できるよう努めること。  
また、(イ)の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校(ウ)の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

	ア	イ	ウ
1	2	配食	搬入時
2	1	調理終了時	配食時
3	2	調理終了時	搬入及び配食時
4	2	配食	搬入及び配食時
5	1	配食	搬入時

- (2) 次の各文は、「学校給食衛生管理基準」(平成二十一年四月一日施行 文部科学省)「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 (6) 検食及び保存食等 ②保存食」に示された内容である。ア～オの各文について、正しいものには1、誤っているものには2を選べ。

[ア-解答番号14]

[イ-解答番号15]

[ウ-解答番号16]

[エ-解答番号17]

[オ-解答番号18]

- 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、専用冷凍庫に-20℃以下で10日以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 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。ただし、卵については、数個割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 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兼用してもよい。

(3) 次の表は「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4章 食中毒の基礎知識 (1) 食中毒の原因となる病原体について ①細菌性食中毒」に示された内容をまとめたものである。表中のア～オに当てはまる細菌の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。

[解答番号19]

		潜伏期	生息地、主な症状など	原因食品
ア	感染型	1～7日	家庭や家畜の管管内に生息。 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便	食肉(特に鶏肉)、飲料水、 生野菜など
イ	感染型	6～72時間	胞虫類から哺乳類及び鳥類まで広く動物界及び自然界に分布。 腹痛、下痢、発熱、嘔吐	生肉(特に鶏肉、卵)
ウ	感染型	6～12時間	河口部、沿岸部などの汽水域に生息。 腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐	生の魚介類
エ	毒素型	8～36時間	土壌中や河川と自然界に生息。芽胞を形成する嫌気性菌。 吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、視力障害などの経症状	缶詰などの密封食品、いづし や蜂蜜等
オ	毒素型	1～3時間	耐熱性の毒素(エンテロトキシン)を産生。 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢	乳製品、卵製品、畜産製品、 握り飯、魚肉わり製品など

- 1 ア サルモネラ属菌    イ カンピロバクター    ウ アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒)  
エ ウエルシュ菌    オ ボツリヌス菌
- 2 ア カンピロバクター    イ サルモネラ属菌    ウ 腸炎ビブリオ  
エ ボツリヌス菌    オ 黄色ブドウ球菌
- 3 ア 腸管出血性大腸菌    イ サルモネラ属菌    ウ ボツリヌス菌  
エ ウエルシュ菌    オ 黄色ブドウ球菌
- 4 ア サルモネラ属菌    イ ウエルシュ菌    ウ アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒)  
エ ボツリヌス菌    オ カンピロバクター
- 5 ア 黄色ブドウ球菌    イ サルモネラ属菌    ウ 腸炎ビブリオ  
エ ボツリヌス菌    オ カンピロバクター

(4) 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6章 衛生管理  
を充実させるための手順 II ソフト面について 作業工程表と作業動線図の作成」に示された内容で  
ある。ア～オの各文について、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せを、下の  
1～5から1つ選べ。[解答番号20]

- ア 作業工程表は、事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、調理のシュミレーションや調理員の  
共通理解を図ること。
- イ 作業工程表は、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、  
掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。
- ウ 作業動線図は、食品の動線ではなく作業をする人の動きを示すこと。
- エ 作業動線図は、汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。  
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 作業工程表では、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」等を記載することは、工程が複雑になり好ましくない。

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

3 食育について、各問いに答えよ。

(1) 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1章 学校における食育の推進の必要性 第2節 食育基本法の施行及び食育推進基本計画の推進 1 食育基本法の施行」の一部を抜粋したものである。ア～エに当てはまる語句又は数値の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。ただし、同じ記号には同じ語句又は数値が入るものとする。〔解答番号21〕

1 食育基本法の施行

食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために、食育基本法（平成（ア）年法律第63号）が平成（ア）年6月17日に成立し、同年7月15日に施行されました。

本法律の前文では、「子どもたちが豊かな（イ）をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」、「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（ウ）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」、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び（エ）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（イ）をはぐくんでいく基礎となるものである」と規定し、特に子供に対する食育を重視しています。

	ア	イ	ウ	エ
1	16	社交性	機会	人格の形成
2	16	感受性	経験	生活習慣の形成
3	17	人間性	経験	人格の形成
4	17	社交性	体験	人格の形成
5	18	人間性	機会	生活習慣の形成

