岐阜県では平成２０年４月より，「障害」を「障がい」と表記することとしているが，国や県が定める法令に規定されている用語，名称等や団体，機関等の固有名詞は「障害」の表記を用いることとしているため，本試験においては「障害」の表記で統一して出題している。

令和７年度採用　栄養教諭

教科（科目）	受験番号
栄養教諭	

（１）　次の文章は，「学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（オ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１１。

（前略）
第七条　義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「（　ア　）」という。）は，教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは（　イ　）を有するものでなければならない。
第八条　（　ウ　）は，児童又は生徒に必要な（　エ　）その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「（　オ　）」という。）を定めるものとする。
（後略）

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	学校給食管理者	技能	国	栄養量	学校給食実施基準
②	学校給食管理者	技能	文部科学大臣	食事量	学校給食摂取基準
③	学校給食栄養管理者	経験	国	食事量	学校給食実施基準
④	学校給食栄養管理者	経験	文部科学大臣	栄養量	学校給食実施基準
⑤	学校給食管理者	経験	文部科学大臣	栄養量	学校給食摂取基準

2025 kyosai-guild.jp

（２） 次の文章中の下線部ア～カの中で，「学校給食実施基準の一部改正について（令和３年２月１２日文部科学省）３　学校給食の食事内容の充実等について」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑥の中から１つ選べ。解答番号は１２。

・学校給食の食事内容については，学校における食育の推進を図る観点から，学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ，ア　給食時間内において，学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。
・学校給食に地場産物を使用し，食に関する指導の「生きた教材」として使用することは，児童生徒にイ　日本型食生活の実践を推進させる上で重要であるとともに，地産地消の有効な手段であり，食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから，その積極的な使用に努め，農林漁業体験等も含め，地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。
・我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び，ウ　郷土に関心を寄せる心を育むとともに，地域の食文化の継承につながるよう，郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ，児童生徒がその歴史，ゆかり，食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また，地域の食文化等を学ぶ中で，世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。
・魅力あるおいしい給食となるよう，エ　献立の魅力化に努めること。
・給食の時間については，給食の準備から片付けを通して，オ　計画的・継続的に指導することが重要であり，そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。
・望ましい生活習慣を形成するため，適度な運動，調和のとれた食事，十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また，ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や鉄の摂取不足など，学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため，望ましい栄養バランスについて，児童生徒への食に関する指導のみならず，カ　家庭への情報発信を行うことにより，児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

①　ア，イ，オ　　②　ア，イ，カ　　③　ア，ウ，オ

④　イ，エ，カ　　⑤　ウ，エ，オ　　⑥　ウ，オ，カ

2025 kyosai-guild.jp

（３） 次の文章中の下線部ア～カの中で，「令和４年度　食育推進施策（農林水産省） 第３章　地域における食育の推進　第２節　地域や職場における食育の推進　１　健康寿命の延伸につながる食育の推進」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１３。

厚生労働省では，平成２５（２０１３）年度から開始した国民健康づくり運動である「健康日本２１（第二次）」において，健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現を目指し，主要なア　生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底に関する項目や，栄養・食生活，身体活動・運動等に関する５３項目の目標を設定しています。例えば，適正体重を維持している人を増加させるため，イ　肥満及び２０歳代女性のやせの人の割合を減らすという目標を設定しています。

（中略）

さらに，野菜と果物の摂取量の増加については，野菜摂取量の平均値を３５０ｇ以上にすることや，ウ　果物摂取量１００ｇ未満の人の割合を４０％以下にすることを目指しています。こうした目標も勘案し，都道府県や市区町村においては，健康増進計画を策定し，計画に基づき様々な健康づくりに関する取組を実施しており，管理栄養士等による栄養指導や運動指導が行われています。

（中略）

エ　果実の摂取量を年齢階級別にみると，特に２０～５０歳代で少ないことが摂取量の平均値を下げている原因と考えられます。

（中略）

また，果実は各種ビタミン，ミネラル及び食物繊維の摂取源として重要な食品であることから，「果樹農業の振興を図るための基本方針」（令和２（２０２０）年４月３０日農林水産省決定）に基づき，果実は嗜好品ではなく，適量を毎日の食生活に取り入れるべき必需品であるということについて，科学的見地からの理解が広まるよう多角的な取組を行っています。具体的には，生産者団体と協力しオ「毎日くだもの２５０グラム運動」による家庭や学校給食等における果実の摂取を促進するほか，カ　健康の維持・増進に役立つ機能性関与成分も含まれているといった健康への有益性の周知，社会人（企業）を対象とした普及啓発（「デスク de みかん」等）に取り組んでおり，果実の摂取が生涯にわたる食習慣となるよう，その定着を推進しています。

