

(5枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全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 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（令和3年一部改正）」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の文章は、学校給食における食品構成について示したものです。文章中の(a)～(i)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、(a)な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各(b)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。また、これらを活用した食に関する指導や食事(c)の充実を図ること。なお、(a)な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。

また、各地域の実情や家庭における食生活の(d)の上、(e)食生活の実践、我が国の伝統的な(f)の継承について十分配慮すること。

さらに、「(g)」の結果によれば、学校給食のない日は(h)不足が顕著であり、(h)摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事において(h)の摂取が不足している地域にあつては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、(i)等についての使用に配慮すること。

(2) 次の資料は、ある日の小学校の学校給食一人分に含まれるエネルギー、たんぱく質、脂質を示しています。この日の学校給食のたんぱく質エネルギー比率はいくらですか。求めなさい。その際、小数第2位を四捨五入し、小数第1位まで求めることとします。また、このたんぱく質エネルギー比率が適切な理由を、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の基本的な考え方を踏まえ、簡潔に書きなさい。なお、この日の学校給食のエネルギーは、基準値を満たしています。

エネルギー 657 kcal      たんぱく質 26.3 g      脂質 19.8 g

2 次の文章は、体内に存在する鉄について示したものです。文章中の(ア)～(ケ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

体内の約7割の鉄は赤血球の(ア)や筋肉の(イ)に存在し、酸素の運搬などの役割を果たしており、(ア)や(イ)は、(ウ)鉄に分類される。残りの鉄は(エ)鉄として、肝臓や骨髄、脾臓などにストックされる。

動物性食品に多く含まれている(オ)鉄の吸収率は(カ)が、植物性食品に多く含まれている(キ)鉄の吸収率は(ク)。

鉄の摂取量が不足すると、まず(エ)鉄、次いで(ウ)鉄が減り、鉄欠乏性貧血を引き起こす。また、ビタミンB<sub>12</sub>又は(ケ)が不足すると悪性貧血を引き起こす。

3 学校給食で和風の煮物を調理する際、加熱の度合いや調味の不均一が起こりやすいという課題があります。この課題を解決するために、どのような調理の工夫が考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 食の安全について、あとの1～3に答えなさい。

1 食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の表は、日本国内における令和4年の食中毒発生状況について、病因物質別の発生状況を示したものです。表中の(ア)～(オ)に当てはまる病因物質は何ですか。下の(a)～(g)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

病因物質	総数	
	事件	患者
総数	962	6,856
細菌	258	3,545
サルモネラ属菌	22	698
ぶどう球菌	15	231
ボツリヌス菌	1	1
腸管出血性大腸菌(VT産生)	8	78
その他の病原性大腸菌	2	200
(ア)	22	1,467
セレウス菌	3	48
(イ)	185	822
ウイルス	63	2,175
(ウ)	63	2,175
寄生虫	577	669
(エ)	11	91
(オ)	566	578
化学物質	2	148
自然毒	50	172
植物性自然毒	34	151
動物性自然毒	16	21
その他	3	45
不明	9	102

(厚生労働省「令和4年(2022年)食中毒発生状況」により作成。)

(a) ヒスタミン (b) ウエルシュ菌 (c) カンピロバクター・ジェジュニ/コリ  
(d) アニサキス (e) 腸炎ビブリオ (f) クドア (g) ノロウイルス

(2) サルモネラ属菌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。

2 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づいて行うこととされています。HACCPとは、どのような衛生管理の手法ですか。簡潔に書きなさい。

(5枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

3 食物アレルギーについて、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1)「食品表示基準(令和5年一部改正)」の別表14において、アレルギー症例数の増加等を踏まえ、特定原材料として新たに追加された食品があります。その食品は何ですか。名称を書きなさい。

(2)「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)」には、実施献立・調理手順等の確認について示されています。前日あるいは当日の朝、栄養教諭が調理に関わる全員とアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打合せを行う際、どのようなことを確認する必要がありますか。簡潔に4つ書きなさい。

3 「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー(平成31年3月改訂)」について、次の1・2に答えなさい。

1 次の文章は、「食育とカリキュラム・マネジメント」の一部について示したものです。文章中の(a)～(f)に当てはまる言葉は何ですか。下の(ア)～(コ)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

食に関する内容は教科等(a)な視点に立った学習が求められます。そのため、食に関する指導の(b)を作成する段階では、(c)や子供たちの姿を踏まえ、各教科等や学級活動の関連を明らかにします。その上で、各教科等の具体的内容を関連付けながら効果的な年間指導計画などについて校内研修等を通じて研究していくことが重要です。

