# 7〔栄養教諭〕

| 受験区分 | 受験番号 | 氏　　名 |
|---|---|---|
| | | |

〔注意事項〕

1　試験開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。

2　この試験は、コンピュータを利用して採点するため、解答用紙にていねいに鉛筆で記入してください。

3　解答用紙には解答記入欄以外に次の記入があるので、監督者の指示に従って、それぞれ正しく記入し、マークしてください。

(1)　受験区分・受験番号欄

受験区分・受験番号（数字）を受験票のとおりに記入し、さらにその下のマーク欄にマークしてください。正しくマークされていない場合には、採点できないことがあります。

(2)　氏名欄、校種等・教科（科目）欄

氏名・フリガナ及び校種等・教科（科目）を記入してください。なお、校種等・教科（科目）については、受験票のとおりに記入してください。

4　試験時間は60分です。

5　解答は、解答用紙の解答記入欄にマークしてください。例えば、[1]と表示のある解答番号に対して③と解答する場合は、次の（例）のように解答番号[1]の解答記入欄の③にマークしてください。

（例）

| 解答番号 | 解答記入欄 1 － 20 |
|---|---|
| [1] | ① ② ● ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ |

6　解答用紙の解答記入欄は、全部で、[100]まで記入できるようになっていますが、〔栄養教諭〕試験の解答番号は1～30ですので、解答記入欄の[31]～[100]は絶対に記入しないでください。

7　どの問題も、解答番号一つにつき解答記入欄にマークできる答えは必ず一つです。二つ以上の番号にマークしたものは採点されません。

8　解答番号のマークを間違えたときは、消しゴムで完全に消してからマークしてください。

9　計算を要する問題は、問題用紙の余白を利用してください。解答用紙で計算しないでください。

10　問題の内容についての質問はできません。

〔1〕 次の記述は、「学校給食法」（令和７年４月施行）「第二章　学校給食の実施に関する基本的な事項　第八条」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［1］。

［ア］は、児童又は生徒に必要な［イ］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について［ウ］されることが望ましい基準を定めるものとする。

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

① ア　文部科学大臣　イ　栄養量　ウ　指示　エ　学校給食衛生管理基準
② ア　文部科学大臣　イ　栄養量　ウ　維持　エ　学校給食実施基準
③ ア　厚生労働大臣　イ　栄養量　ウ　維持　エ　学校給食衛生管理基準
④ ア　文部科学大臣　イ　運動量　ウ　維持　エ　学校給食実施基準
⑤ ア　厚生労働大臣　イ　運動量　ウ　指示　エ　学校給食実施基準

kyosai-guild.jp

〔2〕 次の記述は、「学校給食法」（令和７年４月施行）「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。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［2］。

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［ア］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［イ］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、［ウ］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［エ］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。

① ア　摂取　イ　一斉的　ウ　栄養教諭　エ　全体的な
② ア　使用　イ　一斉的　ウ　校長　エ　全体的な
③ ア　使用　イ　個別的　ウ　栄養教諭　エ　部分的な
④ ア　摂取　イ　一斉的　ウ　校長　エ　部分的な
⑤ ア　摂取　イ　個別的　ウ　校長　エ　全体的な

kyosai-guild.jp

〔3〕 次の記述は、「学校給食法」（令和７年４月施行）「第一章　総則　第二条」の一部である。空欄［ア］～［オ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［3］。

一　適切な栄養の摂取による［ア］を図ること。

二　日常生活における食事について正しい理解を深め、［イ］を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

三　学校生活を豊かにし、明るい社交性及び［ウ］を養うこと。

五　食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、［エ］を重んずる態度を養うこと。

六　我が国や各地域の優れた［オ］食文化についての理解を深めること。

① ア　健康の保持増進　イ　健全な食生活　ウ　協同の精神　エ　感謝　オ　創造的な
② ア　栄養の改善　イ　安全な日常生活　ウ　単独の精神　エ　勤労　オ　伝統的な
③ ア　健康の保持増進　イ　健全な食生活　ウ　協同の精神　エ　勤労　オ　伝統的な
④ ア　栄養の改善　イ　健全な食生活　ウ　単独の精神　エ　感謝　オ　創造的な
⑤ ア　健康の保持増進　イ　安全な日常生活　ウ　協同の精神　エ　勤労　オ　伝統的な

kyosai-guild.jp

〔4〕 次の記述は、「食育基本法」（平成28年4月施行）「第一章　総則」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［4］。

