

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	①	20		各2×8			
		②	○					
		③	50					
		④	450					
		⑤	3分の1					
		⑥	50					
		⑦	40					
		⑧	○					
	2	求め方	$0.592 \times 132 - 48.804 = 29.34$ $40.8 \times 29.34 \times 1.60 + 25 = 1940.3152$		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	7		
		答	1940 [kcal]					
3	(a)	食品中の成分と結合しており微生物が利用できない水。		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			
	(b)	水の中に油が分散した状態のもの。						
	(c)	皮膚から蒸発する水分や肺からの呼気に含まれる水分。						
4	(エ)				4			
2	1	(a)	(ア)		各3×2			
		(b)	(ウ)					
	(2)	クドア	クドア・セブテンブクタータ もよい。		2			
	2	(1)	<ul style="list-style-type: none"> 調味料、だし、添加物の除去が必要な場合。 加工食品の原材料の欄外表記の表示がある場合についても除去指示がある場合。 多品目の食物除去が必要な場合。 食器や調理器具の共用ができない場合。 油の共用ができない場合。 		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3×3		
		(2)	機序	花粉のアレルギーがある児童生徒がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに起こる。			内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4
			症状	口の中やのどがかゆくなったり、痛くなったりする。				
	3	(ウ)				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	
3	1	(a)	期間		各 3 × 4	24
		(b)	アセスメント			
	(c)	栄養補給				
	(d)	行動				
	2	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病の改善と予防のための指導スキルを使い、質の高い相談指導を行うこと。 発育や精神的に影響するようなエネルギー不足の状態にしないような計画を立てること。 対象児童生徒に、食事記録や体重記録を活用して状況を説明し、理解を促し、意欲を高めて進めていくこと。 毎回同じ状態で体重を測定すること。 極端な低身長の子供生徒については、肥満度が実際より大きく判定されることがあるので、必ず成長曲線と肥満度曲線を比較して検討すること。 		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 4 × 3	
4	1	※別紙 (計1枚)		問いを正しく捉えていれば、内容は異なっていてよい。 栄養内容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。	25	39
	2	歯と口の健康と栄養の状態には密接な関係があることから、よく噛むことは、むし歯の予防だけでなく、消化吸収を助けたり、肥満防止やあごを発達させたりすることを説明する。 また、給食の献立を例示しながら、噛みごたえのある食材や料理を紹介したり、実際にごはんをよく噛んで食べさせることで味の変化を体験させ、食べ物の味がよく分かるという、よく噛んで食べる効果を実感させたりする。		問いを正しく捉えていれば、内容は異なっていてよい。	14	
5	1	(ア)	人員		各 2 × 6	33
		(イ)	作業工程			
		(ウ)	献立作成委員会			
		(エ)	便所			
		(オ)	作業開始前			
		(カ)	非汚染作業区域			

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	2	<ul style="list-style-type: none"> ・人体に有害と思われる異物の混入がないか。 ・加熱及び冷却処理が適切に行われているか。 ・食品の異味、異臭、その他の異常がないか。 ・一食分としてそれぞれの食品の量が適切か。 ・味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か。 ・児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。 	5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3×5
	3	<ul style="list-style-type: none"> ・釜、オープンなどで加熱する食品は加熱ムラができるため、温度が最も上がりにくい部位3点以上の温度を測ること。 ・野菜などを茹でる場合は、釜のお湯の温度を測るのではなく食品自体の温度を測ること。 ・コーンなどは、釜から網じゃくしなどですくいあげて温度を測ること。 	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
6	1	(a) 調理計画	順序は問わない。	各2×7
		(b) 衛生的		
		(c) 盛り付け		
		(d) ゆで方		
		(e) いため方		
		(f) 米飯		
	2	(g) みそ汁	順序は問わない。	24
2	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭の専門性を活かして、生活習慣を確立する大切さに気付かせたり、給食のような栄養バランスのとれた食事をとってほしいという願いを伝えたりすることで、よりよい生活習慣を身に付けていこうとする意欲を高めることができるようにする。 ・生徒にとった食事や睡眠に関する生活習慣アンケートを活用したり、スポーツ選手の食事の写真、朝食と健康状態を示したグラフなどを掲示したりすることで、生徒の話合いへの動機付けを図る。 	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。	10	
7	1	(a) 0		各2×3
		(b) 12		
		(c) 90		
2	<ul style="list-style-type: none"> ・「中学校卒業後バランスのとれたお弁当を日常的に作ることができる」を到達目標とし、児童生徒の発達段階に応じた小学校及び中学校のカリキュラムの作成に携わる。 ・幼稚園児と小学生が学校給食で交流しながら食事を楽しむ機会を提案する。 ・地域で行われる「プレゼンフェア」で小中の教員が食育の実践を交流し、食や健康に対する課題意識の持ち方や解決方法を学び合うための支援をする。 ・小学生と中学生が一緒になって地域おこしのために料理を開発する取組を、学級担任等と一緒に計画する。 	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	

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
玄米ごはん	精白米	70	〔玄米ごはん〕 ①玄米ごはんを炊く。
	玄米	10	
牛乳	牛乳	206	
筑前煮	鶏もも肉 (1.5 cm 角)	25	〔筑前煮〕 ①さつま揚げは短冊切りにする。 ②生揚げは油抜きして、角切りにする。 ③こんにゃくはあく抜きをして、色紙切りにする。 ④だいこん・にんじん・れんこんは厚めのいちよう切り、ごぼうは乱切りする。 ⑤乾燥しいたけは水で戻し、角切りにする。 ⑥油を熱し、鶏肉を炒める。 ⑦にんじん、れんこん、ごぼう、しいたけ、こんにゃくを加えて炒め、水を入れてあくをとりながら煮る。 ⑧だいこんを入れ、煮えたら、濃口しょうゆ、さとう、みりん、塩を加える。 ⑨さつま揚げ、生揚げを加えて煮含める。
	さつま揚げ	10	
	生揚げ	20	
	板こんにゃく	20	
	だいこん	40	
	にんじん	20	
	れんこん	10	
	ごぼう	10	
	乾燥しいたけ	0.5	
	油	0.5	
	濃口しょうゆ	5.5	
	さとう	1.8	
	みりん	1.0	
	食塩	0.2	
水	20		
小いわしのから揚げ	小いわし	30	〔小いわしのから揚げ〕 ①小いわしに塩をふる。 ②でん粉をまぶし、油で揚げる。
	でん粉	3	
	油	3	
	食塩	0.01	
かみかみ和え	するめ	1.0	〔かみかみ和え〕 ①するめは、さっとゆでて冷ます。 ②ほうれんそうは、2 cm 幅に切り、ゆでて冷ます。 ③切干しだいこんは水で戻し、食べやすい大きさに切り、ゆでて冷ます。 ④食酢、薄口しょうゆ、さとう、塩、ごま油を混ぜ、するめと野菜を加えて和える。
	ほうれんそう	20	
	切干しだいこん	2	
	食酢	1.2	
	薄口しょうゆ	1.2	
	さとう	0.5	
	食塩	0.1	
	ごま油	0.2	