

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)	(a)	摂取不足		各 2 × 3	
		(b)	過剰摂取			
		(c)	生活習慣病			
	(2)	言葉	エネルギー蓄積量			4
		理由	組織増加分のエネルギーを余分に摂取する必要があるので。		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	(1)	特定の化合物又は一群の化合物にしか作用しない酵素の性質。		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)	腸肝循環			3
	3	(1)	β-アミラーゼ			3
		(2)	こんにゃくいもの主成分であるグルコマンナンは、水酸化カルシウムなどのアルカリを加えて加熱すると凝固する性質があり、この性質を利用してこんにゃくを製造するため。		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	6
	4	(1)	<ul style="list-style-type: none"> 手に塩や酢をつけて皮をむく。 いもをぬらさずに皮をむく。 		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)		れんこんにはポリフェノール類が多く含まれており、それが鉄釜の鉄イオンと反応して黒ずんだと説明する。		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)	(a)	(A)		各 2 × 3
			(b)	(C)		
			(c)	(B)		
	(イ)	予防対策	<ul style="list-style-type: none"> 食品の中心温度を75℃、1分間以上確実に加熱する。 生肉と調理済み食品は別々に保管し、接触を避ける。 食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とする。 食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用する。 		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
		理由	カンピロバクターによる食中毒は、生や加熱不十分な牛肉、豚肉、鶏肉などの食肉や、食肉から他の食品への二次汚染が原因となることがあるため。		予防対策と理由が対応しているものだけを正答とする。 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)	(ウ)			4	
	2	(1)	食事の前後		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3
		(2)	<ul style="list-style-type: none"> 机を向かい合わせにしない。 大声での会話を控える。 物理的な仕切りを設ける。 他者との間隔を1メートル以上離す。 食べる時以外は、マスクを着用する。 		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 3 × 2
	3	(a)	(a)	研修		各 3 × 3
			(b)	相談		
(c)			質			

40

37

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	
3	1	<ul style="list-style-type: none"> 各学校や自治体独自の調査 全国体力・運動能力・運動習慣等調査 学校保健統計調査 学校給食栄養報告 	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3×3
	2	(1) 児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義的に考え、その過程に食育の視点を位置付けて指導する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	8
	(2) 地域における農家の仕事について学習する際、給食で使用される地域の農産物の分布や土地の様子、生産者の工夫などを示した資料を担任へ提示し、児童生徒が興味・関心を持ち、理解を深められるよう助言する。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	10	
4	1	場所 日光が直接当たる場所や釜等の熱を発生する調理機器の近く、空調の風が直接当たる場所を避けた、床から約1.5 m の位置	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	6
		温度 25		各2×2
		湿度 80		
	2	調理開始前に十分流水した後	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3×3
		調理が終了し、配缶が終わった後 ゆで野菜等を水で冷却する場合は、冷却する直前		
3	(1) (ア), (イ), (エ)	全部合っているものだけを正答とする。	5	
	(2) 全て割卵し、混合したものから50 g程度採取し保存するよう指導する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	6	
5	1	※別紙 (計1枚)	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。 栄養内容(エネルギー・食物繊維)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。	25
	2	食物繊維には、生活習慣病の発症予防や便秘の改善等の働きがありますが、食物繊維の摂取が不足している現状もあります。また、子供の頃の食習慣が、その後の食習慣に影響することもあるため、家庭の食事においても、食物繊維を多く含む食材を積極的に取り入れることが重要です。 本日の給食の食材のうち、食物繊維の多い食材は、麦ごはんの麦、大豆の磯煮の大豆、ひじき、みそ汁のわかめ、えのきたけです。その他に、食物繊維が多い食材として、切干大根があります。切干大根は煮物にすることが多いですが、学校給食では、煮物以外に、酢の物やサラダにしたり、焼きそばに取り入れたりしています。子供たちにも人気があるので、家庭でもぜひ取り入れてください。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	12

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	(a) 生活		各 3 × 3
	(b) 実践		
2	(c) 自立		各 5 × 2
	<p>栄養のバランスを考えさせるために、給食の献立を 取り上げながら、中学生の時期の栄養や食品の組み合 わせ、日常食としてふさわしい料理について説明した り、1日分の献立作成の方法や、作成した献立に具体 的なアドバイスを行ったりする。</p> <p>生徒の献立作成への意欲や関心を一層高めるため に、生徒の作成した献立を、給食の献立の中に組み込 む。</p>		
7	給食で使用する地場産物の生産者を、教科等の学習 においてゲストティーチャーとして招聘したり、給食 時間に招待したりし、児童生徒へ生産の様子や工夫等 について話をしてもらおう。	問いを正しくとられていれば、内 容は異なっていてよい。	10

5 1 <献立> ※一食分の完全給食の献立

料理名	材 料	一人分の 分量 [g]	調理手順
牛乳	牛乳	206	
麦ごはん	米 米粒麦	70 10.5	<麦ごはん> ①麦ごはんを炊く。
さばの塩焼き	さば(冷凍) 塩 油	50 0.3 0.3	<さばの焼き> ①さばに塩をふり、下味を付ける。 ②天板に油をひき、さばを並べて焼く。
大豆の磯煮	大豆(水煮) 油揚げ 乾燥ひじき にんじん 油 しょうゆ 砂糖 みりん 水	10 2 2 3 0.3 1.6 0.8 0.4 3	<大豆の磯煮> ①乾燥ひじきは水で戻し、水気を切る。 ②油揚げは油抜きして5mmの短冊切りにし、にんじんはせん切りにする。 ③油を熱し、にんじんを炒める。 ④大豆、ひじきを入れ、水と調味料を加える。 ⑤油揚げを入れる。
みそ汁	豆腐 乾燥わかめ 玉ねぎ にんじん えのきたけ ねぎ 煮干し 中みそ 白みそ 水	30 0.4 30 5 5 5 3 8 1.8 110	<みそ汁> ①煮干しでだしをとる。 ②乾燥わかめは水で戻し、水気を切る。 ③豆腐は1cm角に切り、玉ねぎ・にんじんはせん切りにする。えのきたけは石付きを落とし半分に切り、ねぎは小口切りにする。 ④だし汁を煮立て、玉ねぎ、にんじん、えのきたけを入れる。 ⑤豆腐を入れる。 ⑥中みそと白みそを加え、わかめ、ねぎを入れる。
きよみ	きよみ	30	<きよみ> ①きよみを1/8に切る。