① ア，イ，ウ，カ　　② ア，イ，エ，オ　　③ ア，イ，エ，カ

④ ア，ウ，エ，オ　　⑤ ウ，エ，オ，カ

2025 kyosai-guild.jp

（４） 次の文章は，「第４次食育推進基本計画（令和３年３月農林水産省）」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（カ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１４。

> 第１　食育の推進に関する施策についての基本的な方針
>
> 食育を推進することは，国民が生涯にわたって（　ア　）を培い，（　イ　）を育むことに資するとともに，国民の食生活が（　ウ　）の上に成り立ち，（　エ　）の様々な行動に支えられていることへの（　オ　）を深めることにつながるものであり，（　カ　）な社会の実現に向けた重要な取組である。

	ア	イ	ウ	エ	オ	カ
①	健全な心身	豊かな人間性	自然の恩恵	食に関わる人々	感謝の念や理解	持続可能
②	食生活	生きる力	食糧自給率	消費者	感謝の念や理解	恒久的
③	健全な心身	豊かな人間性	食糧自給率	食に関わる人々	理解や協力	持続可能
④	健全な心身	生きる力	自然の恩恵	消費者	感謝の念や理解	持続可能
⑤	食生活	生きる力	自然の恩恵	食に関わる人々	理解や協力	恒久的

2025 kyosai-guild.jp

（５） 次の①～⑥の文章は，「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示第六十四号　平成２１年４月１日施行） 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（１）学校給食施設」の記載内容の一部を示したものである。**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は１５。

①　食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は，内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。 ②　食品の保管室は，専用であること。また，衛生面に配慮した構造とし，食品の搬入及び搬出に当たって，調理室を経由しない構造及び配置とすること。 ③　外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。 ④　排水溝は，詰まり又は逆流がおきにくく，かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。 ⑤　釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。 ⑥　配膳室は，外部からの異物の混入を防ぐため，廊下等と明確に区分すること。また，その出入口には，原則としてエアカーテンを設けること。

上記①～⑥の記号は原文では一～六である。

2025 kyosai-guild.jp

（６） 次の文章は，「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示第六十四号　平成２１年４月１日施行） 第４　衛生管理体制に係る衛生管理基準 （４）食中毒の集団発生の際の措置」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１６。

> 一　教育委員会等，（　ア　），保健所等に連絡するとともに，患者の措置に万全を期すこと。また，二次感染の防止に努めること。
> （中略）
> 三　（　イ　）の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし，校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
> 四　（　ウ　）に対しては，できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ，協力を求めること。その際，プライバシー等（　エ　）がないよう配慮すること。

	ア	イ	ウ	エ
①	産業医	保健所	保護者	個人情報の漏洩
②	産業医	校長	地域住民	人権の侵害
③	学校医	校長	保護者	人権の侵害
④	学校医	校長	地域住民	個人情報の漏洩
⑤	学校医	保健所	地域住民	人権の侵害

2025 kyosai-guild.jp

（７） 次の文章は，「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１章　洗浄・消毒に関する基本的な考え方」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（オ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１７。

１．適切な洗浄・消毒とは

（前略）

学校給食においては，(中略) 有害微生物による汚染や二次汚染を防止するために，汚染・非汚染作業区域の（　ア　），ドライ運用，（　イ　），まな板や包丁などの調理器具やエプロンなどの使い分け，（　ウ　）cm 以上の置台の使用，手洗い及び調理器具類の洗浄と消毒などの衛生管理が推進されています。しかし，学校給食を原因として発生している食中毒の約６割は，これら二次汚染防止対策の不備によるものですから，調理従事者には適切な洗浄・消毒について理解を得る必要があります。