食育の推進に当たっては、国民の食生活が、［ア］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、［イ］が深まるよう配慮されなければならない。

食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する［ウ］を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく［エ］において展開されなければならない。

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ア | 自然 | イ | 感謝の念や理解 | ウ | 多様な主体の参加と協力 | エ　全国 |
| ② | ア | 社会 | イ | 感謝の念や理解 | ウ | 均一的な参加と賛同 | エ　地域 |
| ③ | ア | 自然 | イ | 愛着の念や知識 | ウ | 多様な主体の参加と協力 | エ　全国 |
| ④ | ア | 社会 | イ | 愛着の念や知識 | ウ | 多様な主体の参加と協力 | エ　地域 |
| ⑤ | ア | 自然 | イ | 感謝の念や理解 | ウ | 均一的な参加と賛同 | エ　全国 |

kyosai-guild.jp

〔5〕 次の記述は、「食育基本法」（平成28年4月施行）「第一章　総則　第七条」の一部である。空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［5］。

食育は、我が国の［ア］優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配意し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の［イ］との交流等を図ることにより、農山漁村の［ウ］と我が国の食料自給率の［エ］に資するよう、推進されなければならない。

① ア　革新的な　イ　生産者と消費者　ウ　形骸化　エ　向上
② ア　伝統のある　イ　世界各国の企業　ウ　活性化　エ　維持
③ ア　革新的な　イ　世界各国の企業　ウ　活性化　エ　向上
④ ア　伝統のある　イ　生産者と消費者　ウ　形骸化　エ　維持
⑤ ア　伝統のある　イ　生産者と消費者　ウ　活性化　エ　向上

kyosai-guild.jp

〔6〕 次の記述は、「食育基本法」（平成28年4月施行）「第三章　基本的施策　第二十条」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［6］。

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において［ア］食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい［イ］の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は［ウ］学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の［エ］の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

① ア 健康的な　イ 教職員　ウ 地域の特色を生かした　エ ストレス
② ア 魅力ある　イ 教職員　ウ 個性的な　エ 痩身（そうしん）又は肥満
③ ア 健康的な　イ 栄養士　ウ 個性的な　エ 痩身（そうしん）又は肥満
④ ア 魅力ある　イ 教職員　ウ 地域の特色を生かした　エ 痩身（そうしん）又は肥満
⑤ ア 魅力ある　イ 栄養士　ウ 地域の特色を生かした　エ ストレス

kyosai-guild.jp

〔7〕「学校教育法」（令和７年６月施行）における栄養教諭に関する記述として最も適切なものを、次の①～④のうちから選びなさい。解答番号は［ 7 ］。

① 小学校には、校長、教頭、教諭、養護教諭及び栄養教諭、事務職員を置かなければならない。
② 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。
③ 栄養教諭は、学校における食育をつかさどり、並びに教諭その他の職員に対して、栄養指導の改善及び充実のために必要な指導及び助言を行う。
④ 特別の事情のあるときは、栄養教諭に代えて栄養助教諭を置くことができる。

kyosai-guild.jp

〔8〕 次の記述は、「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》」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［8］。

「食に関する指導」については、［ア］を活用した食に関する指導や［イ］の指導などの全体に対する集団的な指導と、個々の児童生徒の健康課題等に応じた個別的な相談指導を行います。その際、学級担任や教科担任、養護教諭等と一緒に組織として取り組むとともに、状況に応じて［ウ］とも連携を図ることにより、効果的な指導を目指します。また、「学校給食の管理」については、［エ］がリーダーシップを発揮し、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」などに基づき栄養管理、衛生管理などを徹底します。

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ア | 学校行事 | イ | 学校給食 | ウ | 市区町村役場 | エ　所属長 |
| ② | ア | 給食の時間 | イ | 教科等 | ウ | 市区町村役場 | エ　所属長 |
| ③ | ア | 給食の時間 | イ | 教科等 | ウ | 家庭や地域 | エ　栄養教諭 |
| ④ | ア | 学校行事 | イ | 学校給食 | ウ | 市区町村役場 | エ　栄養教諭 |
| ⑤ | ア | 給食の時間 | イ | 教科等 | ウ | 家庭や地域 | エ　所属長 |

kyosai-guild.jp

〔9〕 次の記述は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月文部科学省）「第1章　総則　第1　小学校教育の基本と教育課程の役割」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［9］。

