令和８年度　公立学校教員採用候補者選考試験問題

栄養教諭

注意　答はすべて解答用紙の解答欄に記入すること。

第１問題　食育・学校給食関係の法規に関して、次の問に答えよ。

問１　次の文は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号 最終改正平成 27 年法律第 46 号）「第一章 総則」第二条（学校給食の目標）の一部である。［ア］～［カ］にあてはまる語を答えよ。

第二条　学校給食を実施するに当たつては、義務教育諸学校における教育の［ア］を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。
一　適切な栄養の摂取による［イ］の保持増進を図ること。
二　日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な［ウ］を営むことができる判断力を培い、及び望ましい［エ］を養うこと。
（略）
六　我が国や各地域の優れた伝統的な［オ］についての理解を深めること。
七　食料の生産、流通及び［カ］について、正しい理解に導くこと。

問２　次の文は、「第４次食育推進基本計画」（令和３年３月農林水産省）における「３つの重点事項」と「重点事項②に関連する主な取組」の内容である。［キ］～［シ］にあてはまる語句をA～Mから選び、記号で答えよ。

＜３つの重点事項＞
①［キ］を通じた心身の健康を支える食育の推進
②持続可能な食を支える食育の推進
③「新たな日常」や［ク］に対応した食育の推進
＜重点事項②に関連する主な取組＞
［食と環境の調和：環境の環（わ）］
　食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを意識し、食の［ケ］が環境へ与える影響に配慮して、ＳＤＧｓの目標12「つくる責任・つかう責任」へのコミットが求められています。このため、有機農業に対する理解増進、食品ロスの削減など、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。
［農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）］
　食料の生産から消費等に至るまでの食の［ケ］は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝や理解を深めることが大切です。
　一方でライフスタイル等の変化により、日頃の食事を通じて、田んぼや畑や生産者を思い浮かべる機会が減っています。このため、農林漁業体験や［コ］の推進など、食の［ケ］を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進します。
［日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）］
　和食文化を守り、伝えることは、食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、［サ］や食料自給率の向上につながるなど持続可能な食に貢献することが期待されています。また、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されています。
　一方、［シ］などにより、和食文化が十分に受け継がれず、その特色が失われつつあります。このため、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代に継承するための食育を推進します。

A　地域活性化　　B　実現　　C　流通　　D　デジタル化　　E　生涯　　F　高齢化
G　食環境　　H　地産地消　　I　グローバル化　　J　社会　　K　循環　　L　ライフスタイル
M　安全性

2025 kyosai-guild.jp

第2問題　食に関して、次の問に答えよ。

問1　「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）に答えよ。

（1）　次の文は、「第6章 個別的な相談指導の進め方　第1節 個別的な相談指導の基本的な考え方」に関する内容である。［ア］～［ウ］にあてはまる語を答えよ。

想定される個別的な相談指導は、その課題の改善を目的として期間を決めて［ア］、継続的に指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにします。また、個別的な相談指導は、［イ］で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に［ウ］が行い、実際の指導は、栄養教諭が中心となり関係者と連携を取りながら実施します。

（2）　次の文は、「第5章 給食の時間における食に関する指導　第2節 給食の時間に行われる食に関する指導　4 栄養教諭の役割」の一部である。［エ］～［ス］にあてはまる語をA～Oから選び、記号で答えよ。

（1）給食指導

栄養教諭は日頃から、給食準備の様子、配食での衛生的な取り扱い、［エ］の定着の様子、［オ］の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行うことが必要です。例えば、食事環境を整えること、正しい［カ］、配食での注意点など、給食での衛生管理については、「なぜ衛生管理が大切なのか」を専門的知見に立って児童生徒に分かりやすく説明する役割を栄養教諭が担うことで衛生管理の必要性を理解させることができます。また、［オ］の減量や正しい［エ］の定着には継続した指導が必要なため、栄養教諭から学級担任等への指導［キ］等の情報提供が有効です。このほかにも、食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気よく改善に向けた対応や指導を学級担任等と連携して行います。

