

栄養採点基準

4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)	推定平均必要量		各 2 × 5
		(b)	推奨量		
		(c)	目安量		
		(d)	耐容上限量		
		(e)	目標量		
	2	(ア)	測定法	測定方法 もよい。	各 2 × 3
		(イ)	栄養素		
		(ウ)	食事		
	2	求め方	$\cdot \{45/(100-10)\} \times 100 \times 500 = 25000$ $25000/1000 = 25$ $\cdot (1/90) \times 100 = 1.11$ $45 \times 1.11 \times 500/1000 = 24.975$	1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。 求め方と答がともに合っているものだけを正答とする。	7
		答	25 [kg]		
2	3	(1)	化学的消化		各 3 × 2
		(2)	オ		
	4	(1)	処理 食品の表面の薄い氷の皮膜のこと。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 2 × 2
			理由 食品の表面の乾燥や酸化を防ぐため。		
		(2)	魚の表面のたんぱく質を凝固させ、魚の中のうま味の流出を防ぐため。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4
	1	(a)	(キ)		各 2 × 4
		(b)	(ウ)		
		(c)	(イ)		
		(d)	(ク)		
	(2)	(b)			3
	2	(1)	食物依存性運動誘発アナフィラキシー		3
		(2)	混入 ・材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックをする。 ・対応食の個人容器は、学年組氏名を明記した料理別の耐熱容器を使用する。	1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 × 2
			取り違え ・トレイの色を変えて誤配や誤食がないようにする。 ・学校名、学年、組、児童生徒名、献立名と除去等の内容を記載したカード等を付けて誤配がないようにする。	1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。	
	3		ポジティブリスト制度		3

栄養採点基準

4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	4	熱量		順序は問わない。 熱量は、エネルギー もよい。	各 1 × 5	
		たんぱく質				
		脂質				
		炭水化物				
		ナトリウム				
3	1	当該児童 生徒への 指導	苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみるなどの取組や、栽培、調理、適度な運動による空腹などの体験を通して、偏食改善への意欲をもてるよう留意する。	内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 4 × 4	2 5
		保護者への指導	不足しがちな栄養素の摂取方法、偏食の原因を軽減する調理方法等について指導し、指導後は、定期的に発育曲線や食事内容をもとに、評価と指導内容の再検討を行うよう留意する。			
		給食指導	児童生徒自身が苦手な食品について食べる量を決定し、完食することを目標とした継続的な指導や、感謝の気持ちをもち、残さず食べようとする意欲を高めるとともに、給食の時間を十分に確保し、楽しく食事ができるよう留意する。			
		給食管理	食品の使用量や調理方法、料理の組合せを工夫し、一食分の献立としては食べやすいよう留意する。			
	2	・ 想定される課題から偏りなく対象者の抽出が行われているか。 ・ 対象者の抽出条件や抽出後の人数は適切か。 ・ 個人目標の設定が適切か。 ・ 相談指導の計画が適切に立てられているか。 ・ 計画に基づいた実施状況はどうか。 ・ 進め方のプロセスはどうか。 ・ 次年度の相談指導に向けた方策。		3つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。	各 3 × 3	
4	1	※別紙 (計1枚)		問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっているもよい。 栄養内容 (エネルギー・鉄) 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 7
	2	鉄は、体中に酸素を運ぶという重要な働きがあり、欠乏すると貧血や運動機能、認知機能の低下を招きます。中学生は、急激な身体発育により鉄の需要量が高まります。 鉄を多く含む食品には、肉類、魚介類、豆・豆製品、海藻、緑黄色野菜、ごまなどがあり、動物性食品に多く含まれるヘム鉄と植物性食品に多く含まれる非ヘム鉄に分類されます。ヘム鉄の方が体内によく吸収されますが、非ヘム鉄もビタミンCと一緒に摂ると吸収がよくなります。 学校給食では、鉄を多く含む食品を積極的に使用したり、鉄の吸収がよくなるよう、例えば、動物性食品である豚レバーの竜田揚げを主菜として、植物性食品である小松菜を使用した副菜を添え果物を付けるなど、メニューの組合せを工夫したりしています。家庭の食事においても、ぜひ参考にしてください。		問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっているもよい。	1 2	