（後略）

２．（　エ　）が衛生管理の基本である

（前略）

また，調理器具や機器などに付着した微生物の栄養源となる食品残渣などを除去することで，微生物の増殖を抑制するとともに，有機物や有害微生物を減少させることにより，次に行う（　オ　）の効果が十分に発揮されます。(後略)

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	区分	作業工程表作成	６０	洗浄	消毒
②	分類	作業動線の確保	５０	消毒	洗浄
③	区分	作業動線の確保	５０	洗浄	消毒
④	分類	作業工程表作成	６０	消毒	洗浄
⑤	区分	作業動線の確保	６０	洗浄	消毒

2025 kyosai-guild.jp

（８） 次の文章ア～オは，「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part Ⅱ（平成２２年３月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課） 第４章　洗浄・消毒の評価の方法　３．食器等の洗浄効果の確認検査」の記載内容をまとめたものである。内容が正しいものを○，誤っているものを×としたとき，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１８。

ア　でんぷんの検査は，まず食器にヨウ素水溶液を約１０mL 入れ，食器全体に試薬をいき渡らせる。次に流水で軽く水洗いすると，でんぷんが付着している箇所が青紫色になる。

イ　たんぱく質の検査は，まず食器にクルクミン溶液を約１０mL 入れ，食器全体に試薬をいき渡らせる。次に流水で軽く水洗いして紫外線を当てると，たんぱく質が付着している箇所が蛍光黄色を発する。

ウ　でんぷん，たんぱく質の残留検査用の簡易検査キットが開発され，綿棒等の拭取り器具を使用して拭き取って１０秒程度で呈色の有無や色調の度合いを目視で判定できる。

エ　自動食器洗浄機用洗剤は，酸性です。pH 試験紙を用いて検査をすると，酸性洗剤が残留しているかどうかがわかります。

オ　石けんはアルカリ性（pH ９～１１程度）のため，pH 試験紙で確認することができます。pH 試験紙で緑～青色を呈したら，すすぎが不十分です。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	○	×	○	×	○
②	○	○	×	○	○
③	×	○	×	×	○
④	○	×	○	○	×
⑤	×	○	○	×	×

2025 kyosai-guild.jp

（９） 次の文章中の下線部ア～オの中で，「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６章　衛生管理を充実させるための手順　Step ３　手洗い設備の充実」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は１９。

２　手洗い設備を設置する必要のある場所とその理由を理解する

設置場所について

⑴前室……ア　作業開始時や汚染区域から非汚染区域の作業に移る際，また作業途中に便所に行き，再入室する際等に利用する手洗い設備

前室の手洗い場は，調理従事者の数に応じて，必要数（イ　一度に集中する人数が６人に１箇所程度）設置すること。

⑵トイレの個室……トイレを介しての汚染拡大を防ぐために必要な手洗い設備

⑶調理場内……作業途中の手洗いを円滑に行うための手洗い設備

◎汚染作業区域……ウ　検収室，下処理室，洗浄室（食器等などの洗浄時）

◎非汚染作業区域…出入り口，切裁作業，釜の作業，揚げ物・焼き物，和え物等作業区分ごとに使用しやすい位置に設置

３　調理場内の手洗い設備の設置場所について理解する

作業途中に食肉類や魚介類，卵等汚染度の高い食品に触れた後に，エ　他の食品や器具類に触れたり，切裁の作業後に加熱の作業を行うなど異なる作業に移ったりする時等には，手洗いが必要です。（後略）

４　非汚染作業区域での作業中の正しい手洗い方法を理解する

（前略）

手洗いの目的を理解し，作業中の正しい手洗い方法を身に付けることが重要です。

調理作業開始時に行う標準的な手洗いは，日常生活で付着した汚れや病原微生物を取り除く手洗いです。そのため，爪の間に存在する細菌等を爪ブラシで取り除いたり，アルコールで殺菌したりする必要があります。

また，非汚染作業区域での調理作業においても，直接手指が触れるのは洗浄済みの野菜や消毒済みの機械器具ですが，オ　作業開始時と同じような手洗いをする必要があります。

①　ア，イ，ウ　　②　ア，ウ，エ　　③　イ，ウ，エ

④　イ，エ，オ　　⑤　ウ，エ，オ

2025 kyosai-guild.jp

（１０） 次の①～⑤の文章は，「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１章 「学校給食（大量）調理」の基本的な考え方 （５） 炊飯」の記載内容をまとめたものである。**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は２０。

