令和８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。

copyright2026_kyosai-guild.jp

令和８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。

> 第十条　栄養教諭は、児童又は生徒が（　①　）な食生活を自ら営むことができる知識及び（　②　）を養うため、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、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（　③　）な指導その他の学校給食を活用した食に関する（　④　）な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が（　⑤　）に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の（　⑥　）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。

2　次は，「食に関する指導の手引　第二次改訂版」（文部科学省）の「第１章　第６節　学校における食育の推進　１　食に関する指導の目標」に示された「食育の視点」の一部である。①～⑨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。

> ◇　食事の重要性、食事の（　①　）、楽しさを理解する。【食事の重要性】
> ◇　心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい（　②　）や食事のとり方を理解し、自ら（　③　）していく能力を身に付ける。【心身の健康】
> ◇　正しい知識・（　④　）に基づいて、食品の（　⑤　）及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する能力】
> ◇　食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ（　⑥　）する心をもつ。【（　⑥　）の心】
> ◇　食事の（　⑦　）や食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【（　⑧　）】
> ◇　各地域の産物、（　⑨　）や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【（　⑨　）】

3　「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）には，標準的な手洗いと作業中の手洗いが示されている。下の①～④において，標準的な手洗いをしなければならない場合はＡ，作業中の手洗いでもよい場合はＢと，それぞれ記せ。

> ①　生の魚肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
> ②　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
> ③　作業開始前及び用便後
> ④　食品に直接触れる作業に当たる直前

copyright2026_kyosai-guild.jp

4　食品表示法により定められているアレルゲンを含む食品について，表示を義務付けている「特定原材料」８品目を記せ。

5　次は，「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）の一部である。下の（１）～（５）に答えよ。

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
⑦学校給食従事者専用手洗い設備等
二　A肘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、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

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
（３）食品の検収・保管等
五　B食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から６０㎝以上の高さの置台を設けること。

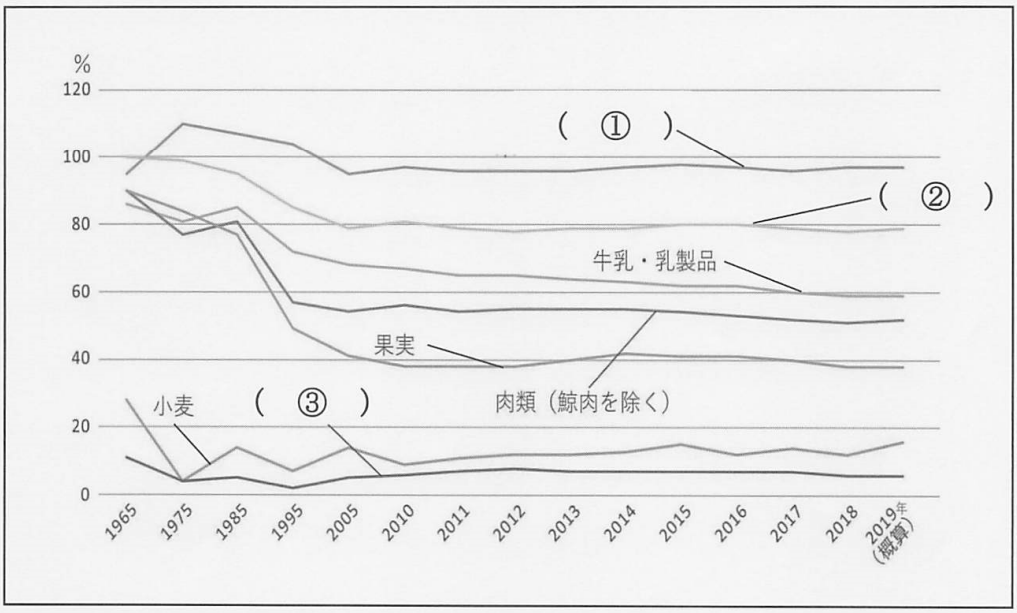
（４）調理過程
③二次汚染の防止
一　献立ごとにC調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びにD食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

（６）検食及び保存食等
①検食
一　検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の（　ア　）分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を（　イ　）するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

（１）　アにあてはまる数字，イにあてはまることばを，それぞれ記せ。
（２）　下線部Ａについて，肘まで洗える大きさの洗面台が必要な理由を記せ。
（３）　下線部 B について，検収室において，専用の容器に移し替えなければいけない理由を記せ。
（４）　下線部 C について，調理作業工程表を作成する時に「衛生管理のポイント」を明記する必要がある。記載するポイントを３つ記せ。
（５）　下線部Ｄについて，作業動線図を作成する必要性を記せ。

copyright2026_kyosai-guild.jp

6　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みつめよう～』（文部科学省）の「今，世界の「食」は危機に直面しているかも。あなたはどうしますか。」に示されている「日本の主な農産物の自給率の移り変わり」のグラフである。①～③にあてはまる農産物を，それぞれ記せ。