栄養教諭は、給食の時間の指導において一人一人の児童生徒の特性を考慮し、その指導が画一的にならないよう配慮する必要があります。特に食物アレルギー、［ク］傾向、やせ願望等、個別的な指導を必要とする場合は、学級担任等、養護教諭、学校医、保護者等と連携の上、［ケ］の実態把握や個別的な相談指導を行うことが大切です。

（2）給食の時間における食に関する指導

給食の時間では、実際に食事をするという活動を通して具体的な指導が可能になります。指導の場面では、学級担任等が栄養教諭からの［キ］提供に基づいて行う、栄養教諭が直接行う、学級担任の求めに応じて栄養教諭が学級担任と連携して行う等が考えられます。栄養教諭の関わりによって、食に関する指導内容が深まり、児童生徒への知識の定着や［コ］に効果的です。いずれの場合も、栄養教諭は、［サ］に使用している食品に含まれる栄養素等について［キ］を作成し、学級担任等に提供します。その上で、学級担任等及び栄養教諭は、［シ］である学校給食をどのように活用するか検討し、綿密な打合せを行い、指導内容を共有します。そのため、栄養教諭は、食に関する正しい知識をもち、地域の食文化や特産物等について情報を収集し、［ス］として整理しておくなど、学級担任等と連携した［シ］研究が日常的にできるよう努めます。

給食の時間における指導の後は、学級担任等と栄養教諭は児童生徒の［コ］を観察し、結果を共有してその後の指導に反映させます。

A　献立　　B　肥満　　C　行動変容　　D　手洗い　　E　データ　　F　食生活　　G　食事マナー
H　教育効果　　I　残食　　J　資料　　K　偏食　　L　教材　　M　給食　　N　姿勢
O　喫食

2025 kyosai-guild.jp

（3）「第３章 食に関する指導に係る全体計画の作成　第５節 特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成及び指導上の留意点　５ 全体計画を踏まえた、食に関する指導を推進するに当たっての留意点」において、肢体不自由のある児童生徒についての指導上の留意点を、「食形態」「意欲」「自助食器」という語を用いて、簡潔に記せ。

（4） 次の文は、「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」の一部である。［セ］～［ツ］にあてはまる語を答えよ。

（4）地域の関係機関・団体と連携した取組を推進するための企画及び連絡調整

地域の［セ］や体験活動が可能な施設、関係機関・団体が企画している［ソ］プログラム等の情報を考慮し、食に関する年間計画の企画を行います。公民館や社会教育関係団体、地域の団体等が、児童生徒対象の料理教室や［ソ］講座を開催する際には、児童生徒の［タ］の保護に十分配慮した上で、学校の既習事項や児童生徒の特徴等を情報提供し、効果的な進め方等の［チ］を行うことが望まれます。その際に、可能であれば地域の［ツ］会等の協力を得て実際に指導に関わることも考えられます。

教師が食に関する指導を行う際には、栄養教諭が、地域の［セ］や体験活動が実施できる施設等の情報を提供したり、具体的な日程調整や実施内容の企画提案・連絡等を行ったりすることも考えられます。

問２　次の文は、中学校家庭科で学習する加工食品に関する記述である。生鮮食品にさまざまな加工をして作られる加工食品を作る目的のひとつとして「食品の保存性を高めること」があるが、保存性を高める加工方法と、それによって作られる加工食品について、［テ］～［ナ］にあてはまることばや語を答えよ。

食品の保存性を高めるカビや、細菌の繁殖による腐敗を防ぐため、さまざまな方法で保存性を高めます。

（加工方法）		（加工食品例）
①	［テ］・・・・・・・・・・	干ししいたけ　煮干し　干しぶどう
②	塩漬け・砂糖漬けにする・・・	梅干し　甘納豆　ジャム
③	温度を下げる・・・・・・・・	［ト］
④	［ナ］・・・・・・・・・・	レトルト食品　缶詰　瓶詰

