

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)	530		各 2 × 10
		(イ)	820		
		(ウ)	25		
		(エ)	2		
		(オ)	カルシウム		
		(カ)	鉄		
		(キ)	0.5		
		(ク)	ビタミンC		
		(ケ)	5		
		(コ)	6.5		
2	2	(a)	ヘモグロビン	Hb もよい。	各 3 × 5
		(b)	亜鉛	Zn もよい。	
		(c)	抗酸化		
		(d)	甲状腺		
		(e)	マグネシウム	Mg もよい。	
3	3	だしをきかせて、うま味を利用する。		問いを正しくとらえていれば、内容は異な ってよい。	各 3 × 2
		酸味で薄味を補う。			
2	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
		食 材	小いわし		
2	理 由	広島県の沿岸部の海域では、小いわしが 多く水揚げされ、新鮮な状態で届けられる ことから、広島県では、小いわしを刺身で 食べる習慣があり、地域の自然と食文化と を関連させた指導が可能であるため。		10	

41

35

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること。</li> <li>・関連する教科等において食に関する指導を充実すること。</li> <li>・校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること。</li> <li>・栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画すること。</li> <li>・児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること。</li> <li>・隣接する学校（園）との連携を図ること。</li> <li>・給食献立計画との関連付けを積極的に図ること。</li> <li>・保護者や地域との連携・協力体制をつくること。</li> <li>・総合的な学習の時間を十分に活用すること。</li> </ul>	<p>5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。</p>	各 4 × 5	20	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及する。</li> <li>・食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子供に対するの個別的な相談指導を行う。</li> </ul>	<p>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。</p>	8		
5	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の品質及び安全性について着目させるようにする。</li> <li>・食品の品質と値段の関係について着目させるようにする。</li> </ul>	<p>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。</p>	10	20
	2	<p>地域の生産者等とのネットワークを作り、学校での指導への参画、児童の生産現場等への訪問における協力確保等のためのコーディネーターとしての役割を担う。</p>	<p>問いを正しくとらえていれば、内容は異なってもよい。</p>	10	
6	切 裁 機 で 切 る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・切裁機にかける前に、包丁を入れて形を揃えておく。</li> <li>・切裁機のベルト上に、野菜を載せすぎないようにする。</li> <li>・形の揃いや切りくずをチェックし、手切り等で修正する。</li> </ul>	<p>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。</p>	各 2 × 6  12	
	炒 め る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれの材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃える。</li> <li>・洗浄後の野菜の水切りを十分に行う。</li> <li>・下ゆでや油通しをしておく。</li> <li>・1回に炒める量を少なくする。</li> <li>・釜及び油を熱して炒め始め、野菜にある程度油が回った状態になったら調味をする。</li> </ul>	<p>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。</p>		
	煮 る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれの材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃える。</li> <li>・煮える速さの異なる野菜は、大きさを違える。</li> <li>・熱の通りにくい野菜は、下ゆでしておく。</li> <li>・落とし蓋をし、煮汁をいきわたらせる。</li> <li>・調味を行った後、野菜が煮える前に搅拌する。</li> <li>・煮えにくいものから時間をずらして煮る。</li> </ul>	<p>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。</p>		

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	
7	1 ( a ) 安全性		各 2 × 2	
	( b ) 危害			
	2 (ウ)			5
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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とくに注意すること。</li> <li>調理器具等の洗浄消毒を確実に行うこと。</li> <li>感染者の便や嘔吐物は直ちに消毒し、汚染の認められた場所のみならず広い範囲も、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。処理後はよく手洗い、うがいをし、外着は取り替え、着ていた物も消毒すること。</li> </ul>	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	19
8	1 加熱調理された食品を安全な冷蔵温度までに冷却するための、冷風吹付式の急速冷却機。	内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。	各 7 × 3	
	2 筋肉中に存在し酸素の貯蔵の役割をもつ色素たんぱく質。			
	3 催眠作用や体温低下作用をもつ、松果体から分泌されるホルモン。			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>楽しく食事をする。</li> <li>健康によい食事のとり方。</li> <li>給食時の清潔。</li> <li>食事環境の整備。</li> </ul>	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 3 × 2	6
10	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>調理機器類を洗浄する時は、移動台等に乗せる。</li> <li>食品を洗浄する時は、シンクにタライ等を入れて水の落下を防ぐ。</li> <li>食品を入れたザルをタライ等に入れ水受けとする。</li> <li>食品を入れたザルは、水受けや台車等に乗せて移動させる。</li> <li>釜とグレーチングとの間に距離がある時は、バット等を利用し、排水がグレーチングまで届くようにさせる。</li> <li>シンクにすのこを渡し、その上で切裁作業をする。</li> </ul>	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 3 × 2	
	2 <p>施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。</p> <p>調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。</p>			内容を正しくとらえていれば、表現は異なってもよい。

## 2 1 &lt;献立&gt; ※1食分の完全給食の献立

料理名	材 料	分量 (g)	調理手順
ごはん	精白米	70	〔ごはん〕 ①ごはんを炊く。
牛乳	牛乳	206	
小さいわしの唐揚げ	小さいわし 塩 でんぷん 油	50 0.2 2.5 2.5	〔小さいわしの唐揚げ〕 ①小さいわしに塩をふる。 ②でんぷんをまぶし、油で揚げる。
大豆の磯煮	さつま揚げ ゆで大豆 乾燥ひじき ごぼう にんじん さやいんげん 砂糖 酒 みりん しょうゆ	3 3 2 6 3 3 0.8 0.8 1.3 1.8	〔大豆の磯煮〕 ①乾燥ひじきは水に戻し、水気を切る。 ②ごぼうはささがき、にんじんはせん切りにし、さやいんげんは筋を取り、1 cmに切る。 ③さやいんげんはさつとゆでておく。 ④ごぼう、にんじんを加熱する。 ⑤さつま揚げ、ひじきを入れる。 ⑥ゆで大豆を入れる。 ⑦砂糖、酒、みりんを加える。 ⑧しょうゆを加え、さやいんげんを入れる。
みそ汁	豆腐 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ ねぎ 生しいたけ 煮干し 中みそ 水	20 3 20 20 5 7 3 11 110	〔みそ汁〕 ①煮干でだし汁をとる。 ②豆腐は1 cm角に切り、油揚げは油抜きして短冊に切る。じゃがいもは5 mmの短冊切り、玉ねぎはせん切り、ねぎは小口切りにし、生しいたけは半分にして3 mmに切る。 ③だし汁を煮立て、じゃがいも、玉ねぎ、生しいたけを入れる。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤中みそを加え、ねぎを入れる。