そして、食に関する内容について(d)を含む必要な教育内容を意図的に配列した教育課程を(e)で組織的に実施できる体制を構築し、(f)に基づき進めていくことが必要となります。

(ア) 単元計画 (イ) 横断的 (ウ) 給食の時間 (エ) 全体計画 (オ) 校長のリーダーシップ  
(カ) 全教職員 (キ) 系統的 (ク) 地域の実情 (ケ) 管理職 (コ) PDCAサイクル

2 発達の段階に応じた食に関する指導の目標として、「学年段階別に整理した資質・能力」が例示されています。食育の視点の一つである「心身の健康」という視点を位置付けた食に関する指導を通して、どのような資質・能力を育成しますか。発達の段階に応じた系統性を踏まえ、小学校の低学年、中学年、高学年、中学校について、それぞれ簡潔に書きなさい。

4 中学校の保健体育科〔保健分野〕では、「健康な生活と疾病の予防」について学習します。この学習と関連した献立を作成し、給食の時間に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、対象学年、学習状況を示したものです。あとの1～3に答えなさい。

献立のねらい	塩分を控えた食事について理解を深める。
対象学年	中学校第2学年
学習状況	保健体育の学習「健康な生活と疾病の予防」では、食生活と生活習慣病の関わりについて学習している。

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、一食分の完全給食の献立を作成しなさい。なお、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、水気をきる。
- ② 豆腐を1 cm 角に切る。

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

2 1の献立のねらいを踏まえ、給食の時間に栄養教諭が対象学年の生徒に対して、指導を行うこととします。日々の食事で塩分のとりすぎに気を付けようとする態度を養うためには、栄養教諭として、どのような指導が考えられますか。具体的に書きなさい。

5 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1～3に答えなさい。

1 次の表は、別添の「学校給食施設の区分」を示したものです。表中の(ア)～(カ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。なお、同じ記号には、同じ語が入ります。

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域 (ア) 室 ー原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 ー食品の保管場所 (イ) 室 ー食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 (ウ) された食器・食缶等の搬入場 ----- (エ) 室
			非汚染作業区 域 (オ) 室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱処理を行う場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 (カ) 室 食品・食缶の搬出場 ----- (エ) 室
	そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等 (学校給食調理員が通常、出入りしない区域)

2 「学校給食衛生管理基準」には、調理場は汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区別するのはなぜですか。簡潔に書きなさい。

3 「学校給食衛生管理基準」には、食品の動線を示した作業動線図を作成することについて示されています。作業動線図の作成に当たって、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に4つ書きなさい。

(5枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

6 教科等における食に関する指導について、次の1・2に答えなさい。

1 次の文章は、平成29年3月告示の中学校学習指導要領 特別活動 学級活動 内容 (2) について示したものです。文章中の(a)～(d)に当てはまる言葉は何ですか。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。

オ 食育の観点を踏まえた学校給食と(a)の形成

給食の時間を(b)としながら、成長や(c)を意識するなど、(a)の形成を図るとともに、食事を通して(d)をよりよくすること。

2 平成29年3月告示の小学校学習指導要領 総則の「小学校教育の基本と教育課程の役割」には、「学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動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。」と示されています。このことを踏まえ、小学校理科の学習内容を通して食育を推進していく際、栄養教諭として、どのような指導を行うことが考えられますか。指導場面を明らかにして、具体的に書きなさい。

7 「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」には、災害時に備えた食育の推進について示されています。そこで、児童生徒が、災害時の食の課題を知り、必要な備えや工夫を学ぶために、栄養教諭として、どのような取組を行うことが考えられますか。具体的に2つ書きなさい。

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
1	(1)	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
		(f)	
		(g)	
		(h)	
		(i)	
	(2)	比率	%
		理由	
	2	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	
(エ)			
(オ)			
(カ)			
(キ)			
(ク)			
(ケ)			
3			

1

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
2	1	(1)	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
			(エ)	
			(オ)	
	(2)			
	2			
	3	(1)		
(2)				

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
		(f)	
	3	2	



6

# 栄養 解答用紙

(6枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄			
4	1	<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
※必要に応じて線を引いてもよい。					

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
4	2		
	5	1	(ア)
(イ)			
(ウ)			
(エ)			
(オ)			
(カ)			
	2		

6

栄養 解答用紙

(6枚のうち6)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
5	3		
6	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
6	2		
7			