

1 次の問いに答えなさい。

問1 次の表は、「学校給食実施基準」(令和3年2月12日一部改正 文部科学省告示第10号)に示されている学校給食摂取基準における各栄養素等の基準の設定について示したものである。空欄[ア]~[エ]に入る数値として最も適当なものを、下の①~⑧からそれぞれ一つずつ選びなさい。

区分基準

エネルギー	身体活動レベルII(ふつう)より算出した1日の必要量の3分の1
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~[ア]%
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の[ア]~[イ]%
ナトリウム(食塩相当量)	1日の目標量の3分の1未満
カルシウム	1日の推奨量の[ウ]%
マグネシウム	児童:1日の推奨量の3分の1程度、生徒:1日の推奨量の[エ]%
鉄	1日の推奨量の[エ]%
食物繊維	1日の目標量の[エ]%以上

- ① 15 ② 20 ③ 25 ④ 30
 ⑤ 35 ⑥ 40 ⑦ 45 ⑧ 50

問2 次の表は、日本の五節句とその行事食の例を示したものである。(a)~(c)に入る料理名などの組合せとして最も適当なものを、下の①~⑥から一つ選びなさい。[オ]

五節	句料理名など
七夕	そうめん
重陽	(a)
端午	かしわもち、ちまき
上巳	(b)
人日	(c)

- ① a ちらしずし、うしお汁 b 七草がゆ c 栗ごはん、食用菊の料理
 ② a ちらしずし、うしお汁 b 栗ごはん、食用菊の料理 c 七草がゆ
 ③ a 栗ごはん、食用菊の料理 b ちらしずし、うしお汁 c 七草がゆ
 ④ a 栗ごはん、食用菊の料理 b 七草がゆ c ちらしずし、うしお汁
 ⑤ a 七草がゆ b ちらしずし、うしお汁 c 栗ごはん、食用菊の料理
 ⑥ a 七草がゆ b 栗ごはん、食用菊の料理 c ちらしずし、うしお汁

2 次の問いに答えなさい。

問1 次の表は、おもな漬物の漬け床による分類を示したものである。空欄 [ア] ~ [カ] に入る語句として最も適当なものを、下の①~⑥からそれぞれ一つずつ選びなさい。

分類品名

発酵漬物	すぐき漬、飛騨赤かぶ漬、生しば漬、ザワークラウト
塩漬	広島菜漬、白菜漬、[ア]、高菜漬
糠漬	[イ]、ぬかみそ漬
麴漬	[ウ]、三五八漬
みそ	漬山ごぼう漬、守口漬
粕漬	[エ]、山海漬、わさび漬
辛子漬	なす辛子漬、きのこ辛子漬
しょうゆ漬	[オ]、印籠漬
酢漬	らっきょう漬、[カ]、千枚漬、ピクルス
もろみ漬	しょうゆもろみ漬、みそもろみ漬
キムチ漬	ペチュキムチ (白菜)、カクテギ (大根)、オイキムチ (きゅうり)

- ① たくあん漬 ② 奈良漬 ③ 野沢菜漬
④ はりはり漬 ⑤ 福神漬 ⑥ べったら漬

問2 次の(1)~(3)は、米の計量に関する記述である。空欄 [キ] ~ [ケ] に入る数値として最も適当なものを、下の①~⑥からそれぞれ一つずつ選びなさい。

(1) 計量カップで米 (精白米) 200 mL を量ったとき、この米の重さは約 [キ] g である。

(2) 米 (精白米) 1 合は約 [ク] g である。

(3) 重さ 140 g の米 (精白米) を炊くときに必要な水の重さは [ケ] g である。

- ① 130 ② 150 ③ 170
④ 190 ⑤ 210 ⑥ 230

問3 牛乳の調理性に関する記述として適当でないものを、次の①~④から一つ選びなさい。 [コ]

- ① 牛乳を用いた料理はエマルション状態の脂肪を含むので、口当たりがよく、牛乳独特の風味が与えられる。
② 焼き菓子などの高温の加熱調理では、牛乳中の乳糖とアミノ酸によるアミノ・カルボニル反応と、乳糖のカラメル化反応により焼き色と加熱香気が変わる。
③ 牛乳中のタンパク質などの高分子物質は、魚臭やレバーなどの生臭さをおある程度吸着する性質がある。
④ 牛乳中のカルシウムイオンは、カスタードプディングにおいて、卵のタンパク質であるカゼインに作用して、ゲル化を助けゲル強度を増加させる。

3 次の問いに答えなさい。

問1 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省告示第64号)について、次の(1)(2)に答えなさい。

(1) 調理過程における二次汚染の防止に関する記述として適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。[ア]

- ① エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。
- ② 加工食品及び調理済食品は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他からの二次汚染を防止すること。
- ③ 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- ④ 包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