① 洗米機の１回の洗米量は，１釜の炊飯量に合わせて洗米したほうが作業の標準化が容易になります。

水圧式洗米機の洗米時間は，１回４～５kgで２～３分が標準ですが，洗米時間が５分以上になると吸水した米粒が砕けやすくなります。

② 大量炊飯では作業上の制約から，洗米後浸漬しないでざるに上げ，約６０分間程度放置した後（この間，米の表面の付着水約１０％が吸水される），炊飯する場合もあります。大量調理では少量調理に比べて，釜の温度上昇が緩慢であり，沸騰までの間に米のでんぷんの糊化に必要な水分を吸水することができるので，浸漬した米に近い飯になります。

③ 大量炊飯では，点火後沸騰に至るまでの時間の管理が重要になります。沸騰までの時間は少量炊飯と同様に１０～１５分が適当とされています。一般には１釜の炊飯量を炊飯容量の８０％（５kg炊きの場合は４kg）にすると，この範囲の時間になります。

④ 大量炊飯では少量炊飯に比べて蒸発量が少なく，加水量が少ないため，沸騰までの時間が１５分より長くなると，（中略）釜の上・下層部による飯の水分含量や固さの差ができます。

⑤ 回転釜による炊飯や，炊飯量が多く，沸騰までの時間がかなり長くなる場合は，湯炊きにします。（中略）回転釜における湯炊きは，沸騰後に１～２回攪拌して釜内の熱の分布を均一にするとともに，鍋底に張り付いた米をはがします。

2025 kyosai-guild.jp

（１１） 次の文章中の下線部①～⑤の中で，「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６章 食中毒病因物質の解説　１　ノロウイルス」の記載内容の一部として，**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は２１。

⑴性状と特性

ノロウイルスは，ウイルスの中でも小さく直径３０～４０nm 前後で球形を呈しています。① 乾燥・液中で長期間安定であり，４℃では２ヶ月間，２０℃では１ヶ月間程度生存可能と考えられています。（中略）

ノロウイルスに対しては次亜塩素酸ナトリウムが有効であり，② 有機物の多いところでは２００ppm 濃度を，有機物の少ないところでは，次亜塩素酸ナトリウムが有機物に消費されるため１０００ppm 以上を用いることで，短時間で殺滅できます。（中略）

③ 急性期のノロウイルス感染者には，糞便１ｇあたり１億個以上，嘔吐物は１００万個以上のノロウイルスが存在します。

⑵食品の汚染実態と食中毒発生状況

（中略）

ノロウイルス食中毒は，１事件あたりの患者数が多いことも特徴であり，④ 近年のノロウイルス食中毒患者数は，原因物質別食中毒患者数の約５０％程度を占め，ノロウイルスによる食中毒の防止が完全に行われれば，食中毒患者数を半減させることができます。

（中略）

ノロウイルスによる食中毒の原因食材は，カキを含む二枚貝が１０年前には３０～３５％を占めていましたが，近年では１０％以下に減少しています。一方，⑤ ノロウイルスに感染した調理従事者（食品取扱者）が，食品を提供する直前に，ウイルスが付着した素手で食品等を取り扱ったことにより起きているものが，８０％以上を占めています。

2025 kyosai-guild.jp

（１２） 次の文章は，「食に関する指導の手引き　―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　４　特別活動における学校給食の位置付け」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる語句の組合せとして最も適切なものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２２。

学習指導要領においては，特別活動の「学級活動」に「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」について示されています。特別活動は，（　ア　）としての見方・考え方を働かせながら，「様々な集団活動に自主的，実践的に取り組み，互いのよさや可能性を発揮しながら集団や自己の生活上の課題を解決する」ことを通して，資質・能力を育むことを目指す教育活動です。

給食の時間における指導は（　イ　）に含まれないものの，教育課程上の（　ウ　）と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動です。年間を通じて行われる当番活動や，学校給食を教材として活用した食に関する指導により，児童生徒が（　エ　）を身に付けていけるよう，計画的かつ効果的な指導を行うことが大切です。