特に，学校における食育の推進並びに［ア］の向上に関する指導，安全に関する指導及び［イ］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［ウ］の時間はもとより，各教科，道徳科，［エ］及び総合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。

① ア　体力　イ　心身　ウ　特別活動　エ　外国語活動
② ア　知力　イ　身体　ウ　朝学習　エ　特別活動
③ ア　体力　イ　心身　ウ　朝学習　エ　特別活動
④ ア　知力　イ　心身　ウ　特別活動　エ　外国語活動
⑤ ア　知力　イ　身体　ウ　特別活動　エ　外国語活動

kyosai-guild.jp

〔10〕 次の記述は、「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1章　学校における食育の推進の必要性　第4節　学習指導要領の改訂」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～④のうちから選びなさい。解答番号は［10］。

様々な［ア］、［イ］や事件・事故等の危険性、健康・安全で安心な［ウ］の意義を理解し、健康で安全な生活や健全な［エ］を実現するために必要な知識や技能を身に付けていること。

① ア　健康課題　イ　公害　ウ　社会づくり　エ　社会生活
② ア　社会問題　イ　公害　ウ　心身の成長　エ　社会生活
③ ア　健康課題　イ　自然災害　ウ　社会づくり　エ　食生活
④ ア　社会問題　イ　自然災害　ウ　心身の成長　エ　食生活

kyosai-guild.jp

〔11〕 次の記述は、「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」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～④のうちから選びなさい。解答番号は［11］。

人々の生活は昔から動植物などの自然の恩恵に支えられて成り立っていることや生産・［ア］・［イ］など食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに気づき、［ウ］や［エ］の視点も含めて、感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育むことが求められている。

① ア　加工　イ　販売　ウ　自給率　エ　生産者
② ア　流通　イ　消費　ウ　環境保全　エ　食品ロス
③ ア　流通　イ　販売　ウ　自給率　エ　食品ロス
④ ア　加工　イ　消費　ウ　環境保全　エ　生産者

kyosai-guild.jp

〔12〕 次の記述は、「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3章　食に関する指導に係る全体計画の作成　第1節　食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［12］。

食に関する指導を実施する際、自校の「［ア］」を達成するために「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にすることが大切です。

具体的には、学校の中で「［イ］」を設置するとともに、学校の「食に関する指導の目標」に基づき、各学年では、どのような資質・能力を育成するのかを「各学年の食に関する指導の目標」で明らかにし、その目標を達成するために「食に関する指導」で、どの教科等でいつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の給食指導ではどのように行うのか、肥満などの［ウ］等をどう行うのかを計画します。

食に関する指導は、栄養教諭だけでは決して実施することはできません。各学校がチーム学校として［エ］の協働で取り組んでいかなければ達成することはできないのです。

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ア | 学校教育目標 | イ | 食育推進組織 | ウ | 全体指導 | エ　全職員 |
| ② | ア | 学校教育目標 | イ | 給食委員会 | ウ | 全体指導 | エ　推進委員 |
| ③ | ア | 食に関する指導目標 | イ | 給食委員会 | ウ | 全体指導 | エ　全職員 |
| ④ | ア | 食に関する指導目標 | イ | 食育推進組織 | ウ | 個別指導 | エ　全職員 |
| ⑤ | ア | 食に関する指導目標 | イ | 給食委員会 | ウ | 個別指導 | エ　推進委員 |

kyosai-guild.jp

〔13〕 次の記述は、「学校給食衛生管理基準」（平成二十一年三月三十一日文部科学省告示第六十四号）「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」の一部である。

空欄［ア］～［オ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［13］。

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［ア］、［イ］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、［ウ］構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても［エ］しないよう努めること。

調理場内の適切な温度及び［オ］の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び［オ］計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

① ア　加熱調理用食品　イ　非加熱調理用食品　ウ　四槽式　エ　越境汚染　オ　湿度
② ア　汚染食品　イ　非汚染食品　ウ　四槽式　エ　越境汚染　オ　照度
③ ア　加熱調理用食品　イ　非加熱調理用食品　ウ　四槽式　エ　相互汚染　オ　照度
④ ア　汚染食品　イ　非汚染食品　ウ　三槽式　エ　越境汚染　オ　湿度
⑤ ア　加熱調理用食品　イ　非加熱調理用食品　ウ　三槽式　エ　相互汚染　オ　湿度

kyosai-guild.jp

〔14〕 次の記述は、「学校給食衛生管理基準」（平成二十一年三月三十一日文部科学省告示第六十四号）「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」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～④のうちから選びなさい。解答番号は［14］。

