

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	(ア)	(c)			各 2 × 9	4 0
		(イ)	(b)				
		(ウ)	(a)				
		(エ)	(g)				
		(オ)	(h)				
		(カ)	(e)				
		(キ)	(l)				
		(ク)	(j)				
		(ケ)	(k)				
	2	(ア)	全体計画			各 2 × 5	
		(イ)	献立計画				
		(ウ)	献立作成				
		(エ)	生きた教材				
		(オ)	地産地消				
	3	(b)			3		
	4	(ア)	人の小腸内で消化吸収されることのないデンプン及びデンプンの部分分解物。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 3	
		(イ)	脂肪細胞から分泌される摂食抑制作用やエネルギー消費を亢進するホルモン。				
		(ウ)	末梢組織で余剰となっているコレステロールを肝臓に運ぶ働きをもつリポタンパク質。				
2	1	(1)	ウ			3	3 0
		(2)	加熱調理	加熱調理食品は、中心部が 75℃ で 1 分間以上加熱し、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃ で 90 秒間以上、又はこれと同等以上まで加熱すること。		各 4 × 3	
			用便後	用便後の手洗いを十分かつ確実にすること。 用便後、手洗い前の手指でドアのノブ等を触らないこと。			
			加熱済み食品	加熱済みの食品は素手で扱わないこと。茹でた野菜を水冷する場合は特に注意すること。			
	2	(1)	学校生活管理指導表			2	
		(2)	加工食品は必ず事前に原材料表をもらって、検収担当者が事前の原材料との変更の有無や違う食品でないか確認するよう指示を徹底する。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4	

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	3	(1)	(ア)	キャリアオーバー		各 3 × 2	
			(イ)	加工助剤			
		(2)	カシューナッツ			3	
3	1	(a)	実態把握			各 2 × 5	2 5
		(b)	課題解決				
		(c)	栄養状態評価				
		(d)	指導方針				
		(e)	共有				
	2	・ 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒の成長曲線を確認すること。 ・ 栄養学、医学を始め、相談指導に必要なエビデンスは、日々更新されていることから、自己研鑽を継続し、質の高い指導を行うこと。 ・ 発育・発達期のエビデンスや情報に限らず、幅広く知識やスキルを習得し、指導に生かすこと。 ・ 児童生徒及びその保護者が満足する成果を出す指導をするためにカンファレンスなどを学校単位、市町村単位で実施すること。 ・ 個別的な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。 ・ 個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応とすること。			3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 5 × 3	
4	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（エネルギー）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、料理の組合せが適切であること。	2 5	3 5	
		2	道徳科の授業において、「正月料理」の教材を通して、料理には先人の知恵や願いが込められていることについて学習したことを想起させ、ひな祭りのちらし寿司、冬至のかぼちゃを使った料理など、正月料理以外にも我が国には多くの行事食があり、それぞれに由来があることを紹介する。 また、給食の献立を例示しながら、行事食には地場産物や地域に応じた調理法が取り入れられていることを説明し、郷土の食文化の一つであることを理解させることで、各地域の産物、食文化や食を尊重する心を育む。				問いを正しく捉えていれば、 内容は異なってもよい。

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。

【注意】問題によっては、部分点を与える。

問題番号		正 答 〔例〕		採 点 上 の 注 意	配 点				
5	1	(a)	(オ)		各 2 × 5				
		(b)	(ウ)						
		(c)	(ア)						
		(d)	(エ)						
		(e)	(カ)						
5	2	・食品及び器具等には触らせないこと。 ・学校給食従事者の健康状態等と同様の内容を点検し、その状態を記録すること。 ・専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。 ・確実な手洗いを実施して入室させること。		3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 5 × 3	3 0			
		3	保存食				再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用した水 1 L を保存食用の冷凍庫に－20 ℃ 以下で 2 週間以上保存する。	内容を正しく捉えていれば、 表現は異なってもよい。	4
			遊離残留塩素の基準				0.1 [mg/L] 以上		
6	1	(a)	学習環境		各 3 × 5				
		(b)	事故防止						
		(c)	服装						
		(d)	生の魚や肉						
		(e)	食物アレルギー						
	6	2	食育の視点	心身の健康	食育の視点と指導内容が対応しているものだけを正答とする。 問いを正しく捉えていれば、 内容は異なってもよい。	1 5	3 0		
			指導内容	食物の中に含まれる炭水化物、脂肪、タンパク質、食塩、カルシウムなどの栄養分とその働きや消化酵素について、観察や実験の結果と関連させて解説したり、消化によい食物や、消化によい食事の摂り方について、普段の食生活を基に考えさせたりすることにより、栄養分が吸収される仕組みについて理解が深められるよう指導する。					
7		・家庭科において、担任と連携し、買い物の仕方の授業や調理実習を通して、食品ロスについて考えさせ、家庭で実践することができるよう単元を計画する。 ・総合的な学習の時間において、栄養教諭がコーディネーターとなり、食品ロス削減の取組を実施している企業より外部講師を招聘して講座を受けさせ、課題解決について考えさせる。 ・給食の時間において、スライド資料や校内放送を活用し、調理場で実施している食品ロスを削減する調理方法や献立を紹介し、食品ロスにつながる献立を募集する。		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	85	〔ごはん〕 ①ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
ぶりの照り焼き	ぶり しょうが 清酒 みりん 濃口しょうゆ 油	50 0.8 1 2 2.5 0.3	〔ぶりの照り焼き〕 ①しょうがをすりおろす。 ②しょうが、清酒、みりん、濃口しょうゆを混ぜ、たれを作る。 ③ぶりにたれをかけて、下味を付ける。 ④天板に油をひき、ぶりを並べて焼く。
がじつ和え	焼きあなご ほうれんそう にんじん 濃口しょうゆ 砂糖 食酢 白ごま	15 40 5 1.5 1 1 1	〔がじつ和え〕 ①焼きあなごは5 mm 幅に切り、ほうれんそうは、2 cm 幅に切り、にんじんはせん切りにする。 ②焼きあなごは蒸して冷ます。 ③ほうれんそう、にんじんは、ゆでて冷ます。 ④白ごまは、炒った後、すって冷ます。 ⑤濃口しょうゆ、砂糖、食酢を混ぜ、焼きあなご、野菜を加えて和える。 ⑥白ごまを加えて混ぜる。
白玉雑煮	白玉もち 鶏肉 (1.5 cm 角) さといも 乾燥しいたけ はくさい にんじん しゅんぎく 昆布 かつお節 清酒 みりん 薄口しょうゆ 食塩 水	35 10 20 0.3 8 5 5 1 2 1 1.5 3 0.5 110	〔白玉雑煮〕 ①昆布とかつお節でだしをとる。 ②乾燥しいたけは水で戻し、細切りにする。 ③さといも・にんじんはいちょう切り、はくさい・しゅんぎくは2 cm 幅に切る。 ④だし汁を煮立て、鶏肉、さといも、にんじん、はくさい、しいたけを入れる。 ⑤しゅんぎく、もちを入れる。 ⑥清酒、みりん、薄口しょうゆ、食塩を加える。