

栄養採点基準

3枚のうち1

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号		正 答 (例)	採 点 上 の 注 意	配 点		
1	1	(イ)	順序は問わない。	各 5 × 2	3 3	
		(オ)				
	2	2.5		5		
	3	(1)	ミトコンドリア			3
		(2)	(a)	グルコース-6-リン酸		グルコース6-リン酸, Glc6-リン酸, C ₆ H ₁₂ O ₆ P もよい。
(b)			アセチルCoA			
(c)	オキサロ酢酸		オキサロ酢酸, C ₄ H ₄ O ₅ もよい。			
2	1	※別紙 (計1枚)	問いを正しくとらえていれば、内容は異な っていてよい。 栄養内容に留意した献立であること。 衛生管理に留意した献立であること。 個々の料理が適切であること。 完全給食として、料理の組み合わせが適切 であること。	2 5	3 5	
	2	家庭科で学習した、中学生の時期には、骨をつ くるためのカルシウムを十分に摂る必要があること を想起させ、給食に取り入れた食材を示しながら、 カルシウムを多く含む食品について紹介したり、カル シウムが効率よく吸収されるようにするためには、 バランスよく食べることが大切であることを説明 したりする。	問いを正しくとらえていれば、内容は異な っていてよい。	1 0		
3		対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活な どを総合的に評価・判定し、家庭や地域の背景、児 童生徒の食に関する知識・理解度等を考慮すること。	内容を正しくとらえていれば、表現は異な っていてもよい。	1 0		
4		郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を 取り入れ、食に関する指導に活用したり、児童が料 理人と一緒に給食を食べながら、食文化の大切さを 学んだりするなど、伝統的な食文化の継承を推進す る取組。	問いを正しくとらえていれば、内容は異な っていてよい。	8		

栄養採点基準

3枚のうち2

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号	正 答 (例)	採 点 上 の 注 意	配 点	
5	1 ・児童の日頃の朝食摂取の状況について表したグラフ等を用いて、朝食摂取について自分なりの課題を見いだすことができるようにする。 ・栄養を考えた朝食を摂ることの大切さを理解できるようにするために、食品の組み合わせや朝食としてふさわしい料理について説明したり、朝食摂取における自分なりの課題に対する改善策を話し合う場を設定したりする。	1つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	10	20
	2 給食における衛生管理の取組や工夫について知らせ、調理実習で使用する食材や用具、食器の安全で衛生的な取扱いについての理解を一層深めることができるようにする。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	10	
6	1 (エ) (オ)	順序は問わない。	各 4 × 2	16
	2 ア 食塩と麴を混ぜる。 イ 発酵させる。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	各 4 × 2	
7	1 (a) (ウ) (1) (b) (ア) (c) (ア) (2) エンテロトキシン		各 3 × 3 3	26
	2 (1) ヒスチジン (2) 食材の選定 衛生上信頼のおける業者から購入し、捕獲、加工、流通全ての過程の取扱い状況を把握する。その際、原材料の鮮度、低温管理の徹底についてチェックする。 検食 異味、異臭その他の異常がないかなどについて詳細に確認し、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 2	
	8 ・調和のとれた食事とはどのようなものか、学校給食の献立を中心に具体的に分かる教材を生かして指導する。 ・自分の生活を振り返らせ、毎日の生活の仕方に問題がないか確認させるとともに、生活行動を改善するために、専門的な立場から資料の提供や具体的な対策等の支援を行う。	1つ書かれていればよい。 問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。 次のいずれかの視点について書いていること。 学校給食の献立を用いて指導をする。 専門的な立場から具体的な対策等の支援をしながら指導する。	10	

栄養採点基準

3枚のうち3

【注意】問題によっては、部分点を可とする。

問題番号	正 答 (例)	採 点 上 の 注 意	配 点
1	調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。	順序は問わない。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 4
	汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和えもの）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わないこと。		
	調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。		
	衛生管理のポイント（手洗い、靴の履き替え、エプロンの交換、使い捨て手袋の着用等）を明記すること。		
9 2	作業開始前	順序は問わない。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 5
	用便後		
	汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前		
	食品に直接触れる作業の開始直前		
	生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前		
3	<ul style="list-style-type: none"> 教育委員会等、学校医、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。 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。 校長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。 保護者に対しては、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、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。 	3つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 5 × 3

2 1 <献立> ※一食分の完全給食の献立

料理名	材 料	分量 (g)	調理手順
ご飯	精白米	100	〔ご飯〕 ①ご飯を炊く。
牛乳	牛乳	206	
ししゃもの唐揚げ	ししゃも でんぷん 油	60 3 3	〔ししゃもの唐揚げ〕 ①ししゃもにでんぷんをまぶす。 ②油で揚げる。
小松菜のごま和え	ちくわ 小松菜 にんじん 白いりごま 砂糖 しょうゆ	6.5 40 6.5 1.5 1 2.6	〔小松菜のごま和え〕 ①ちくわは 3 mm 幅に切り、小松菜は 2 cm 幅に切り、にんじんはせん切りにする。 ②ちくわは蒸して冷ます。 ③小松菜、にんじんはゆでて冷ます。 ④ごまを炒った後、する。 ⑤砂糖、しょうゆを混ぜ、ちくわ、小松菜、にんじんを加えて混ぜる。 ⑥ごまを加えて混ぜる。
みそ汁	豆腐 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ ねぎ えのきたけ しらす干し 中みそ 水	25 4 25 25 3 9 4 14.3 140	〔みそ汁〕 ①しらす干しでだし汁をとる（しらす干しは取り出さない）。 ②豆腐は 1 cm 角に切り、油揚げは油抜きして 5 mm の短冊切りにする。じゃがいもは 5 mm の短冊切り、玉ねぎはせん切り、ねぎは小口切りにし、えのきたけは石付きを落とし、半分に切る。 ③だし汁を煮立て、じゃがいも、玉ねぎ、えのきたけを入れる。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤中みそを加え、ねぎを入れる。
りんご	りんご 塩	45 適量	〔りんご〕 ①りんごを 1/4 に切り、芯を取る。 ②1 % の塩水に漬ける。