	ア	イ	ウ	エ
①	集団や社会の形成者	授業時間	総合的な学習の時間	食事マナー
②	集団や社会の形成者	標準授業時数	学級活動	望ましい食習慣
③	集団生活の一人	授業時間	学級活動	望ましい食習慣
④	集団生活の一人	標準授業時数	学級活動	望ましい食習慣
⑤	集団や社会の形成者	標準授業時数	総合的な学習の時間	食事マナー

2025 kyosai-guild.jp

（１３） 次の文章ア～オは，「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）　Ⅱ　実践《ＤＯ》　１　食に関する指導　（３）個別的な相談指導」の記載内容の一部を示したものである。正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２３。

指導上の留意点

ア　特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際，児童生徒の心に過大な重荷になったり，他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮します。

イ　食物アレルギーの個別対応などの場合には，あらかじめ学級全体の理解を促すための全体指導も必要です。

ウ　改善すべき問題点がたくさんある場合は，当面の目標を２～３個にしぼり具体的な指導方法を考えて進めます。

エ　改善目標は対象の児童生徒と保護者の合意により決定していくことが大切であり，改善への意欲を高めるために，児童生徒と保護者で決めた目標を設定します。

オ　個別の相談指導の対象になった児童生徒及びその保護者が満足する成果を上げられるよう努めます。

①　ア，イ，ウ　　②　ア，イ，オ　　③　ア，ウ，エ

④　イ，エ，オ　　⑤　ウ，エ，オ

2025 kyosai-guild.jp

（１４） 次の表は，「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）Ⅲ　評価《ＣＨＥＣＫ》２　評価の実施　（２）評価指標の設定」の食育に関する指導指標の例の一部を示したものである。表中の（ア）～（エ）に当てはまる語句の組合せとして最も適切なものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２４。

	活動指標（アウトプット）		成果指標（アウトカム）
食に関する指導	• （　ア　） • 推進体制の整備状況 • 全体計画，年間指導計画等の作成・改善の状況 • 学校給食を活用した指導状況 • （　イ　）の実施状況		• 食に関する知識の定着状況 • 食に関する意識の改善状況 • 食習慣の状況 （朝食摂取，食事内容等） • 生活習慣の状況 （睡眠時間，排便習慣等）
給食管理	• 地場産物，国産食材を活用した献立作成 • 栄養管理に配慮した献立作成 • 適切な給食時間の設定等の環境整備の状況 • （　ウ　）の実施状況 • （　エ　）に関する研修会の開催状況		• 肥満・痩身の状況 • 児童生徒の栄養摂取状況 • 疾病（不定愁訴）等の状況 • 地場産物，国産食材の活用状況 • 学校給食の衛生管理の状況 • 学校給食関連事故の発生状況
連携・調整	• 給食の時間，教科等における教職員間の連携状況 • （　イ　）における教職員間の連携状況 • 学校間や家庭・地域との連携状況 • （　エ　）における教職員間の連携状況		（参考） • 児童生徒の体力の状況 • 児童生徒の学力の状況

2025 kyosai-guild.jp

	ア	イ	ウ	エ
①	教育課程への 位置づけ	給食時間	個別的な 相談指導	食育の推進
②	研修会の位置づけ	個別的な 相談指導	検食，保存食	食育の推進
③	研修会の位置づけ	給食時間	個別的な 相談指導	給食管理
④	教育課程への 位置づけ	個別的な 相談指導	検食，保存食	給食管理
⑤	教育課程への 位置づけ	給食時間	検食，保存食	食育の推進

2025 kyosai-guild.jp

（１５） 次の文章は，「中学校学習指導要領（平成２９年告示）解説　技術・家庭編（平成２９年７月　文部科学省）　第２章　技術・家庭科の目標及び内容　第３節　家庭分野の目標及び内容　３　家庭分野の内容　Ｂ　衣食住の生活　食生活」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（オ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２５。