使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が［ア］mg／Ｌ以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水［イ］Ｌを保存食用の冷凍庫に－［ウ］℃以下で［エ］週間以上保存すること。

① ア　0.1　イ　1　ウ　２０　エ　2
② ア　0.2　イ　2　ウ　１８　エ　1
③ ア　0.1　イ　2　ウ　２０　エ　1
④ ア　0.2　イ　1　ウ　１８　エ　2

kyosai-guild.jp

〔15〕 次の記述は、「学校給食衛生管理基準」（平成二十一年三月三十一日文部科学省告示第六十四号）「第４　衛生管理体制に係る衛生管理基準」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～④のうちから選びなさい。解答番号は［15］。

検便は、［ア］、［イ］、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［ウ］回以上実施すること。

［エ］を原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査において［エ］を保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

① ア　カンピロバクター属菌　イ　サルモネラ属菌　ウ　1　エ　ノロウイルス

② ア　黄色ブドウ球菌　イ　カンピロバクター属菌　ウ　1　エ　サルモネラ属菌

③ ア　赤痢菌　イ　カンピロバクター属菌　ウ　2　エ　サルモネラ属菌

④ ア　赤痢菌　イ　サルモネラ属菌　ウ　2　エ　ノロウイルス

kyosai-guild.jp

〔16〕 次の記述は、「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4章　食中毒の基礎知識」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［16］。

ウイルスは［ア］の中でしか増殖できないので、［イ］では増殖しません。食中毒の原因となるウイルスにはノロウイルス等があり、これらによる食中毒は一般的には［ウ］とは異なり、冬季に多く発生します。特にノロウイルスは［エ］からヒトへの感染が起こりやすく集団発生の原因となります。

① ア　ヒト　イ　自然界　ウ　自然毒食中毒　エ　二枚貝
② ア　細胞　イ　食品中　ウ　細菌性食中毒　エ　ヒト
③ ア　ヒト　イ　食品中　ウ　細菌性食中毒　エ　二枚貝
④ ア　細胞　イ　自然界　ウ　自然毒食中毒　エ　ヒト
⑤ ア　細胞　イ　食品中　ウ　自然毒食中毒　エ　二枚貝

kyosai-guild.jp

〔17〕「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)「第 1 章　洗浄･消毒に関する基本的な考え方」における「適切な洗浄･消毒」の内容として**適切ではないもの**を、次の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は 17 。

① 給食で扱う野菜類や豆類等の農作物は、生産地での一次加工及び流通段階などにおいて様々な汚染や二次汚染の可能性もあるので、必ず消毒剤を使用して消毒を行う。

② 洗浄・消毒については、汚れを落としたいのか、微生物を殺したいのか目的をはっきりさせる。

③ 汚れを落とすときには洗浄剤を、微生物を殺したい場合には消毒剤を使わなくてはならない。

④ 洗浄・消毒を、科学的データに基づいた方法で実施することが必要である。

⑤ 食中毒菌及びノロウイルスなどの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・非汚染作業区域の区分による衛生管理が推進されている。

kyosai-guild.jp

〔18〕 次の記述は、「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)「参考資料編」の一部である。

空欄［ ア ］～［ オ ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑥のうちから選びなさい。解答番号は［ 18 ］。

洗浄効果ももたせるという意味では、アルコールを不織布などに浸して対象物を清拭する方法は有効です。この場合、拭くという物理力で洗浄し、アルコールによって［ ア ］するという洗浄［ ア ］効果が期待できます。なお、アルコール濃度が［ イ ］w/w％(以下、アルコール濃度に関してw/w％は単に％として表します。)を越えると消防法の適用対象となり、「［ ウ ］」という表記が必要になり、一箇所に保管できる量に制限があるなど管理に注意を要します。そのため、最近ではアルコール濃度が［ エ ］％台の低濃度タイプの需要が高まっています。その背景にはアルコールと添加物の相乗効果によって、従来最も効果が高いとされてきた［ オ ］％のアルコールと同等の効果が得られることが認められたことによります。

