

# 3 1 栄養 問題用紙

(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 次の文章は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき、文部科学省が定めた『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。)の概要について示したものです。下線(ア)～(ウ)について、正しい場合には○を、誤っている場合には正しい語句をそれぞれ書きなさい。

「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(2010年版)」を参考とし、その考え方を(ア)踏まえるとともに、厚生労働省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」や独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った「平成19年度児童生徒の食事状況等調査」等の結果を勘案し、児童及び生徒(以下「児童生徒」という。)の健康の増進及び体位の向上を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回(ウ)当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

2 次の資料は、洋風料理「パエリア」の一人分に含まれるエネルギー及びたんぱく質、脂質、塩分を示しています。この「パエリア」の脂肪エネルギー比率(%)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。

エネルギー 728 kcal , たんぱく質 27.0 g , 脂質 32.2 g , 塩分 3.8 g

3 人間の摂食行動について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の文章は、人間の摂食行動について示したものです。文中の(a)～(d)にあてはまる語をそれぞれ書きなさい。なお、同じ記号には同じ語が入ります。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

(2) 食欲を調節する因子の一つに、環境があります。このことを踏まえ、給食の時間に教室で児童生徒の食欲を促進させるために、どのような工夫が考えられますか。具体的に書きなさい。

# 3 1 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。)

- 2 平成 25 年 12 月に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食を取り入れた献立を活用して、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、対象学年及びユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特徴を示したものです。下の 1・2 に答えなさい。

献立のねらい	和食を通じて日本人の伝統的な食文化についての理解を深める。
対象学年	小学校第 6 学年
和食の特徴	ア 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 イ 健康的な食生活を支える栄養バランス ウ 自然の美しさや季節の移ろいの表現 エ 正月などの年中行事との密接な関わり

- 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。ご飯、牛乳を除く副食について、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、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 1 cm 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児童に対して、和食について指導を行うこととします。日本人の伝統的な食文化についての理解を深めさせるために、どのような内容を指導しますか。簡潔に書きなさい。

- 3 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～(平成 29 年 3 月、文部科学省)」には、学校の中で栄養教諭を中核にして食育を推進する際の一連の取組が PDCA サイクルに基づいて示されています。ある小学校で、朝食を毎日食べる児童の割合を高めることを目標とした取組を進めるに当たり、目標の達成を図るため「活動指標(アウトプット)」と「成果指標(アウトカム)」を設定することとします。それぞれどのような指標を設定しますか。1 つずつ書きなさい。

# 3 1 栄養 問題用紙

(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。)

4 食品安全に関して、次の1・2に答えなさい。

- 1 「食品安全基本法」は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的に、平成15年7月1日に施行されました。この法律が成立する背景となった問題には、どのようなことがありましたか。簡潔に書きなさい。
- 2 家畜の飼育など、その飼育歴をはじめ、流通、加工、販売を経て、その食品が消費者の口に入るまでの経路を追跡できるよう、記録を保存する仕組みがあり、この記録の保存により経路を追跡することができます。下の資料のように、経路を追跡できる仕組みのことを何といいますか。名称を書きなさい。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

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、中学校1年生の総合的な学習の時間において、担任と栄養教諭が食をテーマとした学習の指導を一緒に行うこととします。次の1・2に答えなさい。

- 1 地域の産物について調べ、郷土を愛する心情を育てるとともに、地域の産物が普及する方法について主体的に考え、考えたことを実際に行動しようとする実践力を養うことを目標とした単元を担任と栄養教諭が一緒に構想する際、食の専門家として、栄養教諭にはどのような役割が考えられますか。具体的に2つ書きなさい。
- 2 総合的な学習の時間において学習したことを、家庭で振り返り、家庭の食事においても地域の産物の活用が進むよう、「食育だより」を活用した家庭への啓発を行うこととします。「食育だより」にどのような内容の記事を書きますか。具体的に書きなさい。

## 31 栄養 問題用紙

(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・加工に関して、次の1～3に答えなさい。

- 1 次の文章は、ゼラチンと寒天を利用して寄せ物を作る様子を示したものです。文中の(a)～(c)には、ゼラチン又は寒天のどちらの語が入りますか。名称を書きなさい。