> 今回の改訂では，小学校と中学校の内容の（　ア　）を図り，小・中学校ともに（　イ　），栄養・献立，調理の三つの内容とし，基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得できるようにしている。特に，調理の学習については，義務教育段階における基礎的・基本的な知識及び技能の習得のため，小学校での「ゆでる，いためる」に加え，「（　ウ　）等」の調理方法を扱うこととしている。
>
> また，（　エ　）への理解を深めるために，地域の食材を用いた調理として和食を扱うこととしている。
>
> （中略）
>
> また，食事の役割を取り上げる際には，「Ａ家族・家庭生活」の（１）の家族・家庭の基本的な機能と関連させ，（　オ　）などの視点から考えることが大切であることに気付くようにする。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	系統性	食事の役割	煮る，揚げる，蒸す	地場産物	持続可能な社会の構築
②	連続性	食文化	煮る，揚げる，焼く	地場産物	健康・快適・安全，生活文化の継承
③	系統性	食事の役割	煮る，焼く，蒸す	日本の食文化	健康・快適・安全，生活文化の継承
④	連続性	食事の役割	煮る，焼く，蒸す	日本の食文化	健康・快適・安全，生活文化の継承
⑤	系統性	食文化	煮る，揚げる，焼く	日本の食文化	持続可能な社会の構築

2025 kyosai-guild.jp

（１６） 次の①～⑤の文章は，「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） ４－２　給食提供，調理作業」の記載内容を示したものである。**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は２６。

① 前日あるいは当日の朝，栄養教諭・学校栄養職員と調理にかかわる全員で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，綿密な打合せを行います。
② 調理指示書，作業工程表，作業動線図は普通食用のものと対応食用のものとを別に作り，対応食を調理する場所を明記します。
③ 対応食担当者は，他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行います。
④ 対応食は，普通食と一緒に調理し，原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は，対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分けます。
⑤ 対応食は，普通食と同様，温度管理，保存食の採取，検食を行います。

2025 kyosai-guild.jp

（１７） 次の文章中の下線部ア～オの中で，「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》（公益財団法人　日本学校保健会） 第２章　疾患各論　１　食物アレルギー･アナフィラキシー　１－１ 「病型･治療」欄の読み方」の記載内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２７。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

① ア，イ，ウ　　② ア，ウ，エ　　③ ア，エ，オ

④ イ，エ，オ　　⑤ ウ，エ，オ

2025 kyosai-guild.jp

（１８） 次の文章ア～オの中で，「食品関連事業者のみなさまへ　加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和５年３月作成　消費者庁）　２　食物アレルギー表示のために必要な知識」の記載内容をまとめたものとして正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２８。

ア　マヨネーズ，生クリーム……旧食品衛生法に基づく表示基準では，マヨネーズや生クリームは「特定加工食品」として食物アレルギー表示を省略できましたが，食品表示基準では特定加工食品の制度が廃止されたため，食物アレルギー表示をする必要があります。「マヨネーズ（卵を含む）」，「生クリーム（乳成分を含む）」のように表記してください。

イ　枝豆，もやし，黒豆……「大豆」であることが一般的に知られているため，「枝豆（大豆を含む）」，「大豆もやし」のように表記する必要がありません。

ウ　網で無分別に捕獲した魚介類については，そのまま原材料として使用されるため，どの種類の魚介類が入っているか把握できません。このような製造工程上の理由から，たんぱく加水分解物，魚醤，魚醤パウダー，魚肉すり身，魚油，魚介エキスなどの６つの食品に限り，例外的な表示方法が認められています。

【表示例】

魚醤（魚介類）

エ　魚醤について，「えび」や「かに」などが含まれると特定できる場合は，個別表示又は一括表示で特定原材料等を含む旨を表示しなくてはなりません。

【表示例】：えびが含まれる魚醤を使用した場合

たらこ，海苔，魚醤（えびを含む），みりん…

オ　「えび」や「かに」などが含まれると特定できるたんぱく加水分解物，魚醤，魚醤パウダー，魚肉すり身，魚油，魚介エキスなどの６つの食品を使用した場合であって，他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれている場合は，繰り返しになる食物アレルギー表示をしなければいけません。

【表示例】：えび，かに等の特定原材料等が含まれると特定できる魚醤を使用し，他の原材料にえび・かにを含む場合

たらこ，えび，海苔，かに，魚醤（えびを含む），みりん…

①　ア，イ，ウ　　②　ア，ウ，エ　　③　ア，ウ，オ

④　イ，エ，オ　　⑤　ウ，エ，オ

2025 kyosai-guild.jp

（１９） 次の文章は，「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） 教材５　朝食の効果を知ろう！」の記載内容の一部を示したものである。文章中のア～カの内容が正しいものを○，誤っているものを×としたとき，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は２９。

