令和７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６月３日法律第160号 最終改正平成27年６月24日法律第46号）「第三章 学校給食を活用した食に関する指導」第十条の一部である。［ア］～［ウ］にあてはまる語句を答えよ。

> 第十条　栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と［ア］との関連性についての指導、食に関して［イ］を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、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［ウ］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。

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）「第２　食育の推進の目標に関する事項　２．食育の推進に当たっての目標」の一部である。［エ］～［ク］にあてはまる語句や数字をＡ～Ｋから選び、記号で答えよ。

> （５）学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
>
> （略）
>
> 具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月９．１回から、令和７年度までに月［エ］回以上とすることを目指す。
>
> また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を［オ］ベースから［カ］ベースに見直し、その割合を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90％以上とすることを目指す。
>
> 加えて、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあっては、当該都道府県産に限らず国内産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、［キ］、自然の恩恵と農山漁村から都市で働く多くの人に支えられた［ク］等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。既に、学校給食における国産食材を使用する割合については、全国平均で令和元年度は87％と高い数値となっているが、政策目的の重要性に鑑み、引き続き、こうした高い数値を維持・向上することを目標とする。
>
> （略）

A　食料安全保障	B　地産地消	C　金額	D　食の循環	E　重量
F　12	G　食の実現	H　食材数	I　地場産業	J　20
K　15				

2025 kyosai-guild.jp

第2問題　栄養教諭の職務に関して、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）～（3）に答えよ。

（1）　次のA～Eは、「第2章　学校・家庭・地域が連携した食育の推進　第1節　連携の基本的な考え方」に関する内容である。下線部が正しければ○を記し、誤っている場合は正しい語句を記せ。

A　食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることには変わりありませんが、学校においても、校内食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められています。

B　各地域には、その地域の気候、風土、産業、文化、歴史等に培われた食材や特産物が生産されており、伝統食や行事食が伝承されていたり、生産や流通に関わる仕事や食育のボランティアをしている人々、経験豊富な地域の人々がいたりします。

C　学校相互間の連携や地域との連携を深めながら、学校における食育を進め、地域にも広めることで、児童生徒とその家庭の食生活が向上したり、地域の人々の食や健康課題への関心を高めたりすることが期待できます。

D　家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に働き掛けや啓発を行うとともに、地域と協働して進める体制整備を充実していくことが大切です。また、地域の健康推進計画や食育推進計画において、明らかにされている学校や家庭、地域の役割とも関連させた取組を行うことが大切です。

E　それぞれの学校において、必要な学習内容をどのように学び、どのような資質・能力を身に付けられるようにするのかを体制整備において明確にしながら、社会との連携及び協働によりその実現を図っていくことが求められています。

2025 kyosai-guild.jp

（2） 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　６　校種間の連携　（１）小学校・中学校と幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園との連携」である。［ア］～［エ］にあてはまる語句をＡ～Ｌから選び、記号で答えよ。

校種間の連携としては、地域の健康課題や幼児児童生徒の実態、［ア］の在り方を把握し、関連付けることを通して、それぞれの学校段階の［イ］を充実させたり、小中一貫としての共通の［ウ］を作成したりすることができます。また、近隣の同じ課題やテーマをもつ学校同士が交流することを通して、幼児児童生徒が視野を広げ、豊かな［エ］形成を図っていくことが期待されます。さらに、食物アレルギーを有する幼児児童生徒の校種間の情報を共有することも重要です。

（例）

・「中学校卒業後バランスのとれたお弁当を日常的に作ることができる」を到達目標とし、小中発達の段階に応じた［ウ］を作成する。
・ 幼稚園児と小学生が学校給食で交流しながら食事を楽しむ。
・ 地域で行われる「プレゼンフェア」で食育の実践を交流し、食や健康に対する課題意識の持ち方や解決方法を学び合う。
・ 小学生が中学生と一緒になって地域起こし（料理開発）に取り組む。

A　献立	B　味覚	C　発育	D　健康	E　感情
F　人間	G　カリキュラム	H　疾病	I　全体計画	J　プラン
K　指導	L　育成			

（3） 次の文は、「第３章 食に関する指導に係る全体計画の作成　第２節　全体計画作成の手順及び内容　１　実態把握」の一部である。［オ］～［ケ］にあてはまる語句を答えよ。

