

栄養採点基準

4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	(a) (イ)		各2×5	
	(b) (オ)			
	(c) (エ)			
	(d) (ウ)			
	(e) (ア)			
	2	(ア)	順序は問わない。	各2×2
		(エ)		
	3	(ア)	著作権保護の観点により、掲載いたしません。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。
		(イ)		
		(ウ)		
	4	(a) 13		各2×5
		(b) 20		
		(c) 味付け		
		(d) 3分の1		
		(e) 生徒		
(2)		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。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	5
2	1	(ア) ウェルシュ菌	O157, O-157 もよい。 SE, サルモネラ属菌 もよい。 リステリア, リステリア菌 もよい。	各2×4
		(イ) 腸管出血性大腸菌O157		
		(ウ) サルモネラ・エンテリティディス		
		(エ) リステリア・モノサイトゲネス		
	(1)	(ア) 危害分析	HA, 危害要因分析 もよい。	各2×4
		(イ) 重要管理点	CCP もよい。	
		(ウ) 管理基準		
		(エ) 記録		
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備の衛生管理 ・施設・設備, 機械・器具の保守管理 ・鼠族・昆虫の防除 ・使用水の衛生管理 ・排水及び廃棄物の衛生管理 ・従事者の衛生管理 ・従事者の衛生教育 ・食品などの衛生的取り扱い ・回収・廃棄 ・試験・検査に用いる設備などの保守管理 	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2×3

栄養採点基準

4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		
2	3	密閉し、光に当てないように冷暗所で保存する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3	
	4	(1) 中腸腺		各 3 × 2	
		(2) アミグダリン	アミグダロシド もよい。		
	5	時点	加熱終了時から給食始まりまで。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3
		理由	細菌の増殖は、温度と時間に大きく影響される。30℃の環境では、2時間を経過すると細菌の増殖が活発になると考えられるから。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	4
3	1	家庭で課題意識を高めるための「食生活習慣の見直し」に関する親子参加の講演会の実施。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	5	
	2	(ア) 体育科	順序は問わない。	各 2 × 6	
		(イ) 家庭科			
		(ウ) 特別活動			
		(エ) 各教科	順序は問わない。		
		(オ) 道徳科			
		(カ) 総合的な学習の時間			
	3	知識・技能	<ul style="list-style-type: none"> ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。 ・食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく使って調理するために必要な技能を身に付ける。 	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。	各 6 × 3
		思考力・判断力・表現力等	自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、食品ロスの視点も含めて環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考え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。	
		学びに向かう力・人間性等	食事のあいさつで、食に関して感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	

栄養採点基準

4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			
4	1 ※別紙 (計1枚)	<p>問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	25			
	2	<table border="1"> <tr> <td>食材</td> <td>にんじん, アスパラガス, 小松菜</td> </tr> <tr> <td>理由</td> <td>にんじんは根の部分, アスパラガスは茎の部分, 小松菜は葉と茎の部分を食べしており, 植物の体が根, 茎, 葉からできていることについての理解を深めさせることができる食材であるため。</td> </tr> </table> <p>食材と理由が合っているものだけを正答とする。</p> <p>問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。</p>	食材	にんじん, アスパラガス, 小松菜	理由	にんじんは根の部分, アスパラガスは茎の部分, 小松菜は葉と茎の部分を食べしており, 植物の体が根, 茎, 葉からできていることについての理解を深めさせることができる食材であるため。
食材	にんじん, アスパラガス, 小松菜					
理由	にんじんは根の部分, アスパラガスは茎の部分, 小松菜は葉と茎の部分を食べしており, 植物の体が根, 茎, 葉からできていることについての理解を深めさせることができる食材であるため。					
5	1	<ul style="list-style-type: none"> ・裏返す必要がなく、均一に焼き上げることができる。 ・加湿オープンモードは、蒸気を含むため熱量が大きく、短時間で調理を行うことができる。 ・冷凍魚等は蒸気で素早く調理ができるので歩留まりがよく、冷めても固くなりにくい。 <p>1つ書かれていればよい。</p> <p>内容を正しくとらえていれば、表現は異なっていてよい。</p>	4			
	2	<p>衛生管理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着する。 ・下処理室の所定の場所で、卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。 ・1個ずつ割卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の湿じりがないかを確認しながら、専用容器に移す。 	各4×2			
		<p>調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵を入れる前にだし汁に水溶き片栗粉を加える。 ・沸騰しだし汁をよく攪拌し、少しずつ溶き卵を流し入れる。 ・卵が浮き上がってくるまで、攪拌しない。 <p>1つ書かれていればよい。</p> <p>内容を正しくとらえていれば、表現は異なっていてよい。</p>				
6	1	<p>児童が家庭での食に関わる自分の生活として、家族と一緒に食事をしたり、料理の手伝いなどをしたりしたことを振り返らせる。その際、絵日記やカルタなどに表すことを通して、食事の喜びや楽しさに気付かせるようにする。</p> <p>問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。</p>	10			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食に使用した地域の特産物や農産物を実際に見せることで、食事への関心を一層高めたり、調和のよい食事のとり方を具体的に指導したりする。 ・地域の特産物や農産物の生産等に関する伝統的な調理法や、現在の調理法について、ポイントを絞って分かり易く説明する。 ・地域の特産物が給食に利用されていることを、地場産業の活用など地域の人々の取組と関連させながら、児童の発達の段階に合わせて紹介する。 ・地域の生産者等とのネットワークを作り、学校での指導への参画、児童の生産現場への訪問における協力確保等のためのコーディネートをする。 <p>1つ書かれていればよい。</p> <p>問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。</p>	10			