Ⅰ　体温や脈拍の上昇効果

睡眠時は，起床時よりも体温が低く保たれ，脈拍も減少します。体が活動のための準備を整えるには，まずは，ア　体温や脈拍を起床時の安静の状態（仰向けに寝た状態，あるいは座位で安静にしている状態）まで上昇させることが必要です。私たちの体は，口の中に物が入ってくると消化器官が動き出します。朝食をとるという行為により，消化器官，すなわち筋肉でできているイ　食道や胃，腸などが運動を開始し，その運動によって得られた熱が体温の上昇を助け，脳をはじめ体中が活動を行うための準備を整えます。

Ⅱ　エネルギー源の補給

私たちの体は，寝ている間もエネルギーを使っています。ウ　睡眠中のエネルギー消費量は，特異動的作用程度といわれています。例えば，１５歳男性，体重６０kg の標準的な体型の人の場合，おおよそ睡眠１時間当たり６０kcal，８時間の睡眠では４８０kcal のエネルギーを消費しています。つまり起床時は，エネルギーや，エネルギーを作るために必要な栄養素が少ない状況といえます。このため，朝食で午前中に使うエネルギーや栄養素を補充しなくてはなりません。

Ⅲ　便秘の予防

エ　胃の中に食べ物が入ってくると大腸が収縮運動を起こし，排便を促します。

Ⅳ　体温維持の効果

オ　１日の体温リズムは，朝食をとった直後に最高値となります。朝食をとることにより，午前中，体温が上昇した状態を維持することができます。カ　朝食を欠食した場合，通学の歩行などによる筋運動から得られる熱で一時的に体温は上昇しますが，体温を維持するエネルギーや栄養素が不足しているため体温を維持できません。体のリズムを崩さないという理由だけではなく，午前中の時間にやりたいことを充実して行うためにも，朝食をしっかりバランスよく食べることが重要です。

上記Ⅰ～Ⅳの記号は原文では①～④であるが解答番号と区別するため変更している。

2025 kyosai-guild.jp

	ア	イ	ウ	エ	オ	カ
①	○	×	×	×	×	○
②	×	○	○	×	○	○
③	○	×	○	○	○	×
④	○	○	×	×	×	○
⑤	○	○	×	×	○	×

2025 kyosai-guild.jp

（２０） 次の表中の下線部ア～オの中で岐阜県の郷土料理について記載した内容として，正しいものの組合せを，下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は３０。

赤かぶ漬け	さわやかな甘みのあるア 「万木カブ」を塩漬けにした冬の常備菜。漬ける時には，しっかりと塩をするため長期保存ができ，雪により交通が遮断される冬期には，欠かすことのできない常備菜であった。
五平餅	昔，イ 山仕事をする人たちが山で有り合わせのご飯をつぶして手元にある板切れににぎりつけて焼き，みそをつけて食べながら，酒をくみ交わしたのが始まりと言われている。
栗きんとん	栗きんとんは，岐阜県のウ 美濃東部名産の栗を使ったもので，高級和菓子として知られている。蒸した栗に砂糖を加えて炊き上げてつくる。水分は栗から出るものだけで，十分しっとりしている。
朴葉みそ	厳しい寒さの中から生まれた郷土の味わい。寒さの厳しい飛騨では，冬はなんでもいろりであたためては食べた。土中に埋めておいたねぎや，凍った漬物も朴葉の上で焼いて食べた。器具の少なかった昔は，朴葉は重宝して，現在でもエ 朴葉ずし，朴葉餅などに使う。
からすみ	オ 重陽の節句の際にお供えした伝統的なお菓子である。

① ア，イ，ウ　② ア，エ，オ　③ イ，ウ，エ

④ イ，エ，オ　⑤ ウ，エ，オ

2025 kyosai-guild.jp

令和７年度採用　岐阜県公立学校教員採用選考試験
第１次選考試験　栄養教論

解答番号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
正解	④	⑥	③	①	⑥	③	⑤	①	②	⑤

解答番号	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
正解	②	②	②	④	③	②	③	②	④	③

2025 kyosai-guild.jp