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ア | 殺菌 | イ | 55 | ウ | 火気厳禁 | エ | 40 | オ | 70～80 |
| ② | ア | 除菌 | イ | 55 | ウ | 危険物取扱 | エ | 40 | オ | 80～90 |
| ③ | ア | 殺菌 | イ | 60 | ウ | 火気厳禁 | エ | 50 | オ | 70～80 |
| ④ | ア | 殺菌 | イ | 55 | ウ | 危険物取扱 | エ | 50 | オ | 80～90 |
| ⑤ | ア | 除菌 | イ | 60 | ウ | 火気厳禁 | エ | 40 | オ | 70～80 |
| ⑥ | ア | 除菌 | イ | 60 | ウ | 危険物取扱 | エ | 50 | オ | 80～90 |

kyosai-guild.jp

〔19〕「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）「Ⅱ 解説④-2 給食提供、調理作業 ①実施献立・調理手順等の確認」における「作業動線図作成のポイント」についての説明の内容として**適切ではないもの**を、次の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は 19 。

① 作業動線図は、必ず事前に作成する。
② 普通食の作業動線図とは別に対応食の作業動線図を作成する。
③ 対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
④ 対応食を調理する場所を明記する。
⑤ 混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

kyosai-guild.jp

〔20〕 次の記述は、「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）「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」の一部である。

空欄［ア］～［エ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［20］。

・食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、［ア］を最優先とする。
・食物アレルギー対応委員会等により［イ］に行う。
・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を［ウ］とする。
・安全性確保のため、原因食物の［エ］を原則とする。

① ア 衛生面 イ 組織的 ウ 必須 エ 多段階対応
② ア 安全性 イ 組織的 ウ 任意 エ 完全除去対応
③ ア 衛生面 イ 計画的 ウ 必須 エ 完全除去対応
④ ア 安全性 イ 計画的 ウ 任意 エ 多段階対応
⑤ ア 安全性 イ 組織的 ウ 必須 エ 完全除去対応

kyosai-guild.jp

著作権の関係で、掲載できません

kyosai-guild.jp

著作権の関係で、掲載できません

kyosai-guild.jp

〔23〕「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和３年２月12日文部科学省）に示されている内容として**適切ではないもの**を、次の①～④のうちから選びなさい。
解答番号は 23 。

① 学校給食におけ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。

② 学校給食における食品構成については、学校給食のない日はミネラル不足が顕著であり、ミネラル摂取に効果的である海藻等についての使用に配慮すること。

③ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。

④ 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

kyosai-guild.jp

〔24〕「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和５年４月文部科学省）に掲載されている次のア～オの食品について、可食部100gに含まれる食物繊維総量が多い順に並べたものとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は 24 。

ア　キャベツ（結球葉・生）
イ　しゅんぎく（葉・生）
ウ　なす（果実・生）
エ　ブロッコリー（花序・生）
オ　レタス（土耕栽培・結球葉・生）

① エ － イ － ウ － ア － オ
② エ － イ － ア － オ － ウ
③ イ － エ － ア － オ － ウ
④ オ － エ － ア － ウ － イ
⑤ イ － ア － エ － オ － ウ

kyosai-guild.jp

〔25〕「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和5年4月文部科学省）におけるビタミンに関する記述として最も適切なものを、次の①～④のうちから選びなさい。
解答番号は 25 。

① ビタミン$B_6$は、フラビン酵素の補酵素の構成成分として、ほとんどの栄養素の代謝に関わっている。欠乏により、口内炎、眼球炎、脂漏性皮膚炎、成長障害等が起こることが知られている。

② ビタミンKは、脂質の過酸化の阻止、細胞壁及び生体膜の機能維持に関与している。欠乏により、神経機能低下、筋無力症、不妊等が起こることが知られている。食品に含まれるビタミンKは、主として$\alpha$-、$\beta$-、$\gamma$-及び$\delta$-トコフェロール（$\alpha$-、$\beta$-、$\gamma$-and $\delta$-Tocopherol）の4種である。

③ パントテン酸は補酵素として、プリンヌクレオチドの生合成、ピリジンヌクレオチドの代謝に関与し、また、アミノ酸、たんぱく質の代謝においてビタミン$B_{12}$とともにメチオニンの生成、セリン－グリシン転換系等にも関与している。特に細胞の分化の盛んな胎児にとっては重要な栄養成分である。

