

- [1] 次の文は、学校給食法（昭和29年6月3日法律第160号）第9条第1項、第10条第1項である。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる言葉を書け。

第9条 （ア）は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との（イ）についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する（ウ）な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- [2] 次の文は、食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）第20条である。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる言葉を下のA～Fから一つずつ選び、その記号を書け。

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び（ア）立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する（イ）の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な（ウ）を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

- A 指導的                      B 連絡体制                      C 体験活動  
D 指導体制                      E 主導的                          F 探究活動

- [3] 第4次愛媛県食育推進計画（令和6年3月愛媛県）について、次の（1）、（2）の問いに答えよ。

- （1） 次の文は、「第4章 目指す食育推進の方向」の「3 基本方針」である。文中の（ア）、（イ）に当てはまる言葉を書け。

- ① 家庭・学校・地域等、それぞれの役割に応じた食育の推進
- ② （ア）と調和のとれた農林水産業と食文化に根ざした食育の推進
- ③ （イ）としての新たな食育の推進

- (2) 次の表は、食育の推進に当たっての達成目標の一部をまとめたものである。次のア～オのうち誤っているものの組合せを下のA～Fから一つ選び、その記号を書け。

達成目標（令和10年度）	
ア	朝食を欠食する若い世代（20～30歳代）の割合について、15%以下を目指す。
イ	学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）について、65%以上を目指す。
ウ	1日当たりの食塩摂取量について、20歳以上は、7g未満を目指す。
エ	1日当たりの野菜の摂取量について、児童・生徒（7～14歳）は、300g以上を目指す。
オ	食品ロス削減に積極的に取り組む県民の割合について、50%以上を目指す。

- A ア、イ            B イ、オ            C ウ、エ  
D ア、ウ、エ        E ア、エ、オ        F イ、ウ、オ

- [4] 次の文は、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》」の「1 食に関する指導（1）給食の時間における食に関する指導」に示されている基本的な考え方の一部である。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる言葉を下のA～Fから一つずつ選び、その記号を書け。

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「（ア）」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の標準授業時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの学年においても取り扱う内容として「（1）学級や学校における生活づくりへの参画」と「（2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び（イ）」、「（3）一人一人のキャリア形成と自己実現」の三つを示しており、学校給食は、その中で（2）エ「食育の（ウ）を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

- A 健康安全            B 学校行事            C 目標  
D 保健管理            E 学級活動            F 観点

- [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）について、次の（1）～（4）の問いに答えよ。

- (1) 次の文は、「第1章 学校における食育の推進の必要性」の「第5節 栄養教諭について」に示されている内容の一部である。文中の（ア）、（イ）に当てはまる言葉の組合せとして正しいものを下のA～Dから一つ選び、その記号を書け。

- 栄養教諭は、管理栄養士又は栄養士の免許を有しており、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教師です。その専門性を十分に発揮し、特に学校給食を生きた（ア）として有効に活用することなどによって、食に関する指導を充実していくことが期待されています。
- （イ）に栄養教諭の職務として、「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」ことが規定されています。

- A ア：教訓            イ：学校給食法            B ア：教材            イ：学校給食法  
C ア：教訓            イ：学校教育法            D ア：教材            イ：学校教育法

- (2) 次の文は、「第1章 学校における食育の推進の必要性」の「第6節 学校における食育の推進」の「1 食に関する指導の目標」に示されている内容の一部である。文中の(ア)～(ウ)に当てはまる言葉を下のA～Fから一つずつ選び、その記号を書け。

〔食に関する指導の目標〕

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを旨とします。

〔知識・技能〕

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての(ア)を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

〔思考力・判断力・表現力等〕

食生活や食の(イ)について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

〔学びに向かう力・人間性等〕

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた(ウ)能力を養う。

- A 自己管理                      B 選択                      C 意識改革  
D 人間関係形成                E 理解                      F 役割

- (3) 「第6章 個別的な相談指導の進め方」の「第5節 具体的な指導方法」の「1 方法及び流れ」に示されている内容として誤っているものを次のA～Eから一つ選び、その記号を書け。

- A 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。  
B 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を設定します。  
C 栄養教諭は、「控える」や「少し多くする」のような表現を用いて栄養補給の計画を実行するための行動計画を設定します。  
D 相談指導実施中は、行動計画の実行状況などを確認しながら進めます。  
E 相談指導の終了時に再アセスメントを行い、個人目標の状況や最初に行ったアセスメントからの変化を確認します。

- (4) 令和6年2月、小学校の学校給食において、児童がうずらの卵を喉に詰まらせて窒息する事故が発生した。このような窒息事故を予防するために、栄養教諭が教職員へ示す未然防止のポイントを、三つ簡潔に書け。

[6] 栄養管理について、次の(1)、(2)の問いに答えよ。

(1) 学校給食実施基準(令和3年2月12日文科科学省一部改正)の別表(第四条関係)の「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次に示すものは、基準値が変更されたものである。( )に当てはまるものを下のA~Dから一つ選び、その記号を書け。

ナトリウム(食塩相当量)      ビタミンA      ビタミンC      食物繊維      ( )  
A カルシウム      B マグネシウム      C 鉄      D ビタミンB1

