

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)	多様		各 1× 9	
		(b)	栄養素			
		(c)	内容			
		(d)	実態把握			
		(e)	日本型			
		(f)	食文化			
		(g)	食事状況調査			
		(h)	カルシウム			
		(i)	小魚			
	(2)	比率	16.0 [%]	比率と理由がともに合っているものだけを正答とする。 理由は、内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	7	
		理由	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%を学校給食の基準値とするため。			
	2	(ア)～(ケ)	(ア)	ヘモグロビン	Hb もよい。	各 2× 9
			(イ)	ミオグロビン		
			(ウ)	機能		
(エ)			貯蔵			
(オ)			ヘム			
(カ)			高い			
(キ)			非ヘム			
(ク)			低い			
(ケ)			葉酸			
3	<ul style="list-style-type: none"> ・熱伝導が均一になるようにするため、材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃える。 ・熱の通りにくい食品は下ゆでしておく。 ・落とし蓋をし、煮汁をいきわたらせる。 ・調味を行った後、食品が煮える前に攪拌する。 ・煮えにくいものから時間をずらして煮る。 		2つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3× 2		
2	(1)	(ア)	(b)		各 1× 5	
		(イ)	(c)			
		(ウ)	(g)			
		(エ)	(f)			
		(オ)	(d)			
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加熱は、75℃、1分間以上を確実に行う。 ・食肉、卵などの消費期限表示を確認する。 ・食肉、卵などを取り扱う器具、機材は専用とする。 ・食肉、卵などを取り扱う場合には、使い捨て手袋を装着する。 ・食肉、卵などは、10℃以下で低温管理する。 ・ネズミ、ハエ、ゴキブリ等衛生害虫の駆除を徹底する。 		2つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3× 2	

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				
2	2 食品の製造過程で発生する可能性のある危害要因(ハザード)を分析し、特に重要なハザードを重要管理点において厳重に管理することで、最終製品の安全性を担保する衛生管理の手法。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	5				
	3 (1) くるみ		2				
	(2) ・対応が必要な児童生徒。 ・対応が必要な児童生徒の出欠状況。 ・除去、代替する食品と献立。 ・調理の担当者。 ・調理の手順。 ・使用する器具。 ・取り分けるときのタイミング。	4つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 4				
3	1 (a) (イ) (b) (エ) (c) (ク) (d) (ウ) (e) (カ) (f) (コ)		各 2 × 6	2 4			
					2 小学校低学年では、好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができるようにする。中学年では、健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとするようにする。高学年では、栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できるようにする。中学校では、自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立を立てることができるようにする。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。 発達段階に応じた系統性があること。	1 2
					1 ※別紙 (計1枚)	問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。 栄養内容(塩分)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
					2 保健体育科で学習した塩分の過剰摂取が、がんなど生活習慣病の一因になることを想起させ、給食の献立を例示しながら、酸味やうま味などを活用すると、塩分が少なくてもおいしく食べられることを紹介したり、生活習慣は、子供の頃にその基本が作られるので、今のうちからうす味に慣れることの大切さについて説明したりする。	問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	1 4

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	
5	(ア) 検収		各 2 × 6	
	(イ) 下処理			
	(ウ) 返却			
	(エ) 洗浄			
	(オ) 調理			
	(カ) 配膳			
2	下処理の洗浄水が床に落ちて広がったり、人や台車が行き来したりすることによって、非汚染作業区域に汚染が拡大することを防止するため。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	5	
3	作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。	順序は問わない。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 5 × 4	
	汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。			
	汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は青色系と決めておくことにより交差が生じた場合は「注意する」などの意識付けにつなげること。			
	本来は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよいこと。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示すことは適切ではないこと。			
6	(a) 望ましい食習慣		各 2 × 4	
	(b) 中心			
	(c) 健康管理			
	(d) 人間関係			
2	<ul style="list-style-type: none"> 理科の学習において、人は植物も動物も食べ、生命を維持していることを認識させるため、給食の献立にはどのような食材が使われているか、給食の献立表等を活用して具体的に指導する。 家庭科の調理の学習において、身近な野菜の調理を行う際に理科の学習で扱ったオクラ、ツルレイシ、インゲンマメ、ジャガイモなどの野菜を取り上げながら、栄養価を損なわない調理の仕方や素材を生かした盛り付けの仕方等について指導する。 	1つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	1 2	
7	<ul style="list-style-type: none"> 非常食を紹介したり、ローリングストック法について説明したりする。 非常食を取り入れた給食を提供する。 災害時を想定した調理実習を学級担任等に提案する。 災害時の一日分の献立を考える授業を学級担任等と実施する。 	2つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	各 5 × 2	1 0

4 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
ごはん	精白米	100	〔ごはん〕 ①ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
さわらの南部揚げ	さわら 小麦粉 黒いりごま 塩 水 油	60 10 2 0.3 適量 7	〔さわらの南部揚げ〕 ①小麦粉、黒いりごま、塩、水で衣を作る。 ②さわらに衣をつけ、油で揚げる。
きゅうりの 変わり漬け	ちりめんじゃこ きゅうり にんじん 薄口しょうゆ レモン果汁	1.5 40 5 1.8 1.2	〔きゅうりの変わり漬け〕 ①きゅうりは輪切り、にんじんはせん切りにし、ゆでて冷ます。 ②ちりめんじゃこは湯通しし、冷ます。 ③薄口しょうゆとレモン果汁を混ぜ、野菜とちりめんじゃこを加えて和える。
みそ汁	豆腐 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ にんじん ねぎ 煮干し 中みそ 白みそ 水	35 7 25 20 10 5 3.5 9 2.5 120	〔みそ汁〕 ①煮干しでだしをとる。 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1 cm のちょう切り、玉ねぎ・にんじんはせん切り、ねぎは小口切りにする。 ③だし汁を煮立て、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを入れて煮る。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤中みそと白みそを加え、ねぎを入れる。
あまなつかん	あまなつかん	45	〔あまなつかん〕 ①1/4に切る。