7　次は，小学校学習指導要領解説　家庭編「第２章　第３節　家庭科の内容　B　衣食住の生活　食生活」の一部である。①～⑤にあてはまることばを下のア～コからそれぞれ一つ選び，記号で記せ。なお，同じ番号には同じ記号が入るものとする。

食事の役割については，食事は，健康を保ち，体の成長や（　①　）のもとになることや，一緒に食事をすることで，人と（　②　）関わったり，和やかな気持ちになったりすることなどについて理解できるようにする。また，規則正しい食事が生活の（　③　）をつくることや，朝食を食べることによって学習や（　①　）のための体の準備ができることなどにも触れるようにする。

日常の食事の大切さと食事の仕方については，食事の役割を知ることで，日常の食事が大切であることについて理解できるようにする。食事の仕方については，はしの持ち方や（　④　）の扱い方，食べるときの姿勢などに気を付けることや，人と共に食べるときには，食べる（　⑤　）に配慮し，食事にふさわしい会話を考えるなど，（　②　）食事をするために必要なマナーについて理解できるようにする。

ア．深く	イ．豊かさ	ウ．速さ	エ．食材	オ．リズム
カ．楽しく	キ．食器	ク．活動	ケ．エネルギー	コ．量

copyright2026_kyosai-guild.jp

8　「調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル」（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，大量調理における乾物の戻し方についてまとめたものである。①～⑥にあてはまる食材を，下のア～カからそれぞれ一つ選び，記号で記せ。

表

食　品　名	倍　率	戻し方
（　①　）	５～10 倍	塩もみをして，熱湯でゆでる。
きくらげ	４～10 倍	水又はぬるま湯に浸す。
（　②　）	４～7.5 倍	たっぷりの水又はぬるま湯に浸す。
（　③　）	６～８倍	ぬるま湯で落としぶたをして戻し，水の中で押し洗い後，水気を絞る。
はるさめ	３～７倍	用途により，ゆでるまたはぬるま湯に浸す。
（　④　）	６～９倍	水に浸し，砂やごみを洗い落とす。
干ししいたけ	４～６倍	水又はぬるま湯に浸す。
（　⑤　）	６～10 倍	煮物，汁物に使用する場合は水に浸す。和え物は戻した後熱湯でゆでる。
（　⑥　）	２～2.6 倍	下処理用の水槽で洗い，水に浸す。

ア．豆類	イ．かんぴょう	ウ．ひじき
エ．干しわかめ	オ．高野豆腐	カ．切り干しだいこん

（２）　次は，大量調理における「冷凍食品」の扱い方について示した文である。適切な方法の文には○を，適切でない方法の文には×を，それぞれ記せ。

①　葉物やブロック凍結の冷凍野菜は，ビニール袋から容器に移し替え，冷蔵庫で解凍する。

②　バラ凍結の冷凍野菜（コーン・グリンピース等）は，当日ざるに移し，異物の有無を確認して流水解凍する。

③　冷凍されたむきえび・イカ・貝類は，鮮度が落ちないように，解凍時間を短くするため熱湯で解凍する。

④　冷凍された肉や魚の切り身を焼く場合は，組織に水分が戻り軟らかくなるように，そのまま加熱せず，解凍する。

copyright2026_kyosai-guild.jp

栄養教諭

※印のところは記入しない

受検番号		氏名		※	

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・切りとらないこと・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

※

令和８年度採用　山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭　解答例

1	①	健全	②	態度	③	個別的				1点×6
	④	実践的	⑤	効果的	⑥	全体的				
2	①	喜び	②	栄養	③	管理				2点×9
	④	情報	⑤	品質	⑥	感謝				
	⑦	マナー	⑧	社会性	⑨	食文化				
3	①	B	②	A	③	A	④	B		2点×4
4	えび		かに		くるみ		小麦			2点×8（順不同）
	そば		卵		乳		落花生（ピーナッツ）			
5	(1)	ア	30	イ	中止					1点×2
	(2)	・調理作業では、肘近くまでシンクに浸けたり、腕が食品に触れたりする場合もあるので、肘まで洗う必要があり、手洗いシンクが小さかったり、浅かったりすると、肘まで十分に洗うことができないため。また、洗浄水を周囲に飛散させる恐れもあるため。								4点×1
	(3)	・生産、流通過程で床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されていたりする可能性もあり、微生物や泥などで汚染を受けていることがあるため。 ・原材料の相互汚染を防ぐとともに、ダンボール箱に付着した細菌などの外部からの外部からの汚染源が下処理室や作業台を汚染するのを断ち切るため、調理場の容器に移し替える必要があるため。								4点×1
	(4)	手洗い・エプロン交換・温度確認・靴の履き替え・使い捨て手袋　等								2点×3
	(5)	・汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止するため。								4点×1
6	①	米	②	野菜	③	大豆				2点×3
7	①	ク	②	カ	③	オ				2点×5
	④	キ	⑤	ウ						
8	(1)	①	イ	②	カ	③	オ			2点×6
		④	ウ	⑤	エ	⑥	ア			
	(2)	①	×	②	○	③	×	④	○	1点×4

copyright2026_kyosai-guild.jp