

(5枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

1 栄養管理について、次の1～3に答えなさい。

1 次の(ア)～(オ)の文のうち、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』(平成25年1月一部改正)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」(以下「学校給食摂取基準」という。)についての基本的な考え方として、正しいものはどれですか。2つ選び、その記号を書きなさい。

(ア)「学校給食摂取基準」の推定エネルギー必要量の算定に用いる身体活動レベルは、生徒(12歳～14歳)においては1.75とし、エネルギーの基準値は820 kcalとした。

(イ)脂質の基準値は、将来の生活習慣病予防の観点から、従来どおり、推定エネルギー必要量に占める脂質の望ましい比率で示し、学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%とした。

(ウ)ナトリウム(食塩相当量)については、従来どおり、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の目標量の年齢ごとの平均の33%未満を基準値とし、生徒(12歳～14歳)においては3.5 g未満とした。

(エ)鉄の基準値は、従来どおり、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の推奨量(1日)の50%とし、児童(8歳～9歳)においては3 mgとした。

(オ)食物繊維については、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、18歳以上の目標量が8 g /1,000 kcal程度に変更されたことから、これに伴って「学校給食摂取基準」の食物繊維の基準値を変更し、児童(8歳～9歳)においては5 gとした。

2 次の表1は、さばのみそ煮の材料及び一人分の分量を示しており、表2は、材料に含まれるナトリウムの可食部100 g当たりの重量を示しています。このさばのみそ煮の食塩相当量(g)はいくらですか。求めなさい。その際、小数第2位を四捨五入し、小数第1位まで求めることとします。なお、表1の一人分の分量は、可食部の重量(g)で表しています。

表1

材料	一人分の分量(g)
まさば	80
上白糖	9
清酒	15
米みそ	18
水	45
しょうが	3

表2
可食部100 g 当たり

材料	ナトリウム(mg)
まさば	110
上白糖	1
清酒	4
米みそ	4900
しょうが	6

(文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による。)