④ ビタミンCは、生体内の各種の物質代謝、特に酸化還元反応に関与するとともに、コラーゲンの生成と保持作用を有する。さらに、チロシン代謝と関連したカテコールアミンの生成や脂質代謝にも密接に関与している。欠乏により壊血病等が起こることが知られている。

kyosai-guild.jp

〔26〕「食品表示法」に基づく「食品表示基準」（令和７年４月施行）における、100g当たりの栄養成分の量及び熱量が「０」である旨の表示が可能な基準として**適切ではないもの**を、次の①～④のうちから選びなさい。ただし、特定保健用食品及び機能性表示食品、ドレッシングタイプ調味料を除く。解答番号は 26 。

① 脂質　　0.5gに満たない
② 熱量　　１kcalに満たない
③ 糖質　　0.5gに満たない
④ ナトリウム　５mgに満たない

kyosai-guild.jp

〔27〕 次の記述は、「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）に示されている調理形態別調理における基本的な考え方の一部である。

空欄［ ア ］～［ オ ］に当てはまるものの組合せとして最も適切なものを、後の①～⑤のうちから選びなさい。解答番号は［ 27 ］。

加熱機器の性能及び［ ア ］と加熱する食品の量との関係によって、食品の［ イ ］速度が異なるため、加熱に要する時間が違ってくる。

基本的には、少量調理の考え方と同様であるが、加熱による蒸発率が［ ウ ］、［ イ ］の速度が［ エ ］、加熱終了後の余熱が［ オ ］等、大量調理の特徴を理解して作業工程表を作成すること。

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ア | 熱容量 | イ | 解凍 | ウ | 低い | エ | 緩慢 | オ 大きい |
| ② | ア | 設置場所 | イ | 温度上昇 | ウ | 高い | エ | 急激 | オ 大きい |
| ③ | ア | 設置場所 | イ | 解凍 | ウ | 低い | エ | 急激 | オ 小さい |
| ④ | ア | 設置場所 | イ | 解凍 | ウ | 高い | エ | 緩慢 | オ 小さい |
| ⑤ | ア | 熱容量 | イ | 温度上昇 | ウ | 低い | エ | 緩慢 | オ 大きい |

kyosai-guild.jp

〔28〕「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）に示されているだし汁の取り方の説明として最も適切なものを、次の①～④のうちから選びなさい。解答番号は 28 。

① だし汁は、はじめから必要量をとり、濃い目にとって、後から水で希釈することはしない。
② かつおだしにおける削り節の量は、汁に対して1～2％が適量である。
③ 昆布だしは、昆布を30分浸水後、火加減を調整し、60分かけて沸騰させ、取り出す。
④ 煮干しだしは、煮干しを30分程度浸水した後、火加減を調整し、30分程度で沸騰させ、10分後に火を消す方法が効率的である。

kyosai-guild.jp

〔29〕「食糧需給表」（令和７年３月農林水産省）における、令和元年から令和５年の食料自給率の推移として最も適切なものを、次の①～⑤から選びなさい。解答番号は 29 。

① 米　　低下を続けた
② ばれいしょ　上昇を続けた
③ 牛肉　　上昇を続けた
④ 海藻類　　一時低下したが上昇に転じた
⑤ きのこ類　　低下を続けた

kyosai-guild.jp

〔30〕 かながわブランド（かながわブランド振興協議会において登録されているもの）の産地と品物の組合せとして**適切ではないもの**を、次の①～④のうちから選びなさい。
解答番号は 30 。

① 横須賀市 － 海苔
② 川崎市 － かながわ夢ポーク
③ 小田原市 － 湘南ゴールド
④ 伊勢原市 － さがみ牛

kyosai-guild.jp

令和７年度実施教員採用候補者選考試験
教科専門試験[栄養教諭]　　正答及び配点

| 解答番号 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 正答 | ② | ⑤ | ③ | ① | ⑤ | ④ | ② | ③ | ① | ③ |
| 配点 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 解答番号 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 正答 | ② | ④ | ⑤ | ① | ④ | ② | ① | ③ | ② | ⑤ |
| 配点 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 解答番号 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 正答 | ④ | ② | ② | ① | ④ | ② | ⑤ | ① | ③ | ② |
| 配点 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

kyosai-guild.jp