

(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、あとの1～4に答えなさい。

1 次の文章は、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)」における「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」についての基本的な考え方の一部を示したものです。下線部①～⑧について、正しい場合には○を、誤っている場合には正しい言葉又は数字をそれぞれ書きなさい。

脂質の基準値は、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の①25%～②30%とした。

カルシウムについては、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の推奨量の③60%を基準値とし、生徒(12歳～14歳)においては④400mgとした。

小学生以下のマグネシウムについては、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の推奨量の⑤2分の1程度を基準値とし、児童(8歳～9歳)においては⑥40mgとした。

ビタミンB₁については、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の推奨量の⑦50%を基準値とし、生徒(12歳～14歳)においては⑧0.5mgとした。

2 次の資料1は、ある児童の、性別、年齢、身長、身体活動レベルを示したものです。資料2は、基礎代謝基準値及びエネルギー蓄積量を、資料3は、身長別標準体重を求める係数と計算式を示したものです。資料1で示す児童の推定エネルギー必要量はいくらですか。資料1～3を参照して、求めなさい。その際、求め方も書きなさい。ただし、小数点以下を四捨五入して整数で書きなさい。なお、体重については、身長別標準体重を用いることとします。

資料1

性別	男性
年齢	8歳
身長	132 cm
身体活動レベル	II(ふつう)

資料2

性別	男性	
年齢	基礎代謝基準値 [kcal / kg 体重/日]	エネルギー蓄積量 [kcal / 日]
8～9歳	40.8	25

(厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版)により作成。)

資料3

年齢 \ 係数	男性		女性	
	a	b	a	b
6歳	0.461	32.382	0.458	32.079
7歳	0.513	38.878	0.508	38.367
8歳	0.592	48.804	0.561	45.006
9歳	0.687	61.390	0.652	56.992

$$\text{身長別標準体重 [kg]} = a \times \text{実測身長 [cm]} - b$$

(日本学校保健会「児童生徒等の健康診断マニュアル(平成27年度改訂)」により作成。)

3 次の(a)～(c)は、食品学及び生化学に関する用語です。それぞれどのようなものかを示していますか。簡潔に書きなさい。

(a) 結合水

(b) 水中油滴型エマルション

(c) 不感蒸泄

(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。)

- 4 食品には、様々なうま味成分が含まれています。表中の食品から摂取できるうま味成分の組合せとして最も適切なものを、次の(ア)～(エ)の中から1つ選び、その記号を書きなさい。

	昆布	玉露	かつお節	トマト	しいたけ	はまぐり
(ア)	グルタミン酸	カテキン	イノシン酸	クエン酸	グアニル酸	コハク酸
(イ)	イノシン酸	テアニン	グルタミン酸	クエン酸	イノシン酸	グアニル酸
(ウ)	イノシン酸	カテキン	グルタミン酸	グルタミン酸	イノシン酸	グアニル酸
(エ)	グルタミン酸	テアニン	イノシン酸	グルタミン酸	グアニル酸	コハク酸

- 2 食の安全について、次の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) 次の文章は、ウエルシュ菌による食中毒について述べたものです。文章中の(a)・(b)に当てはまる語は何ですか。下の表中の(ア)～(エ)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

ウエルシュ菌は、グラム陽性の桿菌で、(a)の芽胞形成菌です。主な原因食品は、食肉の調理食品、カレー、シチュー、魚介類の調理食品です。食品中で多量に増殖したウエルシュ菌を摂取し、腸管内で芽胞を形成する際、(b)を産生して発症します。

(a)	(ア) 偏性嫌気性	(イ) 好気性	(ウ) 微好気性	(エ) 通性嫌気性
(b)	(ア) テトロドトキシン	(イ) ベロ毒素	(ウ) エンテロトキシン	(エ) セレウリド

- (2) ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫によって食中毒を起こすことがあります。この病因物質は何ですか。名称を書きなさい。

- 2 食物アレルギーについて、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) 「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 文部科学省)」では、安全な給食提供が困難である場合は、弁当対応を考慮することが示されています。施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合の他に、どのような場合に弁当対応を考慮する必要がありますか。簡潔に3つ書きなさい。

- (2) 食物アレルギーの一つに、花粉-食物アレルギー症候群があります。花粉-食物アレルギー症候群の機序及び症状はどのようなものですか。それぞれ簡潔に書きなさい。

- 3 次の(ア)～(エ)の文は、保健機能食品について述べたものです。誤っているものはどれですか。1つ選び、その記号を書きなさい。

(ア) 特定保健用食品は、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品であり、表示されている効果や安全性については国が審査を行っている。

(イ) 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品である。

(ウ) 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分(ビタミン類、ミネラル類、食物繊維)が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品である。

(エ) 保健機能食品の容器包装には、栄養成分の量及び熱量、1日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項が必ず表示されている。