食に関する児童生徒の実態は、学校で実施している既存の「食に関する実態調査」や教師の観察などに基づいて「体力や学力」「健康状態や体格」「食習慣」「態度や意識」などの観点を整理します。整理された実態から、児童生徒の課題を明らかにし、各学校が児童生徒に育成したい「［オ］」を設定します。

次に、保護者や地域の実態も明らかにしていきます。この実態は、各学校が実施している［カ］や保護者アンケートなどから調査したり、学校運営協議会等において、地域や保護者などの食育の取組状況を協議したりする中で明確にします。

また、自校の教職員の食に関する指導の全体計画等に基づいた授業の実施状況、地場産物を活用した献立や［キ］に配慮した献立の作成状況、適切な給食時間の設定等の環境整備にかかる内容、給食の時間、教科等における指導及び［ク］における教職員間の連携状況などに係る内容などから、その取組状況を評価し［ケ］を明らかにすることも大切です。

2025 kyosai-guild.jp

第3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）～（3）に答えよ。

（1）「第1章　学校における食育の推進の必要性　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」において、食育の視点にあげられている「食文化」について、育成する資質・能力を（知識・技能）、（思考力・判断力・表現力等）、（学びに向かう力・人間性等）別に簡潔に記せ。

（2）　次のA～Cは、「第6章　個別的な相談指導の進め方　第5節　具体的な指導方法　6　スポーツをする児童生徒」における、スポーツをしている児童生徒がエネルギー不足となる原因別の改善方法である。正しいものには○を記し、誤っているものには×を記せ。

A　食事・補食として食べている量が限界に及んでいて、これ以上食べることができない場合
身体活動量を減少させる。併せて、栄養指導によって、食べ方や調理法などの工夫、補食についても改善を行う。

B　運動量（質、量、強度、時間）の過剰や生活リズムの乱れにより食欲が減退して食べる量が少なくなっている場合
身体活動量を減少させる。練習時間などの調整を行い、生活リズムを整える。それらと同時に、食事や補食を充実させることを進めていく。

C　意図的（故意）にエネルギー摂取量を低減させている場合
食事量減少などの意図や継続期間を確認した上で、その児童生徒の本来の必要量と考えられるエネルギー量を直ちに摂取させる。

（3）　次のA、Bは、「第7章　学校における食育の推進の評価　第4節　評価（Check）から改善（Act）へ」における「評価の考察を踏まえた指導計画改善の視点」に関する内容で、成果指標の評価指標とその目標値・実績値の例である。目標値の達成度を踏まえ、次年度の指導計画の設定における変更点や改善点について簡潔に記せ。

A　朝食を「毎日食べる」と回答した子供の割合　　目標値 85％ → 実績値 85％
B　食育に「関心がある」と回答した子供の割合　　目標値 80％ → 実績値 75％

問2　次の文は、小学校家庭科におけるガスこんろの使い方についての記述である。正しいものをA～Cから選び、記号で答えよ。

A　器具せんが閉じていることを確認し、ガスせんを開く。
B　ガスもれに気付いたら、ガスせんには触れず、窓や出入り口を開ける。
C　火の先が鍋の底に当たる炎の大きさは弱火である。

2025 kyosai-guild.jp

問3　次の文は、「生活習慣病」に関する内容である。病名とその発症や症状の説明として正しいものをA～Eから全て選び、記号で答えよ。

記号	病名	発症や症状の説明
A	がん	正常な細胞ががん細胞に変化し、それが無秩序に増えて体の正常な働きを妨げてしまう病気である。多くのがんには、生活習慣である喫煙や飲酒が発症に関わっているものがある。
B	心臓病	このうち、狭心症は血管がつまり、その先の心臓の筋肉が死ぬ病気である。動脈硬化が発症リスクを高める。
C	脳卒中	このうち、脳梗塞は血管が破れ、血液が脳細胞を圧迫し、その働きを妨げる病気である。動脈硬化が発症リスクを高める。
D	糖尿病	食べ過ぎ、運動不足、肥満などが原因で、血液中のブドウ糖の量を調節できなくなり、異常に多くなってしまう病気である。進行すると毛細血管や末梢神経が壊される。
E	歯周病	歯と歯茎の隙間に残った歯垢に含まれる細菌が歯茎に感染し、歯茎が腫れたり、歯茎から出血したりする病気である。進行すると歯がぐらつき、最終的には歯が抜けてしまう。