2025 kyosai-guild.jp

第3問題　食育に関して、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「令和4年 国民健康・栄養調査結果の概要」（厚生労働省）における「第2章 栄養・食生活に関する状況」の内容である。［ア］～［ウ］にあてはまることばをそれぞれA～D、E～H、I～Lから選び、記号で答えよ。

1．食塩摂取量の状況

食塩摂取量の平均値は 9.7 g であり、男性 10.5 g、女性 9.0 g である。この 10 年間でみると、［ア］している。

2．野菜摂取量の状況

野菜摂取量の平均値は 270.3 g であり、男性 277.8 g、女性 263.9 g である。この 10 年間でみると、［イ］している。年齢階級別にみると、［ウ］で最も少なく、年齢が高い層で多い。

［ア］

A　男女とも有意に増加　　B　男性で有意に増加　　C　男女とも有意に減少　　D　女性で有意に減少

［イ］

E　男女とも有意に増加　　F　女性で有意に増加　　G　男女とも有意に減少　　H　男性で有意に減少

［ウ］

I　男女ともに 20 歳代　　J　男性は 20 歳代、女性は 30 歳代

K　男性は 30 歳代、女性は 20 歳代　　L　男女ともに 30 歳代

問2　次の文は、2013 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴に関する内容である。［エ］～［キ］にあてはまる語を答えよ。

多様で新鮮な［エ］とその持ち味の尊重	日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な［エ］が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。
健康的な食生活を支える栄養［オ］	一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養［オ］と言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。
［カ］の美しさや季節の移ろいの表現	食事の場で、［カ］の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。
正月などの［キ］との密接な関わり	日本の食文化は、［キ］と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

2025 kyosai-guild.jp

第4問題　栄養管理に関して、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月厚生労働省）の「主な改定のポイント」の一部である。［ア］～［ウ］にあてはまる語句を答えよ。

活力ある健康長寿社会の実現に向けて
・高齢者の［ア］予防の観点から、総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギー量の割合（%エネルギー）について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げ。
・若いうちからの生活習慣病予防を推進するため、以下の対応を実施。
　－　飽和脂肪酸、［イ］について、小児の目標量を新たに設定。
　－　ナトリウム（食塩相当量）について、成人の目標量を0.5 g/日引き下げるとともに、高血圧及び［ウ］の重症化予防を目的とした量として、新たに6 g/日未満と設定。

問2　次の表は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月厚生労働省）の「栄養素の指標の目的と種類」をまとめたものである。［エ］～［カ］にあてはまる語句を答えよ。

＜目的＞	＜指標＞
［エ］の回避	推定平均必要量、推奨量 （これらを推定できない場合は目安量）
過剰摂取による［オ］の回避	耐容上限量
生活習慣病の［カ］	目標量

第5問題　食物アレルギーに関して、次の問に答えよ。

問1　次の文は、「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「3　献立の作成と検討」における「2　安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方」のうち、弁当対応の考慮対象についての記述である。［ア］～［オ］にあてはまる語を答えよ。

以下の（ア）（イ）に該当する場合は安全な給食提供は［ア］であり、弁当対応を考慮します。
（ア）［イ］で反応が誘発される可能性がある等の場合
　a）　調味料・だし・添加物の［ウ］が必要
　b）　加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても［ウ］指示がある
　c）　多品目の食物［ウ］が必要
　d）　食器や調理器具の［エ］ができない
　e）　油の［エ］ができない
　f）　その他、上記に類似した学校給食で対応が［ア］と考えられる状況
（イ）施設の［オ］状況や人員等の体制が整っていない場合

2025 kyosai-guild.jp

第6問題　衛生管理に関して、次の問に答えよ。

問1　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月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第5章 調理従事者の健康管理　（1）日常生活について」に関する内容である。［ア］～［ウ］にあてはまることばや語句を答えよ。