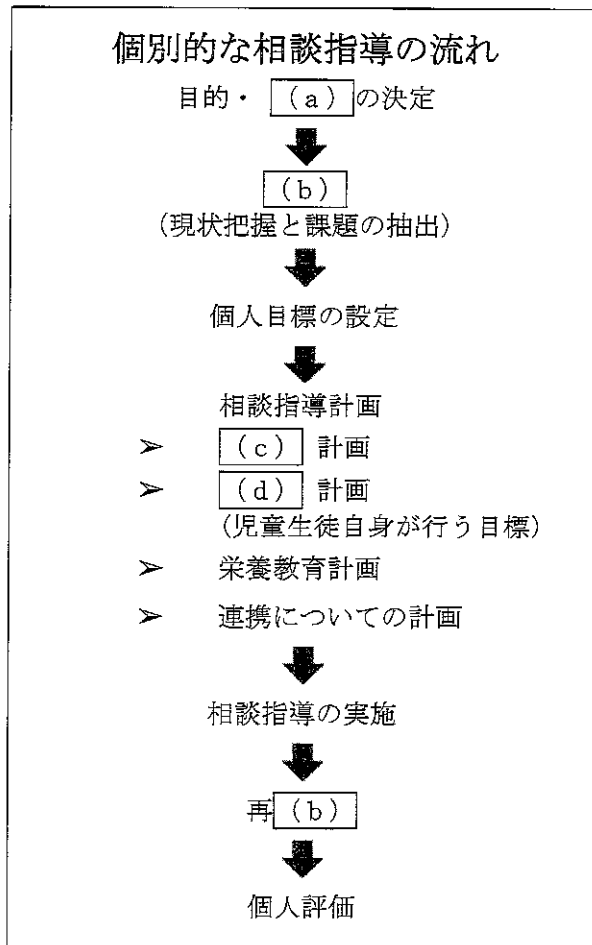
(5枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

3 「食に関する指導の手引 —第二次改訂版— (平成31年3月改訂 文部科学省)」には、個別的な相談指導の進め方について示されています。次の1・2に答えなさい。

1 次の図は、「具体的な指導方法」における個別的な相談指導の詳細な方法例について示したものです。図中の(a)～(d)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。



2 肥満傾向にある児童生徒に対して個別的な相談指導を行う際、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に3つ書きなさい。

(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。)

- 4 歯と口の健康週間において、食事の基本であるよく噛んで食べることを理解し、健全な食生活に必要な技能を身に付けることをねらいとした献立を作成して、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。下の1・2に答えなさい。

献立のねらい	よく噛んで食べることを理解し、健全な食生活に必要な技能を身に付ける。
対象学年	小学校第4学年
学習状況	歯と口の健康に関する正しい知識や歯科の病気を予防する習慣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。

- 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児童に対して指導を行うこととします。日々の食事でもよく噛んで食べようとする態度を養うためには、栄養教諭として、どのような指導の工夫が考えられますか。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 次の文章は、「学校給食衛生管理基準」の一部について示したものです。文章中の(ア)～(カ)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 (1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに(ア)等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な(イ)及び作業動線となるよう配慮すること。
- 四 (ウ)を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食従事者の衛生管理

- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま(エ)に入らないこと。
- 四 (オ)、用便後、汚染作業区域から(カ)に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

- 2 「学校給食衛生管理基準」には、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行うことが示されています。検食により、どのようなことを確認する必要がありますか。簡潔に5つ書きなさい。

- 3 「学校給食衛生管理基準」には、食品を加熱処理する際は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(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℃で1分間以上)又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認することが示されています。食品の温度を測る際、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に2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月告示の小学校学習指導要領 家庭 各学年の内容〔第5学年及び第6学年〕内容の一部を示したものです。文章中の(a)～(g)に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。

B 衣食住の生活

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、(a)について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で(b)な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、(c)、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適した(d)、(e)を理解し、適切にできること。

(オ) 伝統的な日常食である(f)及び(g)の調理の仕方を理解し、適切にできること。

2 平成29年3月告示の中学校学習指導要領 特別の教科 道徳 内容の「A 主として自分自身に関すること」の「節度、節制」には、「望ましい生活習慣を身に付け、心身の健康の増進を図り、節度を守り節制に心掛け、安全で調和のある生活をする」と示されています。このことを踏まえ、中学校道徳科〔A 節度、節制〕の学習において、担任と栄養教諭と一緒に授業を行うこととします。「節度、節制の大切さ」の話し合いを通して、自己を見つめ生活習慣の確立を図ろうとする実践意欲と態度を育てる学習を行う際、栄養教諭として、どのような指導の工夫を行うことが考えられますか。具体的に書きなさい。

7 食育の推進について、次の1・2に答えなさい。

1 次の文章は、「第4次食育推進基本計画(令和3年3月)」の食育の推進に当たっての目標の一部について示したものです。文章中の(a)～(c)に当てはまる数字は何ですか。それぞれ書きなさい。

朝食を欠食する子供の割合を、令和7年度までに(a) % とすることを目指す。

栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和7年度までに月(b)回以上とすることを目指す。

学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を令和7年度までに(c) % 以上とすることを目指す。

2 子供への食育は、乳幼児期から青少年期までの発達の段階に応じて適切に行われることや、地域全体の子供の食に関する共通の課題の解決が重要であることから、地域にある幼稚園、保育所及び幼保連携型認定こども園や小学校、中学校の間での連携した指導を行うことが望まれています。そこで、異校種間で連携して食育を推進するために、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。

7

栄養 解答用紙

(5枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
1	1	①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
		⑥		
		⑦		
		⑧		
	2	求め方		
		答	kcal	
	3	(a)		
		(b)		
		(c)		
	4			
2	1	(a)		
		(b)		
	(2)			

7

栄養 解答用紙

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
2	(1)		
	(2)	機序	
		症状	
3			
3	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
	2		

7

栄養 解答用紙

(5枚のうち3)

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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">料理名</th> <th style="width: 25%;">材 料</th> <th style="width: 20%;">一人分の分量 [g]</th> <th style="width: 30%;">調理手順</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 300px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		料理名	材 料	一人分の分量 [g]	調理手順				
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。											

7

栄養 解答用紙

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

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

7

栄養 解答用紙

(5枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

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