問4　次の文は、中学生用食育教材（指導者用　令和3年3月文部科学省）「「食」の探求と社会への広がり」における「教材6　誰にとっても重要！水分補給」の一部である。水の3つの主な役割について、［ア］～［ウ］にあてはまる語を答えよ。

［ア］作用	水には、物資を溶かす作用があります。私たちの体内で起こっている化学反応は、栄養素が水に溶けた状態で進められることから、溶かす水がなくなった場合、化学反応が起こらなくなってしまいます。
［イ］作用	水は物質を溶かし、細胞に必要な栄養素を届けたり、不要な物質を受け取り排泄したりします。
［ウ］調節	寒いときには、温めた水が体内をめぐることにより急激な体温低下を防ぎます。また、暑いときには、汗をかくことで皮膚表面を濡らし、濡れた表面に風が当たったり、皮膚の下の血液を冷やしたりすることで、体温を低下させます。

2025 kyosai-guild.jp

第4問題　栄養管理・調理に関して、次の問に答えよ。

問1　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日文部科学省 通知）「3 学校給食の食事内容の充実等について」の一部である。［ア］～［カ］にあてはまる語句を答えよ。

（1）学校給食の食事内容については、学校における［ア］の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と［イ］等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、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。

（略）

③　学校給食に［ウ］産物を使用し、食に関する指導の「生きた［エ］」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する［オ］の念を育む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［カ］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、［ウ］産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

（略）

問2　次の文は、「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　（2）煮物　① 和風の煮物」に関する内容である。［キ］～［シ］にあてはまる語句を答えよ。

・　大量調理での課題は、加熱の度合いや調味の［キ］が起こりやすいため、撹拌を行うが、それが［ク］の原因となってしまうことである。
・　この課題解決には、熱［ケ］が均一になるように、材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃えることや、熱の通りにくい食品は［コ］しておくことなどがポイントとなる。
・　火加減は、煮汁が沸騰するまでは［サ］とし、その後は沸騰の継続ができる程度の火力に調節する。
・　しょうゆの香気は、［シ］性のため加熱によって失われる。使用量の一部を残しておき、仕上げに加えるとよい。

2025 kyosai-guild.jp

問3　表1は、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（令和2年12月文部科学省 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 報告）「第1章 説明　2　2）収載成分項目等　（6）無機質」に関する内容である。無機質の種類と特徴の組み合わせとして正しいものをA～Eから全て選び、記号で答えよ。

表1

記号	種類	特徴
A	カリウム	細胞外液の浸透圧維持、糖の吸収、神経や筋肉細胞の活動等に関与する。必要以上に摂取したカリウムは、通常迅速に排泄されるが、腎機能低下により、カリウム排泄能力が低下すると、摂取の制限が必要になる。
B	カルシウム	骨の主要構成要素の一つであり、生体のエネルギー代謝にも深く関わっている。腎機能低下により、摂取の制限が必要となる場合がある。
C	銅	酸素と二酸化炭素を運搬するヘモグロビンの構成成分として赤血球に偏在している。細胞のシトクロムの構成要素としても重要である。
D	ヨウ素	甲状腺ホルモンの構成要素である。欠乏すると甲状腺刺激ホルモンの分泌が亢進し、甲状腺腫を起こす。
E	クロム	糖代謝、コレステロール代謝、結合組織代謝、たんぱく質代謝に関与している。欠乏症として耐糖能低下、体重減少等が起こることが知られている。

第5問題　衛生管理に関して、次の問に答えよ。

問1　「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）について、次の（1）、（2）に答えよ。

（1）　次の文は、「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　（2）学校給食用食品の購入」の一部である。［ア］～［ウ］にあてはまる語を答えよ。

> ③　食品の選定
> 一　食品は、過度に［ア］したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、［イ］なもの又はその疑いのあるものは避けること。
> 二　［イ］若しくは不必要な着色料、［ウ］料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び［ウ］方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