(2) 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2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 第2節 家庭や地域との連携の進め方 7 栄養教諭の役割」の一部を抜粋したものである。ア～ウに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。ただし、同じ記号には同じ語句が入るものとする。[解答番号22]

(1) 家庭における食生活や生活習慣等の実態把握

学級担任や養護教諭と連携し、保護者等の協力を得ながら調査を行い、家庭や地域での生活スタイルや（ア）の実態及び課題を明確にします。

(2) 家庭と連携した取組を推進するための（イ）

栄養教諭は、地域の保護者の状況等を考慮しながら、各家庭への働き掛けや啓発活動の年間計画の（イ）を行います。

(3) 地域の食育の取組の情報収集

地域の生産者や関係機関・団体の状況、行事等についての情報収集を行い、必要に応じて地域の食育のイベントにも参加するなど、地域と連携する役割を担うことが期待されます。

また、収集した各地域での取組事例を校長その他の教職員に積極的に提供し、（ウ）の作成及び（ウ）を踏まえた指導に生かすようにします。

	ア	イ	ウ
1	健康状態	企画・提案	全体計画
2	食環境	企画・提案	全体計画
3	食環境	計画・立案	年間計画
4	健康状態	提案	指導計画
5	健康状態	提案	年間指導計画

(3) 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7章 学校における食育の推進の評価」の一部を抜粋したものである。ア～エに当てはまる語句を、それぞれ下の1～5から1つずつ選べ。

[ア—解答番号23]

[イ—解答番号24]

[ウ—解答番号25]

[エ—解答番号26]

○ 第1節 評価の基本的な考え方

食育の推進に対する評価は、子供や子供を取り巻く(ア)の変化の評価と活動(実施)状況の評価とに分類できます。前者は、成果指標(アウトカム)の評価、後者は活動指標(アウトプット)の評価といえます。

○ 第2節 評価の実施方法

成果指標(アウトカム)の評価では、全体計画の作成時に設定した(イ)の目標値を基準に取組による変化を評価します。

○ 第3節 学校評価との関連

食育の評価を実施する中で把握した食育の成果や(ウ)について教職員が共通理解を図り、「学校評価」を行う際の基礎資料として活用することが可能です。また、「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながります。

○ 第4節 評価(Check)から改善(Act)へ

評価結果を踏まえて、食育推進組織において次年度に向けての改善点を検討します。その際、栄養教諭は、校長(推進組織の委員長)に客観的な評価資料を示し、具体的な改善点を相談した上で、全教職員で共通理解を図ります。また、保護者や地域住民などにも適宜評価結果を公表し、相互理解を深め連携体制を改善・強化するとともに、次年度の(エ)に生かします。

(ア)	1 食生活	2 環境	3 社会情勢	4 生活様式	5 食習慣
(イ)	1 観点別評価	2 絶対的評価	3 相対的評価	4 評価指標	5 様々な計画
(ウ)	1 課題	2 行動変容	3 反省点	4 調査結果	5 実績値
(エ)	1 推進計画	2 教育目標	3 食育推進	4 推進目標	5 計画策定

(4) 次の各文は、「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月)「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」の一部を抜粋したものである。ア～エに当てはまる語句又は数値の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。

[解答番号27]

- 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(ア)に伴う環境負荷の低減や地域の(イ)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。
- 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)回以上とすることを旨とする。
- 都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあっては、当該都道府県産に限らず国内産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、食料安全保障、自然の恩恵と農山漁村から都市で働く多くの人に支えられた(エ)等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。

	ア	イ	ウ	エ
1	配送	活発化	10	食の流通
2	輸送	活性化	12	食の循環
3	加工	躍進	15	食の循環
4	輸送	活性化	12	食の流通
5	配送	躍進	10	食の生産

kyosai-guup.jp

(5) 次の文は、「小学校学習指導要領」(平成29年告示 文部科学省)「第2節 社会 第2 各学年の目標及び内容 [第5学年] 2 内容」の一部を抜粋したものである。a～dに当てはまる語句の正しい組合せを、下の1～5から1つ選べ。[解答番号28]

2 内容

(2) 我が国の( a )における食料生産について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 我が国の食料生産は、( b )を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解すること。

(イ) 食料生産に関わる人々は、( c )を高めるよう努力したり輸送方法や販売方法を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。

(ウ) 地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(ア) 生産物の種類や分布、( d )の変化、輸入など外国との関わりなどに着目して、食料生産の概要を捉え、食料生産が国民生活に果たす役割を考え、表現すること。