② ある1回の学校給食献立を作成する際、たんぱく質が30gのとき、学校給食摂取基準の生徒(12~14歳)のエネルギー基準値におけるたんぱく質エネルギー比率(%)を求めよ。ただし、解答は小数第2位を四捨五入した値とする。

(2) ブロッコリーのごま和えを給食で提供することになった。1人15gのブロッコリーを使用するため、600人分として冷凍ブロッコリーを9kg注文していたが、品質不良により3.6kg使用できなくなった。生のブロッコリーで不足分を補う場合、何kg追加注文すればよいか求めよ。ただし、冷凍ブロッコリーの廃棄部分はなし、生のブロッコリーの廃棄率は35%とし、解答は小数第2位を四捨五入した値とする。また、保存食採取分は考慮しないものとする。

[7] 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月文科科学省)の「第5章 その他」の「3 調理技術のワンポイントアドバイス」に示されている内容として誤っているものを次のA~Dから一つ選び、その記号を書け。

- A うすくちしょうゆはこいくちしょうゆより塩分が約2%高く、材料のもっている味を引き立てる働きをする。
- B 煮物にみりんを使用する場合は、基本的にはしょうゆの前に入れるが、照りをつけたい場合は、でき上がりの10分くらい前に入れる。
- C レモンの果汁から作ったレモン酢はクエン酸であるが、このクエン酸は、蒸発しやすい特徴をもっているため、加熱時間が長くなるほど酸味は薄れる。
- D 豆腐を料理に入れる前に煮汁に0.5%程度の食塩を入れておくと、にがりの作用が妨げられて「す」がたつ時間を遅らせることができる。



- (2) 次の文は、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）の「第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル」の「1.1. 便所」に示されている内容の一部である。文中の（ア）～（ウ）に当てはまる言葉の組合せとして正しいものを下のA～Hから一つ選び、その記号を書け。

便所には、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌 O157をはじめとする病原微生物が存在している可能性があります。これらの病原微生物を便所から持ち出さないために、便所は常に清潔に保つことが大切です。

- 清掃・消毒のタイミング
  - ・ 便所の清掃及び消毒は、調理（ア）に行う。
- 清掃・消毒の順番
  - ・ 汚染度が（イ）箇所から順に清掃・消毒する。
- 清掃・消毒担当者の衛生保持
  - ・ 調理衣を着用して便所に入らない。
  - ・ 清掃者は、病原微生物感染防止のために「ゴム手袋」、「マスク」を装着する。嘔吐物、下痢便の処理時や、病原微生物保有者の存在が確認されたときには、更に「使い捨てエプロン」を装着する。
  - ・ 便所を清掃・消毒した後は「（ウ）手洗い」をする。

	ア	イ	ウ
A	開始前	高い	標準的な
B	開始前	高い	作業中の
C	開始前	低い	標準的な
D	開始前	低い	作業中の
E	終了後	高い	標準的な
F	終了後	高い	作業中の
G	終了後	低い	標準的な
H	終了後	低い	作業中の

- (3) 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」の「II ソフト面について 作業工程表と作業動線図の作成」に示されている内容として誤っているものを次のA～Dから一つ選び、その記号を書け。

- A 作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができる。
- B 作業工程表の作成に当たって、時間帯によって調理員にゆとりを持たせるために、仕事内容が空欄になっている箇所を作る。
- C 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。
- D 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、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む。



[10] 次の(1)、(2)の問いに答えよ。

(1) 次の文は、災害時に備えた食品ストックガイド(平成31年3月農林水産省)の一部である。文中の( )に当てはまる言葉をカタカナで書け。

普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法を( )という。

(2) 次の文は、愛媛県のあるオリジナルかんきつについて説明したものである。文中の( )に当てはまる言葉を書け。

令和7年3月、愛媛県産かんきつの新品種の本格出荷が開始された。愛媛を代表する「紅まどんな(愛媛果試第28号)」と「甘平」を交配して生まれた新品種で、平成17年に愛媛県みかん研究所で育成を開始した県オリジナル品種である。品種名は「愛媛果試第48号」、愛媛県の登録商標は「( )」である。出荷時期は「紅まどんな」や「甘平」よりやや遅いため、3品種の時期をずらしながら連続するリレー出荷が期待できる。

Kyosai-guild.jp

1	ア	文部科学大臣	イ	関連性	ウ	実践的			
2	ア	A	イ	D	ウ	C			
3	(1)	ア	環境	イ	県民運動				
	(2)	B							
4	ア	E	イ	A	ウ	F			
5	(1)	D							
	(2)	ア	E	イ	B	ウ	D	(3)	C
	(4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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すること。</li> <li>・早食いは危険であることを指導すること。</li> <li>・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すること。</li> <li>・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については、全教職員の間で共通理解を図ること。</li> <li>・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すること。</li> </ul>							
6	(1)	①	C	②	14.5%	(2)	5.5 k g		
7	C								
8	(1)	①	ア	2	イ	三槽			
		②	ア	1	イ	-20	ウ	2	
		③	F						
(2)	G	(3)	B						
9	(1)	C	(2)	くるみ					
	(3)	ア	A	イ	D	ウ	C		
10	(1)	ローリングストック	(2)	紅プリンセス					