（2）　次の文は、「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準　（1）衛生管理体制」の一部である。［エ］、［オ］にあてはまる語を答えよ。

> 十一　調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触らせず、（3）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を［エ］すること。また、専用の清潔な調理衣、［オ］、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

2025 kyosai-guild.jp

問2　「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 4 検収室の整備」について、次の（1）、（2）に答えよ。

（1）　次の文は、確実な検収を行うために検収室に整備するものに関する内容である。［カ］～［ケ］にあてはまる語や数を答えよ。

・　納入された食品の床からの汚染を防止するため、床面から［カ］cm以上の高さの検収台を設置する。
・　検収用エプロンを備える。肉、魚、［キ］用は専用とし、検収室に衛生的な場所を設けて保管する。
・　食品の温度を測る［ク］式温度計等を備える。使用後は清潔に保ち、定期的に精度チェックを行う。
・　［ケ］採取用のまな板、包丁を備える。

（2）　検収室の必要性について、簡潔に記せ。

問3　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月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）「第9章 資料　2 洗浄・消毒方法についてのQ＆A」の一部である。［コ］～［ソ］にあてはまる語を答えよ。

（1）拭き上げ

拭き上げは対象物が平滑面（平らな面）である場合に有効です。この平滑面は作業台のように広い面でなくても、表面に凹凸がなく、手すりなどのような、つるつるした面を含みます。簡便かつ［コ］なく薬剤を広げることができます。特に、薬剤が対象物（消毒の場合は細菌やウイルスなどの微生物）に対して短時間で作用する（効く）薬剤の場合、非常に有効で、［サ］製剤がこれに該当します。［サ］製剤の場合、即効性があるとともに、すぐに乾く（速乾性）という特徴もありますから、拭き上げ後は特に処理する必要もありません。

なお、次亜塩素酸ナトリウムを含ませた布きんなどで拭き上げることがあるかもしれませんが、対象物の［シ］の心配があること、必ず水拭きをしなくてはならないことなどからお勧めはできません。

（略）

（2）漬け置き

漬け置きは表面の形状がやや［ス］で拭き上げなどでは薬剤が行き渡らないようなもの、あるいは作用する（効く）のに多少の時間を要する薬剤の場合に有効です。傷目がある［セ］や、ざるなどの［ス］な形状の容器、あるいは不織布なども含みます。薬剤では、次亜塩素酸ナトリウムや洗浄除菌剤などが適しています。次亜塩素酸ナトリウムで漂白殺菌する場合、ある程度の時間を要するために漬け置きが有効です。ただし、［ソ］低下しやすいので、必ず適正な［ソ］であることを試験紙などで確認する必要があります。

（略）

2025 kyosai-guild.jp

問４　次の文は、「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　１．細菌検査」における「大腸菌群・大腸菌」に関する内容である。［　タ　］～［　ツ　］にあてはまる語を答えよ。

＜大腸菌群＞
・　赤痢菌やサルモネラなど胃腸炎や食中毒を起こす菌は多数あるが、これらの菌を一つ一つ検査するのは手間もかかり困難であるため、より［　タ　］な検査法である大腸菌群を調べることで、前述の病原菌がいるか否かを推定できる。
・　加熱した食品から大腸菌群が検出されたならば、加熱後の［　チ　］汚染か加熱不足など不適切な衛生管理の状態と判定できる。
＜大腸菌＞
・　大腸菌とは、食品衛生の分野では大腸菌群の内44．5℃で発育できるなど特定の性状を示す菌を指し、食品衛生法では最も安全性が求められる［　ツ　］用カキや冷凍食品などに大腸菌の規格基準が定められている。

問５　「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」では、調理機器等を可動式にすることについて述べられている。調理機器等を可動式にする必要性について、「作業動線」「調理過程」「洗浄」という語句を用いて、説明せよ。

第６問題　食物アレルギーについて、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「２ 対応申請の確認から対応開始まで」における「８ 評価・見直し・個別指導」である。［　ア　］～［　カ　］にあてはまる語句を答えよ。