(イ) 生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉え、その働きを考え、表現すること。

	a	b	c	d
1	農業や水産業	自然条件	生産性や品質	生産量
2	第1次産業	地理的環境	作業効率	生産量
3	農業や水産業	自然環境	品質	収穫量
4	第1次産業	自然条件	生産性や品質	収穫量
5	第6次産業	地理的環境	利益率	消費量

- 4 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」に示された内容である。ア～ウに当てはまる適切な語句を答えよ。ただし、同じ記号には同じ語句が入るものとする。

第1節 学校給食とは

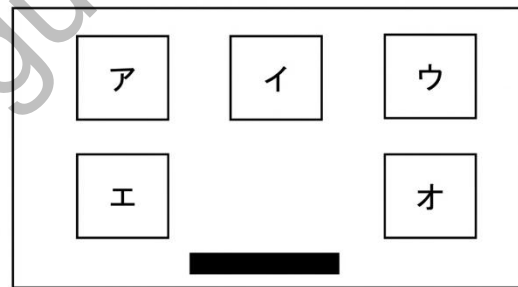
4 特別活動における学校給食の位置付け

学習指導要領においては、特別活動の「(ア)」に「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」について示されています。特別活動は、(イ)や社会の形成者としての見方・考え方を働かせながら、「様々な(イ)活動に自主的、実践的に取り組み、互いのよさや可能性を發揮しながら(イ)や自己の生活上の課題を解決する」ことを通して、資質・能力を育むことを目指す教育活動です。

給食の時間における指導は(ウ)に含まれないものの、教育課程上の(ア)と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動です。年間を通じて行われる当番活動や、学校給食を教材として活用した食に関する指導により、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けていけるよう、計画的かつ効果的な指導を行うことが大切です。

- 5 小学生用食育教材「たのしい食事 つながる食育」（文部科学省）「低学年 はし名人になろう」に示されている給食のならば方に従い、下の献立を配膳した場合の位置について、下の図中のア～オに当てはまる献立名の記号a～eを書け。

- 【献立名】
- a ごはん
  - b 牛乳
  - c 鮭の塩焼き
  - d ほうれん草のお浸し
  - e みそ汁



- 6 中学生用食育教材「『食』の探究と社会への広がり」（文部科学省）「I I 自らの『食生活』を営む（教材5）朝食の効果を知ろう！」に示されている朝食を食べることによる効果を5つ答えよ。

- 7 次の各文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」（平成22年3月 文部科学省）「第3章 マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル」に示された内容である。文中の下線部が、正しいものには○、誤っているものには×を書け。また、誤っているものは下線部の正しい内容を書け。

- (1) 手袋を装着する前に手洗い行わなくてよい。
- (2) 手荒れのある人は、ゴム手袋の内側の汚染防止と手荒れの悪化を防ぐため、使い捨て手袋の上にゴム手袋を装着するとよい。
- (3) 汚染されているダンボール箱を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する必要がある。
- (4) 和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい。
- (5) 生食をする果物などを切るとき、使い捨て手袋を装着して作業をすると、手袋を切ってしまい、異物混入の恐れがあるため、標準的な手洗いを行ったうえで、素手で作業してもよい。

8 『食品表示基準について』の一部改正について(令和6年3月28日消食表第189号)により、特定原材料に準ずるものに追加された食品名と削除された食品名をそれぞれ答えよ。

9 次の文は、「第4期奈良県食育推進計画」(令和6年3月 奈良県)「第1章 計画の基本的事項 1. 計画策定の趣旨」の一部を抜粋したものである。ア～オに当てはまる語句や数字を書け。

奈良県では、「食」を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを基本理念に、平成19(2007)年に「奈良県食育推進計画」を策定し、以後、概ね(ア)年ごとに評価、見直しを行いながら、食育の推進に取り組んできました。

これまでの3期にわたる計画の推進により、食育の認知度は高まり、県内すべての市町村で食育推進計画が策定されるなど、食育の取組は着実に進展しました。

しかしながら、高齢化の進行や(イ)の増加、食の外部化、簡便化など食を取り巻く環境は変化しており、本県においても若い世代の食に対する関心の低さや、食塩の過剰摂取や野菜の摂取不足など、食生活に起因する生活習慣病等の増加や働き盛り世代の肥満、若い女性の過度の痩身、高齢者の(ウ)など、食に関する健康問題は依然として多く残っています。