ゼラチンと寒天をそれぞれ水に浸漬し、膨潤させた後、加熱したところ、(a)の方が早く溶けた。  
次に、両方が溶けた後、凝固させるために冷却したところ、(b)は室温20℃で固まったが、(c)は冷蔵庫で冷却しないと固まらなかった。

2 しいたけについて、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) しいたけを天日で乾燥させると、しいたけに含まれるある成分がビタミンD<sub>2</sub>へ変化します。この成分は何ですか。名称を書きなさい。
- (2) 干しいたけに多く含まれているうま味成分は何ですか。名称を書きなさい。

3 硬い肉を軟らかくする方法には、どのようなものがありますか。軟らかくする方法を2つ書きなさい。また、その方法で軟らかくなる理由をそれぞれ簡潔に書きなさい。

7 食中毒に関して、次の1～3に答えなさい。

- 1 この菌はグラム陽性桿菌で、この菌が食品の中で増殖する際に産生する毒素を摂取することにより食中毒が起こります。この毒素は易熱性で、80℃で20分あるいは100℃で数分間の加熱により不活性化されます。また、この菌の芽胞に汚染されたハチミツを1歳未満の乳児が摂取した場合、この菌が大腸に定着し増殖する際に産生する毒素により、強度の便秘や全身の筋力の低下などの症状を発症することがあります。この菌は何ですか。名称を書きなさい。

2 学校給食における食中毒のうち、平成23年度から平成29年度に発生した食中毒の原因物質(原因菌等)は2つあります。それは何ですか。名称を書きなさい。

3 ジャガイモの食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) ジャガイモは、芽の部分や日光が当たって緑色になった部分に、ある物質が生成され、その物質を摂取して食中毒が起こります。その物質は何ですか。名称を書きなさい。
- (2) ジャガイモによる食中毒を予防するための栽培・収穫・保管段階及び、調理作業における留意事項は何ですか。それぞれ簡潔に書きなさい。

8 食に関する指導に当たっては、各教科等を相互に関連させながら、健全な食生活を送ることができるような資質・能力を、教科横断的な学習によって子供たち一人ひとりに育むことが求められています。平成29年3月告示の小学校学習指導要領 理科第6学年「人の体のつくりとはたらき」の単元では、どのような食に関連する内容を学ぶことになっていますか。簡潔に書きなさい。

## 3 1 栄養 問題用紙

(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。)

- 9 学校給食法第9条第1項の規定に基づき、文部科学省が定めた「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、献立作成について示されています。献立の作成に当たって、どのようなことに配慮する必要がありますか。簡潔に2つ書きなさい。ただし、統一献立における配慮事項は除きます。
  - 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としてマスクを着用することについて示されています。マスクの着用について、栄養教諭として給食調理員にどのような衛生指導を行いますか。理由を含めて、簡潔に書きなさい。
  - 3 ドライシステムを導入していない調理場において、下処理室のシンクが2槽のみの場合、「学校給食衛生管理基準」を遵守するために、どのようなことに留意して運用する必要がありますか。簡潔に2つ書きなさい。

# 3 1 栄養 解答用紙

(6枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
1	1	(ア)		
		(イ)		
		(ウ)		
	2	%		
	3	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
			(d)	
	(2)			

# 3 1 栄養 解答用紙

(6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	80	[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。					

# 3 1 栄養 解答用紙

(6枚のうち3)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄	
2	2		
		活動指標 (アウトプット)	
3		成果指標 (アウトカム)	
4	1		
	2		
5	1		
	2		

# 3 1 栄養 解答用紙

(6枚のうち4)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
6	1	(a)		
		(b)		
		(c)		
	2	(1)		
		(2)		
	3	方法1		
		理由		
		方法2		
		理由		

# 3 1 栄養 解答用紙

(6枚のうち5)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄		
7	1			
	2			
	3	(1)		
		(2)	栽培・収穫・ 保管段階	
8	(2)	調理作業		

# 31 栄養 解答用紙

(6枚のうち6)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

問題番号		解答欄
9	1	
	2	
	3	