令和７年度採用
山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭　問題

「始め」という合図があるまで，このページ以外のところを見てはいけません。

注　　意

1　この問題は**８問４ページ**で，時間は**60分**です。

2　解答用紙は，**別紙**で配布します。**「始め」**の合図で始めてください。

3　**解答**は，それぞれの問題の指示に従って**解答用紙**に記入してください。

4　**「やめ」**の合図があったら，すぐやめて係の指示に従ってください。

5　**解答用紙を持ち出してはいけません。**

令和７年度採用　山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭

1　次は，学校給食法の一部である。①～⑥にあてはまることばを，それぞれ記せ。

第一条　この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な（　①　）に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい（　②　）と適切な（　③　）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（　④　）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（　⑤　）を図ることを目的とする。

第八条

２　学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、（　⑥　）に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

2　次は，「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）に示されている「栄養教諭の職務」を図示したものである。ア～ウにあてはまることばを，それぞれ記せ。なお，同じ記号には同じことばが入るものとする。

栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との（　ア　）を図りながら、食に関する指導と学校給食の（　イ　）を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらす。

(1) 食に関する指導
- ①　給食の時間の指導
- ②　教科等の指導
- ③　（　ウ　）指導

一体として推進

(2) 学校給食の（　イ　）
- ①　栄養（　イ　）（献立作成）
- ②　衛生（　イ　）

教職員、家庭や地域との（　ア　）・調整

3　次は，「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）に示されている「第５章　第３節　学校給食におけるリスクマネジメント」の一部である。下の（１），（２）に答えよ。

> 学校給食は児童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となります。
> 児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因として、食中毒、a異物混入、食物アレルギー、b窒息等が考えられます。衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、学級担任等は事故防止に十分配慮する必要があります。

（１）　下線部ａについて，未然に防ぐポイントを，給食調理場と学校のそれぞれにおいて記せ。

（２）　下線部ｂについて，次の，①，②に答えよ。

①　事故を防ぐために児童生徒に指導すべきことは何か，二つ記せ。

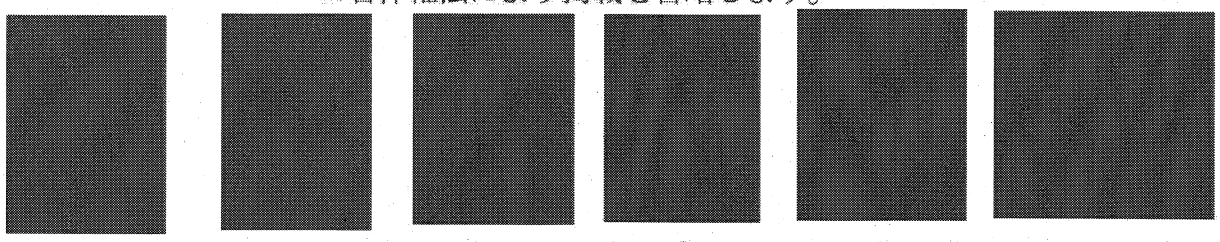
②　事故が起こった時の対応を答えよ。

4　次は，「学校給食衛生管理基準」（平成21年４月　文部科学省）の一部である。下線部Ａ～Ｅが正しければ○，誤りであれば正しいことばを記せ。

> 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
> （２）学校給食設備
> ④冷蔵及び冷凍設備
> 一　冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、A共用を避けること。
>
> 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
> （１）献立作成
> 一　献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等のB資質に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
>
> （４）調理過程
> 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C２時間以内に給食できるように努めること。また、配食の時間をD定期的に記録すること。（略）
>
> 第４　衛生管理体制に係る衛生管理基準
> （３）学校給食従事者の健康管理
> 二　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E１回以上実施すること。

5　下の絵は，「小学生用食育教材　たのしい食事つながる食育」（平成28年２月　文部科学省）の「はし名人になろう」の，「やってはいけないはしのつかい方」である。①～⑥の名称をそれぞれ記せ。

※著作権法により掲載を省略します。



（　①　）（　②　）（　③　）（　④　）（　⑤　）（　⑥　）

6　次は，「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４章食中毒の基礎知識」に示されている食中毒の症状についての説明である。①～⑥にあてはまる食中毒の原因となる病原体等を下のア～ケからそれぞれ一つ選び，記号で記せ。

（　①　）　主な感染源は，食肉（特に鶏肉）で，潜伏期は１～７日と長く，発熱，倦怠感，頭痛，吐き気，腹痛，下痢，血便などが主な症状である。

（　②　）　主な感染源は，カジキやマグロなどの赤身魚で，喫食後30分～１時間で発症し，顔面紅潮，じんま疹，頭痛，発熱などアレルギー様の症状がでるが，６～10時間で回復する。

（　③　）　主な感染源は，ヒトや動物で，耐熱性のエンテロトキシンという毒素を産生する。潜伏期は１～３時間と短く，吐き気，嘔吐，腹痛，下痢などが主な症状である。

（　④　）　主な感染源は，ヒトを介した二次汚染により食品が原因となるものが多く，原因食品は二枚貝である。潜伏期は24～48時間で，下痢，嘔吐，吐き気，腹痛，発熱などが主な症状である。

（　⑤　）　主な感染源は，鶏肉と卵で，潜伏期は６～72時間である。腹痛，下痢，発熱，嘔吐などが主な症状である。

（　⑥　）　主な感染源は，生の魚介類で，潜伏期は６～12時間である。腹痛，水様性下痢，発熱，嘔吐などが主な症状である。

ア．ノロウイルス	イ．ウエルシュ菌	ウ．カンピロバクター
エ．サルモネラ属菌	オ．腸炎ビブリオ	カ．ヒスタミン
キ．黄色ブドウ球菌	ク．腸管出血性大腸菌	ケ．セレウス菌

7　次は，『中学生用食育教材「食」の探究と社会への広がり～食を通して自分たちや社会を見つめよう～』（令和３年３月　文部科学省）の「教材８　ライフスタイルに合わせた食事のとり方」のＣさんの事例である。下の（１），（２）に答えよ。

【Ｃさん事例】
友だちと比べると自分が太っていると感じていた。痩せようと思い，ご飯などの主食を抜き，給食も残すようにした。お腹がすいても我慢し，菓子も食べないようにした。１ヶ月経った頃，体重は以前より減ったが，動くと疲れやすくなった。

（１）　次は，Ｃさんの栄養状態をまとめた文である。①～③にあてはまることばを，それぞれ記せ。なお，同じ番号には同じことばが入るものとする。

Ｃさんは，主食を少なくし，（　①　）を減らすことによって，エネルギー（　②　）と同時に，エネルギー源である（　①　）の摂取（　②　）になり，体の中の筋肉などの（　③　）を利用して（　①　）がつくられたと考えられる。そのため，a 体の筋肉量が減って，体が疲れやすくなったと考えられる。

（２）　上の文章の下線部ａのような状況を改善する適切な方法を，食事面と生活面から，それぞれ記せ。

8　「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）の「第３章　２　下準備」に示されている内容について，次の（１），（２）に答えよ。

（１）　下の表は，大量調理におけるだし汁のとり方についてまとめたものである。①～③にあてはまる食材を，それぞれ記せ。

表

	（　①　）だし	（　②　）だし	（　③　）だし
適　量	汁に対して２％	汁に対して２～４％	汁に対して１～２％
調理方法	30 分程度浸水した後、火加減を調整し、１時間程度で沸騰させ、１分後に火を消す。	沸騰水中に投入後、１分間加熱し、３分後に沈んだら取り出す。	浸水 30 分後、火加減を調整し、30 分かけて沸騰させ、取り出す。
旨味成分	イノシン酸	イノシン酸	グルタミン酸

（２）　次は，大量調理における野菜のゆで方について示した文である。正しい文には○を，誤っている文には×を記せ。

①　水からゆでた方がよい野菜には，ブロッコリー・ごぼう・にんじん・だいこんなどがある。
②　ほうれん草やこまつなどの青菜をゆでる時は，食品を投入後，再沸騰までの時間短縮して茹で上げるために，蓋をしてゆでる。
③　ゆで水に有機酸等が流れ出るほうれんそうなどは，同じ種類であってもゆで水の使い回しはしない。
④　大きめに切った煮物の野菜を水から下ゆでしておくことは，煮崩れを防ぎ，調味料が均等に浸透していくなど，調理の質を高める。
⑤　葉菜類の加熱に必要な時間は，少量調理よりも長くかかってしまうので，ゆで水の５％の投入量にすれば，短時間調理が可能と考えられる。

令和７年度採用　山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭　解答例

問題番号		解答						
1	①	発達	②	理解	③	判断力		2点×6
	④	活用	⑤	推進	⑥	学校給食実施基準		
2	ア	連携	イ	管理	ウ	個別的な相談		3点×3
3	（1）	給食調理場	調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まない 食材の袋やパックを開封した際は、切れ端、乾燥剤、内蓋等を適正に処分する　など					3点×2
		学校	配膳室は施錠する、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底する　など					
	（2）	①	よく噛んで食べる	早食いはしない　など				3点×2
		②	詰まったものを除去する　他の教職員の助けを呼ぶ　など					2点×1
4	A	○	B	能力	C	○		2点×5
	D	毎日	E	2回				
5	①	まよいばし	②	なみだばし	③	よせばし		2点×6
	④	さしばし	⑤	もちばし	⑥	はしわたし（ひろいばし）		
6	①	ウ	②	カ	③	キ		2点×6
	④	ア	⑤	エ	⑥	オ		
7	（1）	①	糖質	②	不足			2点×3
		③	たんぱく質					
	（2）	食事面	・ご飯を食べないなど、エネルギーを減らす極端なダイエットはやめる　など					6点（3点×2）
		生活面	・ウォーキングなどの運動をする　など					
8	（1）	①	煮干し	②	かつお	③	昆布	3点×3
	（2）	①	×	②	×	③	○	2点×5
		④	○	⑤	×			