また、平成28(2016)年及び令和3(2021)年に実施した「県民健康・食生活実態調査」からは市町村ごとの特性も明らかになり、市町村格差を減らすことも大きな課題となっています。

本県では、県民の(エ)を男女とも日本一にすることを目指した取組を進めているところです。この目標達成のためには県民一人ひとりの健全な食生活の実践が不可欠であり、より一層の食育の推進が重要となります。

また、食の基盤である農業や、食に関わる人々の活動についても理解を深めるとともに、(オ)との調和がとれた食料の生産、消費等に配慮した食育を推進することも必要となっています。

このような状況を踏まえ、本県の特性を生かした食育を県民、関係機関・団体、市町村、関係部局と連携・協働しながら総合的かつ計画的に推進するため、「第4期奈良県食育推進計画」を策定します。

10 次の各文は、「奈良県の郷土料理集～元気に育てやまとっ子～」(平成22年 奈良県教育委員会)に掲載されている奈良県の郷土料理について要約したものである。ア～オに当てはまる語句を書け。

(1) (ア) 入りもみうり

きゅうりの酢の物のことだが、軟らかくなるまできゅうりをもむことから「もみうり」と呼ばれる。「さなぶり」(田植えが無事終了したことを田の神に報告し、併せて秋の豊作を祈願して宴を張って祝う行事のこと)には田の苗がよくつくように、吸いつく「(ア)」にあやかって、必ず「(ア)」を入れる。

(2) (イ)

昔、奈良県はわらび粉の産地であった。わらびの根のでんぷんから作るわらび粉を、湯で練り餅状にして食べるわらび餅は、室町時代から奈良の名産として広く好まれていた。

本来わらび餅の季節は春だが、涼しげなお菓子ということで、現在は夏の代表的なおやつとして、親しまれている。この「(イ)」という名は、奈良県山添村の神、波多津社の祇園さんにこのお菓子を作っていた名人の名前が「(イ)」さんであったことから俗説としてこの名が地域に残っている。

(3) きらずのたいたん

「きらず」とは、豆腐を作るときに出る大豆の絞った残りの「(ウ)」のことである。「(ウ)」の読みの響きが「財布が空になる」に通じるといって嫌い、お金が切れないよう、逆に「きらず」と呼ぶようになった。

また、細かいので包丁で切る必要がないということから「きらず」という説もある。

(4) 柿なます

柿は福をかき集めると言われお正月に鏡餅と一緒に供えるように、日本人に最も古くから深いかわりがあり親しまれてきた果物である。

大根とにんじんの紅白なますに干し柿を刻んで入れた柿なますは、奈良の正月のおせちの定番のひとつである。なますに干し柿を入れるのは(エ)の代用とも言われている。甘柿を使う場合もあり、栄養面ではビタミンA、C、食物繊維を多く摂取できる。

(5) ならあえ

「ならあえ」は、急な仏事のもてなし料理として、保存しておいた乾物と手近な材料のにんじん、こんにゃく、うす揚げなどに下味をつけ、奈良漬と和えた精進料理である。現在は、奈良漬を使った風味豊かな一品として日常でも食べられている。

奈良漬は、江戸時代の初めに、奈良の漢方医が白うりを(オ)につけてお寺の門のそばで売り出したのがはじまりといわれている。

解答番号	正答	解答番号	正答	解答番号	正答
1	3	21	3	6	良質な睡眠のため
2	2	22	2	7-(1)	×行う
3	4	23	2	7-(2)	○
4	3	24	4	7-(3)	×必要はない
5	3	25	1	7-(4)	○
6	1	26	5	7-(5)	×素手で作業しないことが 原則である
7	2	27	2	8	追加：マカダミアナッツ
8	2	28	1		削除：まつたけ
9	1	4-ア	学級活動	9-ア	5
10	2	4-イ	集団	9-イ	単身世帯
11	2	4-ウ	標準授業時数	9-ウ	低栄養
12	5	5-ア	d	9-エ	健康寿命
13	1	5-イ	c	9-オ	環境
14	2	5-ウ	b	10-ア	たこ
15	2	5-エ	a	10-イ	きんごろう
16	1	5-オ	e	10-ウ	おから
17	1	6	体温や脈拍の 上昇効果	10-エ	砂糖
18	2		エネルギー源 の補給	10-オ	酒かす

19	2		便秘の予防		
20	4		対応維持の効 果		

kyosai-guild.jp