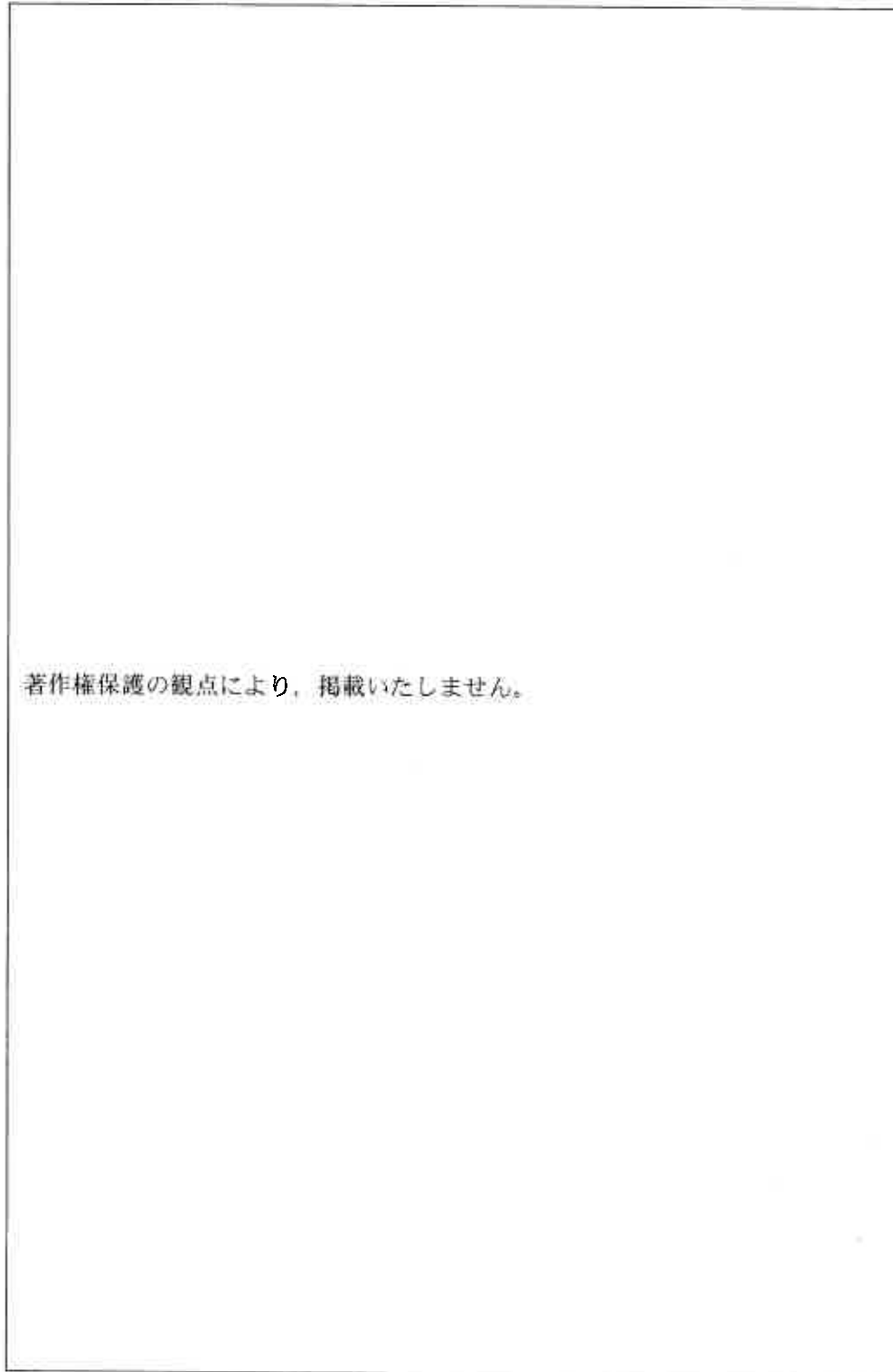
30 栄養 問題用紙

(5枚のうち2)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

3 次の図は、グルコース代謝の経路の一部を示したものです。下の(1)・(2)に答えなさい。



- (1) クエン酸回路が存在する細胞小器官は何ですか。その名称を書きなさい。
- (2) 図中の(a)～(c)にあてはまる物質は何ですか。その名称をそれぞれ書きなさい。

(5枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

- 2 カルシウムを多く含む食品を使用した献立を活用して、給食の時間における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	成長が著しい中学生の時期において、カルシウムを十分に摂取することの必要性について理解を深める。
対象学年	中学校第1学年
学習状況	家庭科の学習「中学生の食生活と栄養」では、食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類と概量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、調理手順を示して献立を作成しなさい。なお、献立は副食について考えることとします。ただし、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、水気を切る。
- ② 豆腐を1cm角に切る。

- 2 1で作成した献立を活用して、給食の時間に栄養教諭が対象学年の生徒に対して指導を行うこととします。カルシウムの多い食品を進んで摂ろうとする意欲を生徒にもたせるためには、栄養教諭として、どのような指導が考えられますか。簡潔に書きなさい。

- 3 「食に関する指導の手引 ー第一次改訂版ー (平成22年3月改訂)」には、個別的な相談指導の基本的な考え方が示されています。個別的な相談指導においては、どのようなことを考慮して指導を行うことが大切ですか。簡潔に書きなさい。

- 4 平成28年3月18日に決定された「第3次食育推進基本計画」において、学校等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められています。我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるようにするためには、学校給食において、どのような取組が考えられますか。簡潔に書きなさい。

- 5 学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育内容と密接にかかわっています。このことを踏まえ、小学校の家庭科における「日常の食事と調理の基礎」の学習において、食に関する指導を行うこととします。次の1・2に答えなさい。

- 1 第6学年における「朝食から健康な1日の生活を」の題材において、栄養のバランスがよい朝食の献立を考える授業を担当と栄養教諭が一緒に行うこととします。この題材の導入時に、児童が、自分の日頃の朝食について振り返り、朝食の役割や大切さについて考える学習を行う際、栄養教諭として、具体的にどのような指導の工夫が考えられますか。簡潔に書きなさい。

- 2 「調理の基礎」の授業において、実際に児童が調理する学習活動を行うこととします。栄養教諭として、具体的にどのような指導を行うことが考えられますか。簡潔に書きなさい。

(5枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

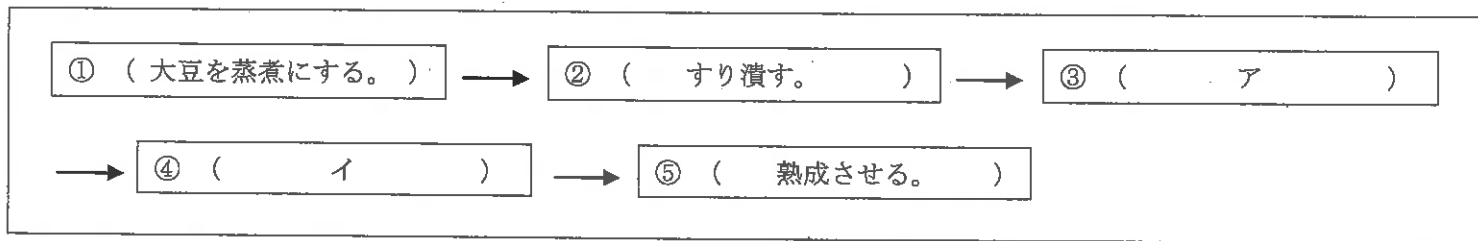
(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

6 調理及び加工について、次の1・2に答えなさい。

1 次の(ア)～(オ)の文のうち、食品をゆでる際の方法とその目的について述べたものとして適切なものはどれですか。2つ選び、その記号を書きなさい。

- (ア) たけのこは、香りをよくするために、米ぬかを加えてゆでる。
- (イ) ほうれん草は、カロテノイドを安定させるために、熱湯でゆでる。
- (ウ) わらびは、あくを抜くために、石灰を加えてゆでる。
- (エ) カリフラワーは、白くゆで上げるために、酢を加えてゆでる。
- (オ) 小豆は、サポニンをのぞくために、煮る前にゆで、そのゆで汁を捨てる。

2 次の資料は、みそづくりの工程を示したものです。この資料の①～⑤の工程のうち、ア・イには、どのような内容が入りますか。それぞれ簡潔に書きなさい。



7 食中毒について、次の1・2に答えなさい。

1 セレウス菌による食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の文章は、セレウス菌による嘔吐型食中毒について述べたものです。文中の(a)～(c)にあてはまる言葉は何ですか。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。

セレウス菌による嘔吐型食中毒は、セレウス菌が増殖する際に食品中に産生される(a)性の嘔吐毒により起こります。潜伏期間は(b)で、吐気、嘔吐が主な症状です。我が国の発生事例において最も多い原因食品は、(c)です。

(a)	(ア) 好気	(イ) グラム陰	(ウ) 耐熱	(エ) 好塩
(b)	(ア) 1～5時間	(イ) 12～36時間	(ウ) 2～6日	(エ) 1～3週間
(c)	(ア) 穀類及びその加工品	(イ) 卵類	(ウ) 魚介類	(エ) 乳製品

(2) セレウス菌による下痢型食中毒は、腸に達したセレウス菌が、腸の中で産生したある毒素により起こります。ある毒素とは何ですか。その名称を書きなさい。

2 ヒスタミンによる食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) ヒスタミンによる食中毒は、ある物質を多く含む魚を常温に放置した結果、その物質からヒスタミンが生成され、それらの魚やその加工品を食べることにより発症します。ある物質とは何ですか。その名称を書きなさい。

(2) ヒスタミンによる食中毒を予防するためには、どのような対策が必要ですか。食材の選定及び検食の場面における対策を、それぞれ簡潔に書きなさい。

(5枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

- 8 平成20年3月告示の小学校学習指導要領 体育 指導計画の作成と内容の取扱い 2 (5) には、保健の内容のうち、食事、運動、休養及び睡眠についての配慮事項が示されています。担任と栄養教諭と一緒に授業を行う際、食育の観点も踏まえつつ健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮して指導するためには、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。簡潔に書きなさい。
- 9 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 「学校給食衛生管理基準」には、献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表を作成することについて示されています。調理作業工程表の作成に当たって、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に4つ書きなさい。
 - 2 「学校給食衛生管理基準」には、学校給食従事者の衛生管理について示されています。学校給食従事者は、どのような時に手指の洗浄及び消毒を行うこととされていますか。簡潔に5つ書きなさい。
 - 3 「学校給食衛生管理基準」には、食中毒の集団発生の際の措置について示されています。食中毒の集団発生の際には、どのような措置を行うこととされていますか。簡潔に3つ書きなさい。

30

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			
	2	g		
	3	(1)		
		(2)	(a)	
			(b)	
(c)				

30

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	<献立> ※一食分の完全給食の献立			
		料理名	材料	分量 (g)	調理手順
		ご飯	精白米	100	[ご飯] ①ご飯を炊く。
		牛乳	牛乳	206	

※ 必要に応じて線を引いてもよい。

30

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	
2	2		
3			
4			
5	1		
	2		
6	1		
	2	ア	
		イ	

30

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		
7	1	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
		(2)		
	2	(1)		
		(2)	食材の選定	
			検食	
8				

30

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
9	1	
	2	
	3	