(2) 次の文章は、保存食に関する記述である。空欄(a)に入るものとして最も適当なものを、空欄(b)(c)に入る語句の組合せとして正しいものを、それぞれ下の①～④から一つずつ選びなさい。

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(a) ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷蔵庫に(b) 以下で(c) 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。

空欄(a) [イ]

- ① 50g以上 ② 50g程度 ③ 100g以上 ④ 100g程度

空欄(b)(c) [ウ]

- ① b -10℃ c 1週間 ② b -10℃ c 2週間
- ③ b -20℃ c 1週間 ④ b -20℃ c 2週間

問2 細菌性食中毒の起因菌とその原因食品の組合せとして適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。[エ]

- ① ウェルシュ菌 —— はまぐり
- ② 黄色ブドウ球菌 —— おにぎり
- ③ カンピロバクター —— 鶏肉
- ④ サルモネラ属菌 —— 生卵

4 次の問いに答えなさい。

問1 次の文章は、食物アレルギーの原因となる特定原材料等に関する記述である。空欄 [ア] [イ] に入る語句として最も適当なものを、それぞれ下の①～④から一つずつ選びなさい。

食物アレルギー患者の健康被害を防ぐことを目的に、2001年、アレルギー物質を表示する制度が始まった。その後、新たな食品表示制度として、2015年に「食品表示法」が施行となった。2020年度に行われた消費者庁の全国実態調査では、即時型食物アレルギーの原因食物で木の実類、特に「くるみ」の増加が顕著であったことから、2023年3月より「くるみ」が表示義務化となった。また、2024年3月には、特定原材料に準ずるものとして「[ア]」が追加、「[イ]」が削除された。

- [ア] ① ピスタチオ ② ペカン ③ ヘーゼルナッツ ④ マカダミアナッツ
[イ] ① オレンジ ② バナナ ③ まつたけ ④ やまいも

問2 次の文章は、食物アレルギーの原因となる交差反応性に関する記述である。空欄 [ウ] [エ] に入る語句として最も適当なものを、下の①～⑤からそれぞれ一つずつ選びなさい。

木の実類に対して、強いアレルギー症状を誘発する患者が存在する。また、くるみは同じクルミ科に属する [ウ] と、カシューナッツは同じウルシ科に属する [エ] と、それぞれ強い交差反応を起こす。しかし、ピーナッツを含めて、その他の木の実間との交差反応は少なく、それぞれの木の実についてアレルギーの有無を確認する必要がある。

- ①アーモンド ②ピスタチオ ③ペカン
④ヘーゼルナッツ ⑤マカダミアナッツ

問3 「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)には、給食提供、調理作業について、アレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行うことが示されている。作業工程表作成のポイントに関する記述として適当でないものを、次の①～⑤から二つ選びなさい。[オ] [カ] (順不同)

- ① いつ、どこで、誰が、何に気をつけて作業するか明記する。
② 対応食を調理する場所や混入が心配される場所について明記し、注意を促す。
③ 調理員と綿密な打合せを行い共通理解を図る。
④ 途中で取り分ける料理についても明記する。
⑤ 普通食の作業工程表とは別に対応食の作業工程表を作成する。

5 次の問いに答えなさい。

問1 「学校給食法」(昭和29年法律第160号 平成27年改正)について、次の(1)(2)に答えなさい。

(1) 次の文は、学校給食法の目的が示されている第1条である。空欄(a)(b)に当てはまる語句の組合せとして最も適当なものを、下の①~④から一つ選びなさい。[ア]

この法律は、学校給食が児童及び生徒の(a)に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する(b)と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

- | | | | |
|--------------|---------|--------------|----------|
| ① a 健康の保持増進 | b 正しい理解 | ② a 健康の保持増進 | b 望ましい習慣 |
| ③ a 心身の健全な発達 | b 正しい理解 | ④ a 心身の健全な発達 | b 望ましい習慣 |

(2) 「学校給食を活用した食に関する指導」について示している第10条の内容として適当でないものを、次の①~④から一つ選びなさい。[イ]

- ① 栄養教諭は、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導を行うものとする。
- ② 栄養教諭は、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を行うものとする。
- ③ 学級担任は、栄養教諭に準じて、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うよう努めるものとする。
- ④ 校長は、学校給食を活用した食に関する実践的な指導が効果的に行われるよう、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。

問2 我が国の食育推進についての記述として最も適当なものを、次の①~④から一つ選びなさい。[ウ]

- ① 平成16年に新たに栄養教諭制度が設けられ、義務教育諸学校に栄養教諭を置くことができることについて、教育基本法に明示された。
- ② 学校給食法には、栄養教諭の職務として、「児童の栄養に関する指導及び管理をつかさどる」と規定されている。
- ③ 令和3年に作成された第4次食育推進基本計画では、特に取り組むべき重点事項の1つとして、「若い世代を中心とした食育の推進」が設定されている。
- ④ 食育基本法には、食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進する食育推進会議を農林水産省に置くことが規定されており、都道府県や市町村にも食育推進会議を置くことができるとしている。

問3 次の文章は、「食育基本法」(平成17年法律第63号 平成27年改正)の前文(抜粋)である。空欄[エ] ~ [カ] に当てはまる語句として、最も適当なものを、下の①~⑨からそれぞれ一つずつ選びなさい。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、[エ] を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、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、様々な経験を通じて「食」に関する知識と[オ] 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。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び[カ] 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人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

- | | | |
|---------------|--------------|---------|
| ① 健全な食生活の基礎 | ② 「食」に関する考え方 | ③ 生きる力 |
| ④ 食に関する適切な判断力 | ⑤ 「食」を選択する力 | ⑥ 感謝の念 |
| ⑦ 「食」の安全の確保 | ⑧ 豊かな食文化の継承 | ⑨ 人格の形成 |

kyosai-guild.jp

6 次の問いに答えなさい。

問1 「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 総則編」（文部科学省）の「第3章 第1節 小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」に関する記述のうち、下線部の記述が適当でないものを、次の①～⑤から二つ選びなさい。

[ア] [イ] (順不同)

- ① 食に関わる課題に適切に対応するために、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。
- ② 食に関する指導に当たっては、栄養教諭等の専門性を生かすなど共同調理場との連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。
- ③ 食に関する指導に当たっては、体育科における望ましい生活習慣の育成や、家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間（ここが原文ママでつながっているか、脱字がある可能性があります画像通り）を中心とした指導などを相互に関連させながら、総合的な学習の時間において効果的に取り組むことが重要である。
- ④ 健康に関する指導については、児童が必要な情報を自ら収集し、適切な意思決定や行動選択を行い、積極的に健康な生活を実践することのできる資質・能力を育成することが大切である。
- ⑤ 心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。

問2 次の文章は、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（文部科学省）における「学級活動(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」についての解説の一部である。空欄[ウ] [エ] に入る語句として最も適当なものを、それぞれ下の①～④から一つずつ選びなさい。

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

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 [ウ] が育まれるようにするものである。

規則正しく調和のとれた食生活は、健康の保持増進の基本である。近年の生徒等の食生活の乱れが、生活習慣病はもとより心の健康問題にも発展するなど食に起因する新たな健康課題を生起していることから、学校においても食育を推進し、望ましい食習慣を形成することは極めて重要な課題となっている。

この内容において育成を目指す資質・能力としては、例えば、健康や食習慣の正しい知識が大切であることを理解し、給食の時間の衛生的で [エ] な楽しい食事の在り方等を工夫するとともに、自らの生活や今後の成長、将来の生活と食生活の関係について考え、望ましい食習慣を形成するために判断し行動ができるようにすることが考えられる。また、そうした過程を通して、健康な心身や充実した生活を意識して、主体的に適切な食習慣を形成する態度を育てることなどが考えられる。

[ウ]

- | | |
|----------------|----------|
| ① 奉仕や協力・協調の精神 | ② 健全な心と体 |
| ③ よりよい人間関係や社交性 | ④ 豊かな人間性 |

[エ]

- | | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| ① 計画的 | ② 共同的 | ③ 継続的 | ④ 効果的 |
|-------|-------|-------|-------|

問3 「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編」（文部科学省）に示されている小学校での調理の実習における内容の扱いや配慮事項について適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。[オ]

- ① 魚や肉などの生の食品については、安全で衛生的に取り扱うことができるようにする。
- ② 卵を用いる場合には、新鮮であることを確認し、加熱調理をするように指導する。
- ③ 材料に適したゆで方の実習では、ゆでる材料として青菜やじゃがいもなどを扱うようにする。
- ④ アレルギーの原因となる物質を含む食品によっては、調理したときの蒸気を吸うことで発症する場合もあるので十分配慮する。

kyosai-guild.jp

7 次の問いに答えなさい。

問1 次の(1)～(6)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 食に関する指導に係る全体計画の作成 第4節 栄養教諭の役割」に示された全体計画の作成にあたっての栄養教諭の役割をまとめたものである。空欄〔ア〕～〔カ〕に入る語句として最も適当なものを、下の①～⑨からそれぞれ一つずつ選びなさい。

- (1) 全体計画の〔ア〕
- (2) 〔イ〕の連携・調整
- (3) 家庭や〔ウ〕等との連携・調整
- (4) 〔エ〕との関連付け
- (5) 児童生徒の食生活の〔オ〕と活用
- (6) 食育の取組事例等に関する〔カ〕

- ① 会議 ② 各種計画 ③ 教職員 ④ 共同調理場 ⑤ 実態把握
- ⑥ 情報提供 ⑦ 進行管理 ⑧ 地域 ⑨ 養護教諭

問2 食事摂取状況に関する調査法についての記述として最も適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。
〔キ〕

- ① 陰膳法は、対象者の記憶や食品成分表の精度に依存しない。
- ② 食物摂取頻度法は、データ整理に時間がかかり、技術を要する。
- ③ 24時間食事思い出し法は、データ処理に要する時間と労力が少ない。
- ④ 食事記録法の一つである秤量記録法は、対象者の負担が小さい。

問3 学童期のエネルギーと肥満に関する記述として適当なものを、次の①～⑤から二つ選びなさい。
〔ク〕〔ケ〕(順不同)

- ① 学童期の肥満は、成人期の肥満に移行しにくい。
- ② 学童期の肥満は、単純性肥満が多く、二次性肥満は少ない。
- ③ 学童期の基礎代謝基準値は、幼児期より低い。
- ④ 学童期の推定エネルギー必要量は、基礎代謝量と身体活動レベルの積で求められる。
- ⑤ 学童期の肥満傾向児の出現率は、高学年より低学年の方が高い。

8 「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)について、次の問いに答えなさい。

問1 「I計画《PLAN》」に示されている内容として適当でないものを、次の①～④から一つ選びなさい。
[ア]

- ① 全校体制で組織的に食育が推進できるよう、校長を責任者として、食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理をする委員会を設置するが、委員会等の設置が難しい場合は、既存の委員会等を活用する。
- ② 各学校や自治体独自の調査、全国体力・運動能力・運動習慣等調査など、各種調査等の結果に基づき、食育推進組織において児童生徒の実態を把握した上で、課題を整理し指標を設定する。
- ③ 学校給食の管理に関する計画等については、栄養教諭が自身の専門性を生かして計画案を作成する。
- ④ 食育については第一義的な役割は学校にあるが、家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に啓発等の働きかけを行っていくことが大切である。

問2 「II実践《DO》」に示されている給食の時間における食に関する指導についての内容として適当なものを、次の①～⑤から二つ選びなさい。[イ] [ウ] (順不同)

- ① 給食の時間における指導は、献立等の工夫により教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科等で得た知識を具体的に確認したり、深めたりできる。
- ② 給食の時間における食に関する指導は主に栄養教諭が行うが、学級担任が適宜指導できるように資料提供を行い、指導の充実を図るようにする。
- ③ 給食の時間における指導は、教科等の指導の時間と異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特長がある。
- ④ 学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられており、給食の時間における指導は、特別活動の標準授業時数に含まれている。
- ⑤ 給食の時間における食に関する指導の中の「給食指導」では、献立を用いて指導したり、教科等で学習したことを給食を通して再確認させたりする。

問3 「II実践《DO》」の個別的な相談指導における指導上の留意点に示されている内容として適当なものを、次の①～④から一つ選びなさい。[エ]

- ① 食物アレルギーの個別対応の場合には、プライバシーの保護に配慮して、全体指導は行わない。
- ② 改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を1つにしぼり具体的な指導方法を考えて進める。
- ③ 個別相談の結果は、必ず全教職員で共有し、組織的な対応を行う。
- ④ 改善目標は保護者との合意により決定し、家庭の理解を得て、改善への意欲を高めるようにする。

問4 次の図は、「III評価《CHECK》」に示されている評価の考え方についての図である。空欄（a）～（c）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下の①～④から一つ選びなさい。[オ]



- | | | | | | | |
|---|---|--------|---|--------|---|-------|
| ① | a | アウトカム | b | アウトプット | c | 指導内容等 |
| ② | a | アウトカム | b | アウトプット | c | 成果と課題 |
| ③ | a | アウトプット | b | アウトカム | c | 指導内容等 |
| ④ | a | アウトプット | b | アウトカム | c | 成果と課題 |

kyosai-guide.jp

解答番号	正答	解答番号	正答	解答番号	正答
ア	②	イ	③	オ	⑤
イ	④	ウ	③	カ	⑥
ウ	⑧	エ	②	キ	①
エ	⑥	オ	②	ク	②
オ	③	カ	⑤	ケ	③
ア	③	ア	③	ア	④
イ	①	イ	③	イ	①
ウ	⑥	ウ	④	ウ	③
エ	②	エ	③	エ	②
オ	⑤	オ	⑤	オ	④
カ	④	カ	⑨	51	
キ	③	ア	②	52	
ク	②	イ	③	53	
ケ	⑤	ウ	③	54	
コ	④	エ	②	55	
ア	②	オ	①	56	
イ	②	ア	⑦	57	
ウ	④	イ	③	58	
エ	①	ウ	⑧	59	
ア	④	エ	②	60	