

29 栄養 問題用紙

(4枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

1 栄養管理について、次の1～3に答えなさい。

- 1 次の表は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき、文部科学大臣が定めた「学校給食実施基準」別表(第4条関係)「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を示したものです。表中の(ア)～(コ)にあてはまる言葉又は数字を、それぞれ書きなさい。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 2 次の表は、無機質の種類と主な働き、多く含まれる食品、主な欠乏症・欠乏症状を示したものです。表中の(a)～(e)にあてはまる言葉を、それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ言葉が入ります。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- 3 国民の食生活において、食塩の過剰摂取に起因する生活習慣病が課題の一つであり、減塩の推進が求められています。調理において、塩分を減らした料理をつくる時、おいしく食べるために考えられる調理の工夫を、具体的に2つ書きなさい。

29 栄養 問題用紙

(4枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

- 2 広島県産の食材を使用した献立を活用して、給食の時間における食に関する指導を行うこととします。次の表は、一食分の完全給食の献立を作成する際の献立のねらい、対象を示したものです。下の1・2に答えなさい。

[献立のねらい] 地域の自然や食文化についての理解を深める。

[対象] 広島県在住の小学校第4学年の児童

- 1 上の表の内容を踏まえ、栄養内容及び衛生管理に留意した献立を作成する場合、具体的にどのような献立が考えられますか。料理名、材料、分量、調理手順を示して献立を作成しなさい。なお、献立は副食について考えることとします。ただし、調理手順については、次に示す例のように記載することとします。

<例>

①乾燥わかめを水で戻し、水気を切る。

②豆腐を1cm角に切る。

- 2 1で作成した献立を活用して、給食の時間に栄養教諭が対象の児童に対して指導を行うこととします。栄養教諭として、地域の自然や食文化についての理解を深めさせるために、広島県産の食材として何を選びましたか。その食材名を1つあげなさい。また、その理由を簡潔に書きなさい。

- 3 「食に関する指導の手引 -第一次改訂版-」には、食に関する指導に係る全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点が示されています。全体計画を踏まえた効果的な指導を進める際には、どのようなことに留意することが必要ですか。簡潔に5つ書きなさい。

- 4 平成28年3月18日に決定された「第3次食育推進基本計画」において、学校等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。栄養教諭は、児童生徒への指導において、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、食育を通じた健康状態の改善等の取組を推進するためには、どのように指導することが大切ですか。簡潔に書きなさい。

- 5 学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育の内容に密接にかかわっています。このことを踏まえ、小学校第3学年社会科における「わたしたちのくらしとまちではたらく人びと」の学習において、担任と栄養教諭と一緒に授業を行うこととします。次の1・2に答えなさい。

- 1 「スーパーマーケットではたらく人びとの仕事」の授業において、家の人や買い物をしている人に、食品の買い方について聞き取り調査し、話し合っ、よりよい買い物の仕方についてまとめる学習活動を行う際、栄養教諭は、どのようなことに留意して指導することが必要ですか。簡潔に書きなさい。

- 2 「畑ではたらく人びとの仕事」の授業において、社会科のねらいとして、地域の農作物の生産に携わっている人々の工夫について考えることとします。仕事の様子を観察したり仕事に携わっている人から話を聞いたりする学習活動を通して指導する際、栄養教諭は、どのような役割を担うことが考えられますか。簡潔に書きなさい。

29 栄養 問題用紙

(4枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

- 6 次の表は、学校給食における野菜の調理作業とその課題について示したものです。安全でおいしく調理するためには、「切裁機で切る」「炒める」「煮る」という3つの調理作業における課題を、どのように解決しますか。その解決方法を、調理手順、調理操作、調理時間、温度等を踏まえて、それぞれ簡潔に2つ書きなさい。

調理作業	課題
切裁機で野菜を切る	種類や切り方によって、形や大きさにばらつきが生じやすい。
野菜を炒める	野菜から放出された水分が蒸発せず、蒸し煮の状態になる。
野菜を煮る	加熱の度合いや調味の不均一が起こりやすい。

- 7 食中毒に関して、次の1～3に答えなさい。

- 1 次の文は、食品衛生法第1条の条文を示しています。文中の(a)・(b)にあてはまる語を書きなさい。

この法律は、食品の(a)の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の(b)の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- 2 次の(ア)～(エ)のうち、カンピロバクターについて述べたものはどれですか。その記号を書きなさい。

- (ア) グラム陽性の偏性嫌気性桿菌である。
- (イ) 鞭毛をもたず、運動性はない。
- (ウ) 冷蔵や凍結状態で長期間生存する。
- (エ) 原因食品は、チャーハン、オムライス、スパゲティなどの穀物類を原料とする。

- 3 ノロウイルスによる食中毒の予防対策には、どのようなことがありますか。簡潔に2つ書きなさい。

- 8 次の1～3は、調理又は栄養に関する用語です。それぞれ簡潔に説明しなさい。

- 1 ブラストチラー
- 2 ミオグロビン
- 3 メラトニン

- 9 平成20年3月告示の小学校学習指導要領 特別活動 各活動・学校行事の目標及び内容 【学級活動】 2 内容 【共通事項】 (2) キ には、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。望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して望ましい人間関係の形成を図ることをねらいとして給食の時間に指導を行う場合、どのような指導内容が考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

29 栄養 問題用紙

(4枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

10 学校給食法第9条第1項の規定に基づき、文部科学大臣が定めた「学校給食衛生管理基準」について、次の1・2に答えなさい。

1 「学校給食衛生管理基準」には、「ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。」と示されています。ドライ運用のポイントは、大きく分けて、調理機器等の改善及び作業方法の工夫があります。作業方法の工夫とは、どのようなことが考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

2 学校給食調理場においては、栄養教諭は、衛生管理責任者として定められています。衛生管理責任者の役割はどのようなことがありますか。簡潔に2つ書きなさい。

29

栄養 解答用紙

(5枚のうち1)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号		解答欄	
1	1	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	
		(エ)	
		(オ)	
		(カ)	
		(キ)	
		(ク)	
		(ケ)	
		(コ)	
	2	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
3			

29

栄養 解答用紙

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄			
2	1	<献立> ※1食分の完全給食の献立			
		料理名	材料	分量 (g)	調理手順
		ごはん	精白米	70	〔ごはん〕 ①ごはんを炊く。
		牛乳	牛乳	206	
※ 必要に応じて線を引いてもよい。					

29

栄養 解答用紙

(5枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
2	2	食 材	
		理 由	
3			
4			
5	1		
	2		

29

栄養 解答用紙

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
6	切裁機で切る		
	炒める		
	煮る		
7	1	(a)	
		(b)	
	2		
	3		

29

栄養 解答用紙

(5枚のうち5)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

問題番号		解答欄
8	1	
	2	
	3	
9		
10	1	
	2	