留意事項	理　由
①　［ア］生活を心がける	［ア］睡眠、バランスのとれた食事、適度な運動を行い、ストレスの少ない生活をすると、免疫力が高まります。免疫力が高ければそれらの増殖を抑制あるいは排除することができます。また、仮に発病しても重症にならずに済むことがあります。
②　肉や［イ］の生食を避け、感染症にかからないようにする	食品によっては病原体に高率に汚染された食品が存在します。例えば、牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉はカンピロバクターやサルモネラ、［イ］にはノロウイルスなどに汚染されているものが存在します。これらの生食は感染の危険性が高いので、加熱したものを食べるようにしましょう。
③　［ウ］感染者の可能性を念頭に感染源とならないよう気をつける	近年の食中毒は調理従事者が感染源となっているものが多く発生しています。日頃から健康には十分留意し、感染者とならないように気をつけましょう。

問2　次の文は、「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）の「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準　（2）学校給食従事者の衛生管理」の一部である。文中の下線部①～④のそれぞれの場面では、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の「2．学校給食における手洗いマニュアル」に示されている「標準的な手洗い」と「作業中の手洗い」のどちらを行うべきか。「標準的な手洗い」であればA、「作業中の手洗い」であればBの記号で答えよ。

> 四　①作業開始前、用便後、②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、③食品に直接触れる作業の開始直前及び④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

問3　「学校給食施設・設備の改善事例集」（平成25年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第3章 学校給食施設・設備の部分的な改修事例」における「6 調理従事者専用トイレの整備」に関して、調理従事者専用トイレの設置が必要な理由と、その専用トイレの個室内外に整えるべき設備や環境について、「汚染の危険性」「手洗い設備」「調理衣の着脱」という語句を用いて、簡潔に記せ。

2025 kyosai-guild.jp

問４　次の表は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅰ」（平成 21 年３月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第３章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル　２ 設備等の洗浄・消毒」における「機械、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方をまとめたものである。［エ］～［サ］にあてはまる語句をＡ～Ｇから選び、記号で答えよ。なお、記号は重複してもよい。

	調理開始前		調理終了後
	＜検収、下処理、加熱調理用＞	＜加熱調理後、生食用＞	＜検収、下処理、加熱調理用＞ ＜加熱調理後、生食用＞
調理台	［エ］	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜洗浄）	そのまま	［オ］	洗浄後、［カ］
シンク（魚介等洗浄）	そのまま	―	洗浄後、［キ］、乾燥
台車等	［ク］	［ケ］	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは［コ］したものを使用	洗浄後、［サ］ 刃やベルトは消毒

Ａ　アルコール消毒　　Ｂ　次亜塩素酸ナトリウム消毒　　Ｃ　水洗い　　Ｄ　から拭き

Ｅ　乾燥　　Ｆ　そのまま　　Ｇ　消毒保管

第７問題　危機管理に関して、次の問に答えよ。

問１　「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 給食の時間における食に関する指導　第３節 学校給食におけるリスクマネジメント」における「吐物の清掃」に関して、次の①～③について、その内容をそれぞれ簡潔に記せ。

①　吐物を処理する際の服装

②　吐物の処理方法

③　次亜塩素酸ナトリウムによる消毒方法

第８問題　調理に関して、次の問に答えよ。

問１　次のＡ、Ｂ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月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第４章 調理形態別調理の衛生管理＆調理技術マニュアル　（４）炒め物」における大量調理の課題を示している。それぞれの課題解決のポイントについて、簡潔に記せ。

