

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	(ア) ○		各 3 × 3	
	(イ) 文部科学省			
	(ウ) 食育の推進			
	2	39.8 [%]		6
	3	(a) 視床下部	ブドウ糖, デキストロース, Glc もよい。	各 5 × 4
		(b) グルコース		
(c) レプチン				
(d) 胃				
(2)		机の上を清潔にして食事環境を快適にしたり, グループで楽しく食事をさせたり, 食品に関する情報を伝えたりすることにより, 食欲を促進させる。		
2	1	※別紙 (計1枚)	問いを正しくとらえていれば, 内容は異なっていてよい。 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
	2	本日の給食はごはん, 汁物, おかずにより食事が構成されている「一汁三菜」である。このような食事の組み合わせは栄養バランスがよく, 「一汁三菜」は日本で昔から食べられてきた食事であり, 日本人の伝統的な食文化の一つであることを理解させる。	和食の特徴を踏まえた指導内容となっているものだけを正答とする。 問いを正しくとらえていれば, 内容は異なっていてよい。	10
3	活動指標 (アウトプット)	全学年において, 栄養教諭と担任が連携した食に関する指導を実施したか。	問いを正しくとらえていれば, 内容は異なっていてよい。	各 5 × 2
	成果指標 (アウトカム)	朝食を「毎日食べる」と回答した児童の割合		
4	1	国内におけるBSE (牛海綿状脳症) の発生や輸入野菜の残留農薬問題, 腸管出血性大腸菌O157 やノロウイルスによる食中毒などの発生。	問いを正しくとらえていれば, 内容は異なっていてよい。	10
	2	トレーサビリティ	トレーサビリティシステム, トレーサビリティ制度 もよい。	5

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
5	1 他教科等における食に関する指導との関連や各学年間の系統を踏まえた上で、総合的な学習の時間で取り組む食に関する指導の内容について整理する。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。	各 3 × 2
	担任に対し、地域の産物や協力が可能な人材等についての情報を提供しながら、具体的な活動を提案する。		
5	2 家庭における親子の会話を促すため、総合的な学習の時間を通して生徒から出された意見や地場産物を取り入れた給食を提供したことなどを記事にする。また、家庭における地場産物を活用した調理を促すために、地域で栽培されている産物等を記事にするとともに、地場産物の販売場所や地場産物を活用した家庭でも簡単にできる料理のレシピを記事にする。	問いを正しくとらえていれば、内容は異なっていてよい。	1 2
6	1 (a) ゼラチン	全部合っているものだけを正答とする。	9
	(b) 寒天		
	(c) ゼラチン		
	2 (1) エルゴステロール	プロビタミンD <sub>2</sub> もよい。	各 2
	(2) グアニル酸	5'-グアニル酸, グアノシン-リン酸もよい。	× 2
3	方法1 しょうが汁を加えた調味液に漬けておく。 理由 しょうが汁に含まれるたんぱく質分解酵素の働きによるため。 方法2 肉たたきでたたく。 理由 筋肉繊維を機械的にほぐすため。	方法と理由がともに合っているものだけを正答とする。 内容を正しくとらえていれば、表現は異なっていてよい。	各 6 × 2

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	ボツリヌス菌	3		
	2	ノロウイルス	順序は問わない。	各 3 × 2	
		ヒスタミン			
	(1)	ソラニン	チャコニン もよい。	3	
	3	(2)	栽培・収穫 ・保管段階	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 っていてもよい。	各 5 × 2
調理作業		・イモが地面から外に出ないように土 寄せを行う。 ・十分に熟して大きくなったものを収 穫する。 ・収穫、保管時に傷を付けないように する。 ・収穫後は、暗くて涼しい場所に保管 し、日光にあてないようにする。 ・芽は、まわりの部分も含めて取り除 く。 ・皮の緑色の部分は厚めにむき、その 周囲もしっかりと皮をむく。			
8	食べた物は口から、食道、胃、小腸、大腸へと移動する間に消化されていくことや、口では咀嚼が行われ、消化された養分は腸から吸収されて血液中に入り、吸収されなかった物はふんとして肛門から排出されること。	内容を正しくとらえていれば、表現は異な っていてもよい。	10		
9	1	・学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。 ・高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。 ・保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。 ・献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。	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 っていてもよい。	各 5 × 2	
	2	マスクは、口からの飛沫や鼻腔の微生物が手指や食品に付着し、食品等を汚染するのを防ぐために着用するものなので、口と鼻を覆って着用するよう指導する。	内容を正しくとらえていれば、表現は異な っていてもよい。		5
	3	・シンクの容量に対して、適切な量を入れ、流水でオーバーフローさせながら、十分に洗浄する。 ・水が飛び散らないように洗浄したり、水槽の中にタライを置いて洗浄したりし、ドライ運用する。 ・移動水槽を使用したり、シンクの中にタライを入れたりして、三層構造とする。 ・加熱調理用食品と非加熱調理食品及び器具の洗浄に使用するシンクを使い分ける。	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 っていてもよい。		各 5 × 2

## 2 1 &lt;献立&gt; ※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	
黒鯛の天ぷら	黒鯛 食塩 小麦粉 鶏卵 水 油	50 0.2 7 3 適量 5	〔黒鯛の天ぷら〕 ①黒鯛に食塩で下味をつける。 ②小麦粉、鶏卵、水で衣を作る。 ③黒鯛に衣をつけ、油で揚げる。
ごまあえ	小松菜 キャベツ 白いりごま 砂糖 しょうゆ	25 12 1 0.2 1.5	〔ごまあえ〕 ①小松菜は 2cm 幅に切り、キャベツはせん切りにし、ゆでて冷ます。 ②ごまを炒った後、する。 ③砂糖、しょうゆを混ぜ、小松菜、キャベツを加えて混ぜる。 ④ごまを加えて混ぜる。
金時豆の甘煮	金時豆 砂糖 しょうゆ 食塩 水	10 2.8 0.1 0.04 適量	〔金時豆の甘煮〕 ①金時豆を水につける。 ②金時豆がつかかる程度の水を沸騰させ、中火から弱火で煮る。 ③豆が柔らかくなったら調味料を加え、汁気がなくなるまで煮る。
みそ汁	豆腐 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ にんじん えのきたけ ねぎ しらす干し 中みそ 水	18 3.6 18 24 12 6 6 3.5 12 130	〔みそ汁〕 ①しらす干しでだし汁をとる（しらす干しは取り出さない）。 ②豆腐は 1cm 角に切り、油揚げは油抜きして 5mm の短冊切りにする。じゃがいもは 5mm の短冊切り、玉ねぎ・にんじんはせん切り、ねぎは小口切りにし、えのきたけは石付きを落とし、半分切る。 ③だし汁を煮立て、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、えのきたけを入れる。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤中みそを加え、ねぎを入れる。