# 令和８年度長崎県公立学校
# 教員採用選考第１次試験問題

| 教科・科目 |
| --- |
| 栄養教諭 |

| 受験番号 | | 氏名 | |
| --- | --- | --- | --- |

実施日　令和７年５月１１日（日）

copyright2026_kyosai-guild.jp

令和８年度長崎県公立学校教員採用選考試験

# 栄養教諭

※解答はすべて解答用紙の該当欄に記入すること。

## 1　食育基本法について、以下の問いに答えよ。

問１　次の文は、食育基本法の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　⑤　）に当てはまる語句を語群から１つずつ選び、記号で答えよ。

第一条　この法律は、近年における国民の（　①　）をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な（　②　）を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で（　③　）な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

第三条　食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、（　④　）の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

第二十六条　（　⑤　）省に、食育推進会議を置く。

２　食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一　食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

語群

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ア. 文化的 | イ. 活動的 | ウ. 文部科学 | エ. 精神 | オ. 農林水産 |
| カ. 食習慣 | キ. 尊敬 | ク. 食生活 | ケ. 感謝 | コ. 心身 |

copyright2026_kyosai-guild.jp

**2**　学習指導要領「小学校学習指導要領（平成２９年告示）」について、以下の問いに答えよ。

問１　次の文は、「第１章　総則　第１　小学校教育の基本と教育課程の役割」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　④　）に当てはまる語句を答えよ。

> ⑶　学校における体育・健康に関する指導を，児童の発達の段階を考慮して，学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより，健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に，学校における（　①　）の推進並びに（　②　）の向上に関する指導，安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については，体育科，家庭科及び（　③　）の時間はもとより，各教科，道徳科，外国語活動及び（　④　）的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。

問２　次の文は、「第２章　各教科　第９節　体育　第３　指導計画の作成と内容の取扱い」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）、（　②　）に当てはまる語句を答えよ。

> ⑽　保健の内容のうち運動，食事，休養及び睡眠については，食育の観点も踏まえつつ，健康的な（　①　）の形成に結び付くよう配慮するとともに，保健を除く第３学年以上の各領域及び（　②　）に関する指導においても関連した指導を行うようにすること。

copyright2026_kyosai-guild.jp

**３**　以下の各問いに答えよ。

問１　次の（１）、（２）は、「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和２年１２月　学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議）の一部を抜粋したものである。

（１）「２　学校給食摂取基準の考え方」について、文中の（　①　）、（　②　）に当てはまる語句を答えよ。

> 本基準においては、現況の学校給食の栄養摂取状況を踏まえ、エネルギーのほか、たんぱく質、脂質、（　①　）、ビタミンA、ビタミン$B_1$、ビタミン$B_2$、ビタミンC、ナトリウム（食塩相当量）、カルシウム、マグネシウム及び鉄について基準値を示すとともに、（　②　）について基準値に準じて配慮すべき参考値を示すこととした。その他の栄養素については、児童生徒の実態等に応じて確認するなど配慮が必要である。

（２）「（２）各栄養素等の基準値の設定」の一部を抜粋したものである。文中の（　③　）～（　⑤　）に当てはまる語句や数字を答えよ。

> ○　たんぱく質
> 食事摂取基準の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の③（　　～　　）％エネルギーを学校給食の基準値とした。
> ○　脂質
> 食事摂取基準の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の④（　　～　　）％エネルギーを学校給食の基準値とした。
> ○　ナトリウム（食塩相当量）
> 昼食必要摂取量で摂ることが許容される値の四分位範囲の最高値を用いても献立作成上味付けが困難となることから、食事摂取基準の目標量の（　⑤　）を学校給食の基準値とした。

copyright2026_kyosai-guild.jp

問２　次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について」（令和３年２月１２日）の「２　学校給食における食品構成について」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　③　）に当てはまる語句を答えよ。ただし、同一番号には同一語が入る。

> 食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ること。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、（　①　）、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、（　②　）食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日は（　③　）不足が顕著であり、（　③　）摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事において（　③　）の摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

問３　児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準（学校給食法第４条関係）のエネルギー量について、次の年齢区分における基準値を答えよ。

・児童（６歳～７歳）の場合・・・・・・・（　①　）kcal
・生徒（１２歳～１４歳）の場合・・・・・（　②　）kcal

copyright2026_kyosai-guild.jp

4　食物アレルギーについて、以下の各問いに答えよ。

問１　次の文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」における「第１章　総論」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　④　）に当てはまる語句を語群から１つずつ選び、記号で答えよ。

管理指導表活用のポイント

管理指導表は、学校における配慮や管理が必要だと思われる場合に使用されるものであり、次のように活用されることを想定し作成されています。
○　学校・教育委員会は、アレルギー疾患のある児童生徒等を把握し、学校での取組を希望する保護者に対して、管理指導表の提出を求める。
○　保護者は、（　①　）等に管理指導表を記載してもらい、学校に提出する。
○　学校は、管理指導表に基づき、保護者と協議し取組を実施する。
○　学校は提出された管理指導表を、緊急時に教職員誰もが閲覧できる状態で一括して管理するとともに、（　②　）の取り扱いに留意する。
○　管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも（　③　）提出を求める。
○　食物アレルギーの児童生徒等に対する給食での取組など必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を求め、総合して活用する。（　④　）検査の結果を求めることは適当ではない。

語群

| | | | |
|---|---|---|---|
| ア．個人情報 | イ．隔年 | ウ．ＩｇＥ抗体 | エ．保護者 |
| オ．保管場所 | カ．主治医・学校医 | キ．血液 | ク．毎年 |

問２　次の文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」における「第２章　疾患各論　６　緊急時の対応」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）、（　②　）に当てはまる語句や数字を答えよ。

アレルギー症状を認めたり、原因食物を食べてしまった等の場合には、発見者は、児童生徒等から目を離さないで、助けを呼び、人を集めます。集まった人にエピペン®と（　①　）等を持ってくるように指示をします。ここで学校内での役割分担を全教職員が知っていると速やかに行動できます。

緊急性の高いアレルギー症状があるかどうかの判断を（　②　）分以内に行います。緊急性が高いアレルギー症状として１３の症状があります。いずれかのうち一つでも症状があれば、緊急性が高いアレルギー症状があると判断します。

copyright2026_kyosai-guild.jp

問３　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「Ⅱ解説　③献立の作成と検討」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　③　）に当てはまる語句を答えよ。

安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。

また、安全性の確保のため、原因食物の（　①　）対応（提供するかしないか）を原則とします。

使用する食物や弁当対応を考慮する対象も熟慮します。

使用する頻度を検討する必要がある食物

（ア）　特に重篤度の高い原因食物：（　②　）、落花生（ピーナッツ）

学校給食での提供を極力減らします。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

（イ）　特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび、かに

次のように提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

・できる限り、１回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮します。同じ原因食物の使用は（　③　）とし、対応を単純化します。

・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮します。

問４　令和元年に、特定原材料に準ずるものとして追加され、加工食品のアレルギーの推奨表示の項目に新たに加わった食品を答えよ。

問５　令和５年に特定原材料に追加され、加工食品のアレルギー表示が義務づけられた食品を答えよ。

copyright2026_kyosai-guild.jp

5　衛生管理について、以下の各問いに答えよ。

問１　次の文は、「学校給食衛生管理基準　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」の一部を抜粋したものである。文中の（　ア　）～（　ケ　）に当てはまる語句を答えよ。ただし、同一番号には同一語が入る。

（２）学校給食設備
③シンク
一　シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、（　ア　）式構造とすること。
⑦学校給食従事者専用手洗い設備等
一　学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の（　イ　）に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
二　（　ウ　）まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、（　ウ　）等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の（　エ　）に対応した方式であること。

（３）学校給食施設及び設備の衛生管理
三　調理場は、換気を行い、温度は（　オ　）℃以下、湿度は（　カ　）％以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
八　学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、（　キ　）液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、（　ク　）の使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用（　ケ　）を常備すること。

問２　次の文は、「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）の一部をまとめたものである。正しい組み合わせを下の中から１つ選び、記号で答えよ。

①　給食調理における手洗いは、常在細菌叢までも取り除く手洗いが必要である。
②　作業開始前やトイレの後は、標準的な手洗いが必要である。生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合も標準的な手洗いを行う。
③　常在細菌を含めて、爪の間には手指細菌の多く（８０～９０％以上）が存在している。
④　１回の手洗いで除去された微生物は石けんの泡と共に共存しており、除去の程度はすすぎの良し悪しに左右される。手洗いは時間をかけた１回手洗いより、短時間でも２回手洗いが有効である。
⑤　固形石けんは、多数の人が触れ、汚染されやすいことから、学校給食施設での使用は望ましくない。

ア．①②③　　イ．①③④　　ウ．②③④　　エ．②④⑤　　オ．③④⑤

copyright2026_kyosai-guild.jp

6

次の文は、「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５章 調理従事者の健康管理」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　⑥　）に当てはまる語句や数字を答えよ。

⑶日々の健康管理について

発熱時の対応

発熱は、何らかの病原体に感染している可能性があるため、医療機関に受診して、高感度の検査法により感染性疾患の有無を確認し、医師の指示に従います。

また、直接的に同僚、間接的に食品等を介して児童生徒に感染させないために食品を扱う業務に就かないようにします。呼吸器感染症では一般的に解熱後（　①　）日間程度の間、病原体の排出が続くので、注意が必要です。

下痢、腹痛、嘔吐、発熱時の対応

下痢、腹痛、嘔吐、発熱は感染性胃腸炎の代表的な症状です。このような症状を有する時には調理作業に従事しないことが大切です。

ノロウイルス等による下痢症状は１～２日で消失することが多いのですが、（　②　）日間程度は便からノロウイルスが排出されます。症状がなくとも感染したことが疑われる場合には、高感度の検査法により感染の有無を確認し、陽性の場合は陰性となるまで調理には就かないことが大切です。

化膿性疾患が手指にあるときの対応

化膿性疾患はそこに（　③　）などの化膿菌が多く存在します。手指に化膿性疾患がある場合には食品に直接触れる調理作業には従事しないことが大切です。

⑸検便について

腸管出血性大腸菌や（　④　）等に感染しても発症までに数日かかったり、または発症後（　⑤　）以上排菌されたりすることがあるので、月に（　⑥　）回の検便を行うことで病原性微生物感染の有無を知ることができます。

copyright2026_kyosai-guild.jp

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月文部科学省）」について、以下の各問いに答えよ。

問１　第１章「『学校給食（大量）調理』の基本的な考え方」の一部を抜粋したものである。誤っているものを次の中から１つ選び、記号で答えよ。

調理技術

ア．大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないよう、機械への投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等を一定にするよう標準化を図ること。
イ．野菜等の廃棄率は、日本食品標準成分表に記載されている数値を使って計算し、調理操作の標準化を図ること（食品の購入量や調味料の使用量を一定にできる）。
ウ．調理方法や給食を提供する児童生徒の実態を把握し、調味（味付け）の工夫を行うこと。
エ．配食時間に合わせて、調理に必要な時間を決め、加熱開始の時間や和え始めの時間を決めること。
オ．調理終了から給食までの時間が長いために起こる味等の変化を考慮し、加熱や調味を行うこと。

問２　第１章「『学校給食（大量）調理』の基本的な考え方　大量調理に役立つ調理科学」の一部を抜粋したものである。誤っているものを次の中から１つ選び、記号で答えよ。

ア．大量調理の煮物は一般に煮汁が少なく、加熱ムラや調味の不均一が起こるため、撹拌操作を行います。これらの問題に対応して、調味は加熱初期に行い、煮汁量の増加につなげます。煮汁が沸騰したら砂糖を加え、しばらくして食塩を加えます。
イ．各調理場の回転釜の熱容量は様々ですが、熱効率が高いのは釜の能力水量（調理可能な容量）の８０％程度です。
ウ．緑黄色野菜を色よくゆでるには、ゆで水の１～２％の食塩水でゆでると、クロロフィルの安定化に役立つと報告されていますが、大量調理においては、大量の食塩を使用することや食品に塩味が付くことを考慮すると、加熱時間を短縮する加熱条件を検討することの方が、有効と考えられます。
エ．いも類、麺類などは、ゆで水に食品を投入後、再沸騰までの時間を短縮できる水量と食品の投入量を標準化すると、沸騰後の加熱時間を一定にすることができます。
オ．ゆで水の温度変化は、ゆで物の品質に関係し、ゆで水がある温度に達してから何分という考え方が必要な場合もあります。

copyright2026_kyosai-guild.jp

8

問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」「吐物の清掃」の一部を抜粋したものである。文中の（　①　）～（　③　）に当てはまる語句や数字を語群から１つずつ選び、記号で答えよ。

吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径（　①　）mの範囲を（　②　）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。

吐物の付着した箇所は、（　③　）次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。

（略）

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に、噴霧はしないようにする。

語群

| | | | |
|---|---|---|---|
| ア．０．２％ | イ．外側から内側 | ウ．０．０２％ | エ．内側から外側 |
| オ．０．１％ | カ．１ | キ．０．０１％ | ク．２ |

copyright2026_kyosai-guild.jp

9　脂質、脂肪酸について、以下の各問いに答えよ。

問１　次の文は、脂質に関する内容である。文中の（　①　）、（　②　）に当てはまる語句を答えよ。

> 脂質には、中性脂肪、リン脂質、コレステロールなどがあり、食品中の脂質の大半は中性脂肪である。
> 中性脂肪は、（　①　）と脂肪酸が結合したもので、消化酵素で分解されて、（　②　）から吸収される。
> リン脂質は、細胞膜などを構成する重要な成分である。

問２　脂肪酸の分類について、下の表中の（　①　）～（　④　）に当てはまる語句を答えよ。

<table>
<tr><th colspan="3">脂肪酸の種類</th><th>脂肪酸名</th><th>多く含む食品名</th></tr>
<tr><td colspan="3">飽和脂肪酸</td><td>（　②　）<br>ステアリン酸</td><td>バター</td></tr>
<tr><td rowspan="4">不飽和脂肪酸</td><td>一価不飽和脂肪酸</td><td>ｎ－９系脂肪酸</td><td>（　③　）</td><td>オリーブ油</td></tr>
<tr><td rowspan="3">（　①　）不飽和脂肪酸</td><td rowspan="2">α－リノレン酸<br>＜ｎ－３系＞</td><td>α－リノレン酸</td><td>なたね油、しそ油</td></tr>
<tr><td>イコサペンタエン酸<br>＜　ＩＰＡ　＞<br>ドコサヘキサエン酸<br>＜（　④　）＞</td><td>魚油</td></tr>
<tr><td>リノール酸系<br>＜ｎ－６系＞</td><td>リノール酸</td><td>サフラワー油、<br>綿実油、だいず油</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>アラキドン酸</td><td>卵黄</td></tr>
</table>

問３　次の文の（　　）に当てはまる語句を答えよ。ただし（　　）には同一語が入る。

> （　　）は天然の油脂にはほとんど含まれないが、植物油に水素を添加して製造したマーガリン、ショートニングやファットスプレッドなどの硬化油や加工脂に含まれる。
> フライドポテト、洋菓子、マヨネーズ、チーズ、クロワッサン、ポップコーンなどは（　　）の主要な摂取源となっている。これらを多量に摂取し続けると、ＬＤＬコレステロールが増加し、冠動脈疾患のリスクを高めることがわかっている。

copyright2026_kyosai-guild.jp

| 栄養教諭 | 受験番号 | | 氏名 | |
|---|---|---|---|---|

令和８年度長崎県公立学校教員採用選考試験解答用紙

## 1

５点（各１点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | ク | ② | コ | ③ | ア |
| | ④ | ケ | ⑤ | オ | | |

## 2

１２点（各２点）　※漢字表記のみ可

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | 食育 | ② | 体力 | ③ | 特別活動 |
| | ④ | 総合 | | | | |
| 問２ | ① | 生活習慣 | ② | 学校給食 | | |

## 3

１２点（問１　問２　各１点、　問３　各２点）

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | （１） | ① | 食物繊維 | ② | 亜鉛 | | | |
| | （２） | ③ | 13～20％ | ④ | 20～30％ | ⑤ | ３分の１未満 | |
| 問２ | ① | 藻類 | | ② | 日本型 | ③ | カルシウム（Ｃａ） | |
| 問３ | ① | ５３０ | | ② | ８３０ | | | |

copyright2026_kyosai-guild.jp

| 栄養教諭 | 受験番号 | | 氏名 | |
|---|---|---|---|---|

令和８年度長崎県公立学校教員採用選考試験解答用紙

## 4

１８点（問１　各１点、　問２～問５　各２点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | カ | ② | ア | ③ | ク |
| | ④ | キ | | | | |
| 問２ | ① | ＡＥＤ | ② | ５ | | |
| 問３ | ① | 完全除去 | ② | そば | ③ | 最小限 |
| 問４ | アーモンド | | | | | |
| 問５ | くるみ | | | | | |

## 5

２０点（各２点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ア | 三槽 | イ | 個室 | ウ | 肘（ひじ） |
| | エ | 温水 | オ | ２５ | カ | ８０ |
| | キ | 石けん | ク | 布タオル | ケ | 爪ブラシ |
| 問２ | オ | | | | | |

copyright2026_kyosai-guild.jp

| 栄養教諭 | 受験番号 | | 氏名 | |
|---|---|---|---|---|

令和８年度長崎県公立学校教員採用選考試験解答用紙

## 6

１２点（各２点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | ２ | ② | １０ | ③ | 黄色ブドウ球菌 |
| | ④ | サルモネラ | ⑤ | ２週間 | ⑥ | ２ |

## 7

４点（各２点）

| | |
|---|---|
| 問１ | イ |
| 問２ | イ |

## 8

３点（各１点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | ク | ② | イ | ③ | オ |

## 9

１４点（各２点）

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 問１ | ① | グリセリン<br>(グリセロール) | ② | 小腸 | | |
| 問２ | ① | 多価 | ② | パルミチン酸 | ③ | オレイン酸 |
| | ④ | ＤＨＡ | | | | |
| 問３ | トランス脂肪酸 | | | | | |

copyright2026_kyosai-guild.jp