Ａ　釜の熱容量が低いため、野菜等から放出された水分が蒸発せず蒸し煮の状態になる。

Ｂ　食品を均一に加熱するために、炒め時間が長くなる。

2025 kyosai-guild.jp

令和８年度　解答用紙

栄養教諭	１／３枚中	受験番号
		解答例

第１問題　（小計 12 点）

問１	ア	目的	イ	健康	ウ	食生活		
	エ	食習慣	オ	食文化	カ	消費		
問２	キ	E	ク	D	ケ	K	コ	H
	サ	A	シ	I				

各１点

第２問題　（小計 25 点）

問１	(1)	ア	定期的					
		イ	学校全体					
		ウ	学級担任					
	(2)	エ	G	オ	I	カ	D	キ	J
		ク	B	ケ	F	コ	C	サ	A
		シ	L	ス	E				
	(3)	★解答例★ その児童生徒に合った自助食器を使って食べることにより、食べる意欲や機能が高まるため、それに合わせて、可能な限り、その児童生徒に合った食形態の工夫をした給食の提供を検討することが必要である。 （さらに続くとすれば・・・「言語聴覚士など、専門家の診断や助言に基づき、食形態や指導方法について、保護者と学校の関係者間で十分な検討を行うことが重要である。」）						
	(4)	セ	人材	ソ	食育	タ	個人情報	
		チ	助言	ツ	栄養士			
問２	テ	乾燥させる			ト	冷凍食品		
	ナ	加熱し、密封する						

4 点

問１(3)を除き各１点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp

令和８年度　解答用紙

栄養教諭	２／３枚中	受験番号 解答例

第３問題　（小計７点）

問１	ア	C	イ	G	ウ	I	
問２	エ	食材	オ	バランス			
	カ	自然	キ	年中行事			

各１点

第４問題　（小計６点）

問１	ア	フレイル（低栄養）	イ	カリウム	ウ	慢性腎臓病（ＣＫＤ）	
問２	エ	摂取不足	オ	健康障害	カ	発症予防	

各１点

第５問題　（小計 10 点）

問１	ア	困難	イ	極微量	ウ	除去	
	エ	共用	オ	整備			

各２点

第６問題　（小計 20 点）

問１	ア	規則正しい	イ	二枚貝	ウ	不顕性		
問２	①	A	②	A	③	B	④	B
問３	★解答例★ 不特定多数の人が同じトイレを使用すると、食中毒を起こす病原微生物による汚染の危険性が高くなるため、児童生徒や外部の者が使用しない、調理従事者専用のトイレの設置が必要である。 また、用便後の手指から衣服やドアノブへの汚染を防ぐため、専用トイレの個室内には手洗い設備が必要である。トイレでの汚染を調理室に持ち込むのを防ぐため、個室の前に調理衣の着脱場所を設けることが重要である。 （加えて、洋式トイレであることや、個室内に専用の履き物が備えてあること、食品を取り扱う場所から直接出入りできない構造であること、児童生徒と通路を共用しないこと、なども整備のポイントに含まれる）							
問４	エ	F	オ	C	カ	E	キ	B
	ク	F	ケ	A	コ	G	サ	E

５点

問３を除き各１点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp

令和８年度　解答用紙

栄養教諭	３／３枚中	受験番号 解答例

第７問題　（小計 12 点）

問１	①	★解答例★ ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用する。
	②	★解答例★ ペーパータオルや使い捨ての雑巾を用いて、（中心部から半径２ｍの範囲を）外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。（処理後、石鹸、流水で必ず手を洗う。）
	③	★解答例★ 0.1%次亜塩素酸ナトリウム消毒液を用いる。ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合は、0.2%以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうため、噴霧はしないようにする。

各４点

第８問題　（小計８点）

問１	A	★解答例★ 洗浄後の野菜の水切りを十分に行うことで、野菜の付着水を少なくする。 （他にも、「早くから調味を行わないようにする」、「余熱による水分の放出を防ぐためにすぐに配食する」なども野菜からの水分の放出を防ぐことにつながる)）
	B	★解答例★ 下ゆで（脱水）や油通しをしたり、１回に炒める量を少なくしたりすることで、炒め時間を短くする。 （他にも、「大きさや形、厚みをできるだけ揃えて切る」、「調味料を温めておく」なども炒め時間の短縮につながる）

各４点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp