

(6枚のうち1)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

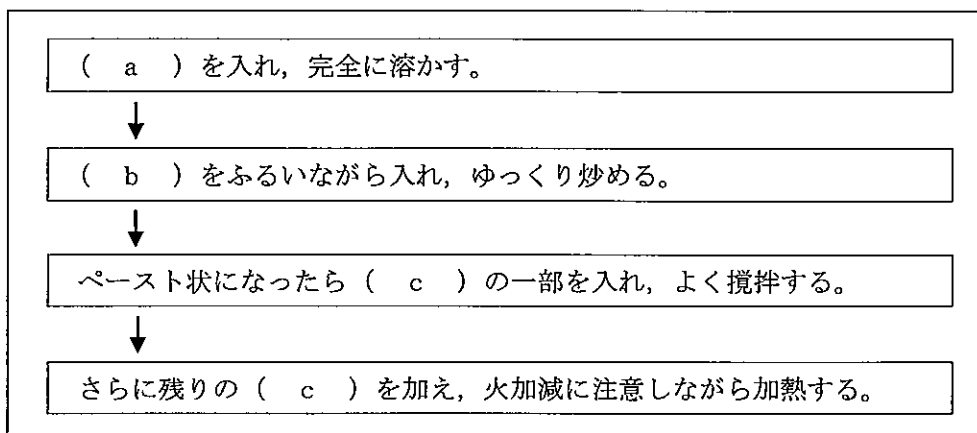
(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

1 栄養管理について、あとの1～4に答えなさい。

- 1 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30年8月一部改正）」について、次の(1)・(2)に答えなさい。
 - (1) 平成30年8月の一部改正において、栄養素の項目の位置づけが見直され、参考値から基準値に変更された栄養素があります。その栄養素は何ですか。名称を書きなさい。また、その栄養素が参考値から基準値に変更された理由を簡潔に書きなさい。
 - (2) 学校給食の食事内容の充実を図るため、献立作成においてどのようなことに留意する必要がありますか。主な留意事項を3つ簡潔に書きなさい。

2 小麦粉を用いた調理について、次の(1)～(3)に答えなさい。

- (1) 次の(ア)～(エ)の文のうち、小麦粉に水を加えて混ねつけた小麦粉生地への添加材料の影響について述べたものとして正しいものはどれですか。その記号をすべて書きなさい。
 - (ア) 食塩は、グルテンの網状組織を緻密にし、粘弾性や伸展性を増し、引きしまったコシのある生地にする。
 - (イ) 砂糖は、親水性が大きいため、生地中の水分を奪いグルテン形成を助長するため、生地の粘弾性は増す。
 - (ウ) 油脂は、グルテン形成を阻害し、生地を滑らかにし、伸展性をよくする。
 - (エ) アルカリ性の水は、グルテニンの伸展性を減らすため、中華めんに加えられる。
- (2) 次の資料は、ホワイトルーを作る工程を示したものです。この資料中の(a)～(c)にあてはまる食品は何ですか。それぞれ名称を書きなさい。ただし、同じ記号には同じ食品が入ります。



- (3) 天ぷらは、小麦粉に水と卵を加えてつくった衣で揚げ種の表面を覆い、高温の油で揚げて調理します。からっとした歯ざわりのよい天ぷらにするために、衣を調製する際、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に書きなさい。

3 次の(ア)～(ウ)は、生化学に関する用語です。それぞれどのようなものですか。簡潔に書きなさい。

- (ア) 外呼吸
- (イ) バソプレッシン
- (ウ) 長鎖脂肪酸

(6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。)

4 次の(ア)～(ウ)は、ビタミンの欠乏に起因する病気です。起因するビタミンはそれぞれ何ですか。その名称を書きなさい。

- (ア) 壊血病
- (イ) くる病
- (ウ) ウェルニッケ脳症

2 食品衛生について、あとの1～3に答えなさい。

1 食中毒について、次の(1)～(3)に答えなさい。

(1) 次の(ア)～(オ)の文のうち、食中毒の原因微生物について述べたものとして正しいものはどれですか。1つ選び、その記号を書きなさい。

- (ア) ウェルシュ菌は、グラム陰性の偏性嫌気性桿菌で、鞭毛をもつ。
- (イ) ボツリヌス菌は、水分活性0.94未満、pH 4.6未満で発育抑制される。
- (ウ) カンピロバクターは、通常大気下(酸素濃度20%程度)で発育し、低酸素(3～5%)状態で菌数は減少する。
- (エ) セレウス菌は海水中に存在し、主な原因食品は魚介類の刺身や寿司である。
- (オ) 腸管出血性大腸菌の潜伏期間は、6時間から18時間と短い。

(2) 次の文は、黄色ブドウ球菌による食中毒について述べたものです。文中の(a)・(b)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。

黄色ブドウ球菌は (a) で増殖するとエンテロトキシンという (b) を産生し、食中毒の原因となる。

(a)	(ア) 腸管内	(イ) 食品中	(ウ) 海水中	(エ) 土壌中
(b)	(ア) 毒素	(イ) ウイルス	(ウ) 細菌	(エ) 芽胞

(3) 黄色ブドウ球菌による食中毒の予防対策の一つに手袋を着用することがあります。手袋を着用するのはなぜですか。その理由を、黄色ブドウ球菌の特徴を踏まえ、簡潔に書きなさい。

(6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 食品添加物について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の表は、食品添加物の使用用途と物質名を示したものです。表中の(a)～(e)にあてはまる物質は何ですか。下の(ア)～(オ)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

使用用途	着色料	発色剤	甘味料	酸化防止剤	保存料
物質名	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)

- | |
|---|
| (ア) ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)
(イ) 安息香酸
(ウ) 亜硝酸ナトリウム
(エ) β -カロテン
(オ) アスパルテーム |
|---|

(2) 食品表示基準には、食品添加物を例外として表示することが免除される場合が示されています。どのような場合に免除されますか。簡潔に書きなさい。

3 次の(ア)～(ウ)の物質は、調理過程において混入した異物です。異物の混入を防ぐためにどのような再発防止策が考えられますか。それぞれ簡潔に書きなさい。

- (ア) 食材が入っていた袋の切れ端
(イ) 調理機器のサビ
(ウ) 調理員が装着していたピアス

3 給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができます。このことを踏まえ、次の1・2に答えなさい。

1 学級担任が主に担う給食指導において、栄養教諭にはどのような役割が求められますか。具体的に2つ書きなさい。

2 小学校第5学年の社会科では「これからの食料生産とわたしたち」について学習します。この学習後に、関連させた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。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。

(6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。)

- 4 「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月）」には、学校給食における食物アレルギー対応の大原則として「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。」と示されています。次の表は、食物アレルギーを有する対象児童の学年及び原因食物を示したものです。下の1・2に答えなさい。

学年	小学校第3学年
原因食物	卵

- 1 上の表の内容を踏まえ、学校給食における代替食の献立を作成することとします。次の表1は、ある日の学校給食の料理名、材料、一人分の分量を示し、表2は材料のうち加工食品のアレルギー表示を示しています。この日の学校給食で対象児童の代替食の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。ごはん、牛乳を除く副食について、料理名、材料、分量を書きなさい。

表1

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	40 0.2 0.02 6 2
キャベツの塩昆布和え	キャベツ 塩昆布	30 1
かきたま汁	鶏卵 木綿豆腐 かまぼこ 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	35 10 15 20 10 10 1 2 3 1 0.4 0.5 110
りんごゼリー	(冷)りんごゼリー	30

表2

材料	特定原材料の名称						
	卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
でん粉	—	—	—	—	—	—	—
塩昆布	—	—	—	—	—	—	—
木綿豆腐	—	—	—	—	—	—	—
かまぼこ	○	—	○	—	—	—	—
しょうゆ	—	—	○	—	—	—	—
清酒	—	—	—	—	—	—	—
りんごゼリー	—	○	—	—	—	—	—

- 2 対象児童及びその保護者に対して、栄養教諭が個別的な相談指導を行うこととします。どのような内容について相談指導を行うことが考えられますか。その内容を簡潔に書きなさい。

(6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。)

5 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、あとの1～4に答えなさい。

- 「学校給食衛生管理基準」には、検収室を設けることについて示されており、球根皮剥機は検収室に設置する必要があります。検収室における球根皮剥機の取扱いについて、栄養教諭として給食調理員へどのような衛生指導を行いますか。簡潔に書きなさい。
- 「学校給食衛生管理基準」には、調理作業工程表を作成することが示されています。次の表は、ある日の学校給食の作業工程表であり、「学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月、文部科学省）」に示されている作業工程表に記載すべき事項のうち、献立名、時間（タイムスケジュール）、調理作業の内容が記載されています。この表において、記載されていない記載すべき事項は何ですか。簡潔に3つ書きなさい。

作業工程表											
令和〇年〇月〇日 (〇)											
献立名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00		
みそ汁	だしを取る				→	煮込み・調味		→	配食・配送	清掃作業	
	にんじん 大根 葉ねぎ	を洗う	→	野菜・油あげを切る	→	煮込み・調味		→	配食・配送		
ごま和え	にんじん ほうれんそう キャベツ	→	野菜を切る	→	和え衣を作る		→	茹・冷却	→	調味 和える → 配食・配送	
鶏の唐揚げ	鶏肉に下味		→	揚げ物準備	→	でんぷんを まぶす・揚げる		→	数える・配食	→	配送

3 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康管理について、次の(1)・(2)に答えなさい。

- (1) 次の資料は、給食当番等の健康状態等について、「学校給食衛生管理基準」別紙3「定期及び日常の衛生検査の点検票－⑧ 学校給食日常点検票(第8票)」に示す点検項目に基づき、配食前にチェックする項目を示しています。資料中の(a)～(d)にあてはまる言葉をそれぞれ書きなさい。

- | |
|----------------------------|
| 1 (a) をしている者はいない。 |
| 2 (b), 腹痛, 嘔吐をしている者はいない。 |
| 3 (c) な服装をしている。 |
| 4 手指は確実に (d) した。 |

(2) 給食当番の児童生徒に腹痛、嘔吐の症状がある場合、教職員は児童生徒に対してどのような対応が必要ですか。簡潔に書きなさい。

(6枚のうち6)

受験番号		氏名	
------	--	----	--

(答えは、すべて解答用紙に記入すること。)

4 次の表は、フレンチサラダの材料及び一人分の分量を示したものです。「学校給食衛生管理基準」に基づく調理手順は、どのようになりますか。書きなさい。なお、調理手順については、下に示す例のように記載することとします。

材料	一人分の分量 [g]
ロースハム	5
キャベツ	30
きゅうり	20
酢	2
菜種油	2
上白糖	0.5
塩	0.2
こしょう	0.02
洋がらし	0.01

<調理手順の例>

- 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。

6 食に関する指導の内容の一つに、教科等における食に関する指導があります。このことを踏まえ、小学校体育科の保健領域における学習について、次の1・2に答えなさい。

1 平成29年7月告示の小学校学習指導要領解説 体育編 第3章 指導計画の作成と内容の取扱い 2 内容の取扱い (11) には、「保健の指導に当たっては、健康に関心をもてるようにし、健康に関する課題を解決する学習活動を取り入れるなどの指導方法の工夫を行うこと。」と示されています。このことを踏まえ、保健の内容に関心をもたせるとともに、健康に関する課題を解決する学習活動を行うために、どのような指導方法の工夫が考えられますか。簡潔に4つ書きなさい。

2 体をよりよく発育・発達させるための生活について学習する授業を担当と栄養教諭が行うこととします。自分の生活を振り返り、適切な運動、調和のとれた食事、休養及び睡眠が実践できているか確認させる学習を行う際、栄養教諭としてどのような指導を行うことが考えられますか。具体的に書きなさい。

7 食育の推進について、次の1・2に答えなさい。

1 「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー (平成31年3月改訂)」には、全体計画作成の手順及び内容が示されています。学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定に当たって、留意すべきことは何ですか。簡潔に書きなさい。

2 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」には、食育の推進に当たっての目標の一つとして、「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす」が示されています。学校給食の献立作成及び調理において、食品ロスの削減のために、どのような取組を行うことが考えられますか。簡潔に2つ書きなさい。

3

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		栄養素		
		(1) 理由		
		(2)		
		(1)		
		(2)	(a)	
			(b)	
			(c)	
	(3)			
		3	(ア)	
			(イ)	
			(ウ)	
	4	(ア)		
		(イ)		
		(ウ)		

3

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	(1)		
		(2)	(a)	
			(b)	
	(3)			
	2	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
			(d)	
			(e)	
		(2)		
	3		(ア)	
			(イ)	
(ウ)				
3	1			
	2			

3

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		
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
※ 必要に応じて線を引いてもよい。				

3

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		
4	2			
	1			
5	2			
	3	(1)	(a)	
			(b)	
			(c)	
			(d)	
(2)				
4				

3

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
6	1	
7	1	
	2	