栄養採点基準

4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	1	(ア)	3			各 2 × 7		
		(イ)	調理衣					
		(ウ)	調理作業工程表					
		(エ)	処理別					
		(オ)	原材料					
		(カ)	エプロン					
		(キ)	作業区分					
	2	・教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。 ・学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。 ・校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。 ・保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。 ・食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。			順序は問わない。 内容を正しく捉えていれば、 表現は異なっているもよい。		各 4 × 5	3 4
	6	1	(a)	発達の段階			各 2 × 9	2 8
			(b)	教育活動全体				
			(c)	保持増進				
			(d)	保健体育科	順序は問わない。			
			(e)	技術・家庭科				
			(f)	特質				
(g)			家庭	順序は問わない。				
(h)			地域社会					
(i)			基礎					
2		自分たちの安全や衛生を守り支えている人々のことについて考えさせるために、給食を作っている様子や調理場や配膳室の設備を見学させたり、調理器具を実際に使う体験をさせたりする。 また、自分たちの学校生活にいろいろな人々が関わっていることが分かり、楽しく安心な学校生活を送る意欲をもたせるために、調理等に関わる人々の役割に関するクイズに答えさせたり、給食調理員等にインタビューをさせたりする。			問いを正しく捉えていれば、 内容は異なっているもよい。		1 0	

栄養採点基準

4枚のうち4

【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	
7	1	エ		3	9
	2	- 生活科の学習において、栄養教諭がコーディネーターとなり、地域の生産者のアドバイスによるさつまいもの栽培学習及び食生活改善推進員を講師に招いたさつまいも料理調理体験学習を行う。 「総合的な学習の時間」において、学級担任と連携し、農業団体が所管しているみその加工場におけるみそ作り体験を行う。 - 給食の時間において、地元の野菜を利用した学校給食実施日における生産者による講話及び交流給食を行う。	1つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なっていてよい。	6	

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
麦ごはん	精白米 麦	80 15	〔麦ごはん〕 ①麦ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
レバーの竜田揚げ	豚レバー（スライス） しょうが にんにく 濃口しょうゆ でん粉 油	50 1 1 3.5 7 6	〔レバーの竜田揚げ〕 ①しょうがとにんにくをすりおろす。 ②豚レバーをしょうがとにんにく、濃口しょうゆで下味を付ける。 ③でん粉をまぶし、油で揚げる。
小松菜のごま酢和え	ちくわ ちりめんじゃこ 切干しだいこん 小松菜 にんじん 食酢 砂糖 薄口しょうゆ 食塩 白ごま	3 1 5 25 5 1.5 0.8 0.5 0.1 2	〔小松菜のごま酢和え〕 ①ちくわは輪切りし、ゆでて冷ます。 ②ちりめんじゃこは湯通しし、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小松菜は 2 cm 幅に切り、にんじんはせん切りにし、ゆでて冷ます。 ⑤白ごまは、炒った後、すって冷ます。 ⑥食酢、砂糖、薄口しょうゆ、食塩を混ぜ、ちくわ、ちりめんじゃこ、野菜を加えて和える。 ⑦白ごまを加えて混ぜる。
厚揚げのみそ汁	生揚げ 乾燥わかめ だいこん 玉ねぎ にんじん 水菜 煮干し 中みそ 白みそ 水	30 0.5 25 25 5 5 3 9 2 140	〔厚揚げのみそ汁〕 ①煮干しでだしをとる。 ②乾燥わかめは水で戻し、水気を切る。 ③生揚げは油抜きして 1 cm 角に切る。だいこんはいちょう切り、玉ねぎ・にんじんはせん切り、水菜は 2 cm 幅に切る。 ④だし汁を煮立て、だいこん、玉ねぎ、にんじんを入れる。 ⑤生揚げ、水菜、わかめを入れる。 ⑥中みそと白みそを加える。
みかん	みかん	80	