定期的に対応の評価と見直しを行います。
（ア）評価
　学級担任は、食物アレルギーを有する児童生徒が対応食を確実に食べたかを確認し、［　ア　］状況を調理場にフィードバックします。
　栄養教諭・学校栄養職員等は、可能な限り対象児童生徒の学級を訪問して、［　イ　］把握や確認に努めます。
（イ）見直し
　保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に、毎年、［　ウ　］の提出を求めます。
　経過による症状の軽症化によっては、［　エ　］と相談しながら対応の見直しを検討します。
（ウ）個別指導・定期的な面談
　［　オ　］と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の［　カ　］を促します。
　必要に応じて定期的に面談を行います。定期的に面談をすることで、保護者と学校、給食調理場が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。
　面談では、児童生徒の給食での様子を伝え、家庭での除去状況や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。
　面談者は、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任などとし、管理職も積極的に参加することが期待されます。

2025 kyosai-guild.jp

第7問題　フード・マイレージについて、次の問に答えよ。

問1　フード・マイレージの値の求め方について記せ。

問2　フード・マイレージにおける諸外国と比べた日本の現状を記せ。

問3　フード・マイレージを減らす取組として学校給食でできることを記せ。

2025 kyosai-guild.jp

令和７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８点）

問１	ア	健康の保持増進		イ	特別の配慮			ウ	全体的な計画		各１点
問２	エ	F	オ	H	カ	C	・キ	A	ク	D	各１点

第２問題　（小計 19 点）

問１	（１）	A	○							
		B	郷土食							
		C	○							
		D	健康増進計画							
		E	教育課程							各２点
	（２）	ア	K	イ	I	ウ	G	エ	F	各１点
	（３）	オ	食に関する指導の目標	カ	学校評価			キ	栄養管理	
		ク	個別的な相談指導	ケ	課題					各１点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp

令和７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 22 点）

問１	（１）	知識・技能	自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。						各３点
		思考力・判断力・表現力等	日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。						
		学びに向かう力・人間性等	各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。						
	（２）	A	○	B	×	C	×		各１点
	（３）	A	実績値は目標値と同値で 85％であり、目標値を達成した。この結果を受けて、次年度は、この評価指標は継続し、目標値を上げ、90％以上とする。						各２点
		B	目標値 80％に対し実績値は 75％と下回り、目標値を達成しなかった。食育に「関心がある」の評価は子供には難しく、食育でも指導の目標にしにくいことから、食に対する意識として、「食事が楽しい」と回答した子供の割合に評価指標を変更する。						
問２	A								１点
問３	A、D、E								全て正解して２点
問４	ア	溶解	イ	運搬	ウ	体温			各１点

第４問題　（小計 14 点）

問１	ア	食育	イ	栄養教諭	ウ	地場	各１点
	エ	教材	オ	感謝	カ	輸送	
問２	キ	不均一	ク	煮くずれ	ケ	伝導	各１点
	コ	下ゆで	サ	強火	シ	揮発	
問３	D、E						全て正解して２点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp

令和７年度　解答用紙

栄養教諭	3／3枚中	受験番号 解答例

第５問題　（小計 25 点）

問１	（１）	ア	加工	イ	有害	ウ	保存	
	（２）	エ	記録	オ	マスク	各１点		

問２	（１）	カ	60	キ	卵	ク	非接触	ケ	保存食	各１点
	（２）	食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管庫及び調理室に持ち込むことを防止することができるため、検収室は必要である。								4 点

問３	コ	ムラ	サ	アルコール	シ	腐食
	ス	複雑	セ	まな板	ソ	濃度
問４	タ	簡単	チ	二次	ツ	生食

問５	機械や機器を可動式にすることで、調理過程に応じて適切な場所で作業を行うことができ、作業動線を一方方向または短くすることができるため、作業効率が向上する。洗浄の際は、洗浄コーナーに移動できるため、ドライ化を図ることができる。

各１点

各１点

3 点

第６問題　（小計６点）

問１	ア	喫食	イ	実態	ウ	学校生活管理指導表
	エ	医師	オ	保護者	カ	向上

各１点

第７問題　（小計６点）

問１	食料の輸送量×輸送距離
問２	日本の一人当たりのフードマイレージは諸外国と比べて多い。
問３	輸送距離が短い食料を使用するため、地場産物や国産食材を多く取り入れる。

2 点

2 点

2 点

整理番号	

（この欄は記入しないこと）

2025 kyosai-guild.jp