栄養採点基準

4枚のうち4

【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	
7	1	<ul style="list-style-type: none"> ・普通食・除去食双方の作業を1枚の調理指示書等に明記し、綿密な打ち合わせを行い、確認をきちんとする。 ・除去食の調理の担当者を決める。 	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。	4
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。吐物の付着した箇所は、0.1% (1,000 ppm) 次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2% (2,000 ppm) 以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。処理後、石鹸、流水で必ず手を洗う。 ・嘔吐物等で汚れた食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒等を行った後、調理室等へ返却の際は、その旨を明示し返却する。 	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。	4
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・混入した異物が児童に健康被害を及ぼす危険があるものと判断した場合、すみやかに管理職に報告し、給食停止の措置を講ずる等の判断を行う。場合によっては管轄する保健所や教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応する。 ・混入経路の特定に努め、再発防止策を検討する。再発防止策は、全教職員で共通理解を図る。 ・異物混入による被害を受けた児童への精神的ケアに努める。 	2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4×2

16

4 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
コッペパン	コッペパン	77	※コッペパンの分量は、パンの重量です。
牛乳	牛乳	206	
クリームシチュー	鶏もも肉 (1.5 cm 角) 白ワイン こしょう じゃがいも 玉ねぎ にんじん しめじ 油 小麦粉 油 牛乳 チーズ 脱脂粉乳 コンソメ 塩 こしょう 水	25 1 0.01 45 40 20 5 0.5 4 4 30 3 2 1 0.3 0.02 50	<p>[クリームシチュー]</p> <p>①鶏肉に白ワイン、こしょうで下味を付けておく。</p> <p>②じゃがいもは2 cm 角、玉ねぎはくし切り、にんじんは1 cm 角、しめじは小房に分ける。</p> <p>③油、小麦粉、牛乳でホワイトソースを作る。</p> <p>④油を熱し、鶏肉を炒める。</p> <p>⑤玉ねぎ、にんじんを入れて炒める。</p> <p>⑥水を加えて煮、あくをとる。</p> <p>⑦じゃがいもを加えてさらに煮込み、柔らかくなったらしめじを入れる。</p> <p>⑧コンソメ、塩、こしょうを加え、ホワイトソース、チーズ、脱脂粉乳を加える。</p>
ちりめんサラダ	キャベツ にんじん 小松菜 アスパラガス ちりめんじゃこ 白ごま 紅花油 酢 砂糖 塩 こしょう	25 5 20 10 8 1.5 2 2 0.5 0.2 0.02	<p>[ちりめんサラダ]</p> <p>①キャベツとにんじんはせん切り、小松菜は2 cm 幅、アスパラガスは斜め1 cm 幅に切り、ゆでて冷ます。</p> <p>②ちりめんじゃこは、炒って冷ます。</p> <p>③白ごまは、炒った後、すって冷ます。</p> <p>④紅花油、酢、砂糖、塩、こしょうを混ぜてドレッシングを作る。</p> <p>⑤④のドレッシングで野菜を和え、ちりめんじゃこ、白ごまを加えて混ぜる。</p>
りんご	りんご 塩	45 適量	<p>[りんご]</p> <p>①りんごを1/4に切り、芯を取る。</p> <p>②1 % の塩水に漬ける。</p>