

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)	栄養素	マグネシウム	Mg もよい。	2	
		理由	児童生徒の食事状況調査の結果、中学校の生徒のマグネシウム摂取量が不足しているため。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3	
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させる。 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れる。 献立名や食品名を明確にする。 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努める。 食品の組合せ、調理方法等の改善を図る。 児童生徒の好みの偏りをなくすよう配慮する。 		3つ書かれていればよい。内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各3×3	
	(1)	(ア), (ウ)			順序は問わない。	各2×2
		(a)	バター			各1×3
		(b)	小麦粉			
	(c)	牛乳				
	(3)	冷水で素早く混ぜ、すぐに材料につけて揚げる。		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3	
	3	(ア)	動物が酸素を呼吸器に取り入れ、炭酸ガスを放出する活動		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各4×3
		(イ)	下垂体後葉から分泌され、腎臓の尿細管での水分透過性を亢進させ、水の再吸収を促進するホルモン			
		(ウ)	炭素数が14以上の脂肪酸			
	4	(ア)	ビタミンC		各3×3	
(イ)		ビタミンD				
(ウ)		ビタミンB ₁				
2	(1)	(イ)			5	
		(a)	(イ)		各3×2	
	(b)	(ア)				
	(3)	手指に傷や化膿巣がある場合、黄色ブドウ球菌が存在している可能性が高いことから、食品に黄色ブドウ球菌が付着するのを防ぐため。		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	5	
	(1)	(a)	(エ)		各2×5	
		(b)	(ウ)			
		(c)	(オ)			
(d)		(ア)				
(e)		(イ)				
(2)	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤など、最終食品に残存していない食品添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず、期待もされない食品添加物である場合。		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	3		

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	(ア)	袋を開封する際は、よく切れるハサミで一度切りし、切り口を確認する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 3	
		(イ)	日頃から調理機器のメンテナンスを行い、サビが発生しないようにする。			
		(ウ)	異物となり得るものを持ち込まないよう、調理員はピアスをはずす。			
3	1	<ul style="list-style-type: none"> 給食準備の様子、配食での衛生的な取扱い、食事のマナーの定着の様子、残食の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行う。 残食の減量や正しい食事マナーの定着には継続した指導が必要なため、学級担任等へ指導資料等の情報提供を行う。 食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気よく改善に向けた対応や指導を学級担任等と連携して行う。 		2つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 5 × 2	18
	2	使用している食材の産地に着目しながら実際に給食を味わわせ、日本の食料自給率の低下について気付いたことを発表させる。		問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	8	
4	1	※別紙 (計1枚)		問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。 原因食物を除去した献立であること。 栄養内容 (エネルギー・たんぱく質) に留意した献立であること。	15	23
	2	<ul style="list-style-type: none"> 児童が成長するための適切な栄養摂取の在り方を指導する。 将来的に食の自己管理を行うための正しい知識とスキルを身に付けさせる。 児童及び保護者の精神面のサポートを行う。 		1つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	8	
5	1	球根皮剥機上部から洗浄水が飛散することを防ぐため、中の状態が見える透明なふたを使用し、洗浄水が周りに飛散する場合はパネル等で囲むよう指導する。		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	6	35
		2	担当者名		内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	
	汚染作業区域と非汚染作業区域の区別					
	手洗い、エプロン交換などの衛生管理点					
	3	(1)	(a)	下痢		
(b)			発熱			
(c)			衛生的			
(d)			洗浄			
(2)	給食当番を交替させる。		問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	2		
4	<ul style="list-style-type: none"> ① ロースハムは短冊切りにし、蒸して冷ます。 ② キャベツはせん切り、きゅうりは輪切りにし、ゆでて冷ます。 ③ 酢、菜種油、上白糖、塩、こしょう、洋がらしを混ぜてドレッシングを作る。 ④ ロースハム、キャベツ、きゅうりを③のドレッシングで和える。 		問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。 衛生管理に留意した献立であること。 調理方法が適切であること。	10		

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		
6	1	<ul style="list-style-type: none"> 身近な日常生活の体験や事例などを題材にした話合い 思考が深まる発問の工夫 思考を促す資料の提示 課題の解決的な活動や発表 ブレインストーミング 実習や実験 地域の人材の活用や養護教諭，栄養教諭，学校栄養職員などとの連携・協力 	4つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 3 × 4	22
	2	<p>体をよりよく発育・発達させるためには、バランスのとれた食事が必要であることを理解させるために、毎日食べている学校給食の献立を使いながら、多様な食品が使用されていることを児童に見付けさせたり、たん白質，カルシウム，ビタミンを含む食品を使用していることを説明したりする。</p>	問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。	10	
7	1	<ul style="list-style-type: none"> 学校の教育目標や児童生徒の実態調査の結果に照らして段階的に設定する。 食に関する自校の教職員，組織，家庭・地域の実態に照らして，課題を生み出している原因の中から，課題性，緊急性，方向性の観点から焦点化して設定する。 	1つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	8	16
	2	<ul style="list-style-type: none"> 葉，皮など廃棄してきた部分を活用する。 形くずれ野菜等を活用する。 備蓄食料を活用する。 廃棄をへらすような野菜の下処理作業を行う。 	2つ書かれていればよい。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 2	

4 1 <代替食の献立>

料理名	材料	一人分の分量〔g〕
ごはん	ごはん	80
牛乳	牛乳	206
やまめのから揚げ	やまめ 食塩 こしょう でん粉 食用米油	50 0.25 0.02 7 2.5
キャベツの塩昆布和え	キャベツ 塩昆布	30 1
すまし汁	木綿豆腐 たまねぎ にんじん みずな 昆布（だし用） かつお節（だし用） しょうゆ 清酒 食塩 でん粉 水	25 20 10 10 1 2 3 1 0.6 0.5 110
りんごゼリー	(冷)りんごゼリー	30