

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)	1.5		各 2 × 5	
		(イ)	4.5			
		(ウ)	160			
		(エ)	25			
		(オ)	7			
	(2)	児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情に十分配慮し、弾力的に運用すること。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4	
	2	(a)	・ナトリウムを再吸収する。 ・カリウムと水素イオンの分泌を促進する。		それぞれ1つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 3
		(b)	・グリコーゲンの分解を促進する。 ・糖新生やケトン体生成を促進する。			
		(c)	・骨吸収を促進する。 ・腸におけるカルシウムの吸収を促進する。			
	3	(1)	(a)	βカロテン当量		各 2 × 2
			(b)	600		
		(2)	処理	あらかじめ軽い加熱処理を行う。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。
理由			野菜中の酵素を失活させ、変色やビタミンの破壊を防ぐため。		4	
4	記号	(c)		記号と理由がともに合っているものだけを正答とする。 理由は、内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	7	
	理由	調味料を浸漬する前に加えると、米の吸水を阻害するため。				
2	1	(1)	スイセン		3	
		(2)	(a)	(ウ)	各 2 × 2	
			(b)	(イ)		
	2	(1)	飲用牛乳だけでなく、牛乳や乳製品を使用した食品や料理を提供しない対応。		問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	4
		(2)	(ア)	そば	順序は問わない。 落花生は、ピーナッツ もよい。	各 2 × 5
			(イ)	落花生		
			(ウ)	卵		
			(エ)	乳		
	(オ)	小麦	順序は問わない。			
	3	・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べることを指導する。 ・早食いは危険であることを指導する。		1つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	4	

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	(ア) 理解		各 2 × 6	
	(イ) 食生活			
	(ウ) 思考力			
	(エ) 管理			
	(オ) 主体的			
	(カ) 人間関係形成能力			
	2	(a) 情報提供	順序は問わない。	各 2 × 3
		(b) 指導助言		
		(c) 共有		
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。</li> <li>・学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。</li> <li>・手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。</li> <li>・教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。</li> <li>・献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。</li> </ul>	2つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 2	
4	1	※別紙（計1枚）	<p>問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。 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。</p>	2 5
	2	<p>広島県は、瀬戸内海でとれる海の幸、中国山地や高原地帯で栽培される山の幸、島しょ部地域で栽培される柑橘類などが豊富である。このような様々な気候と風土から、独自の食文化が生み出されている。</p> <p>今日の給食には、広島県の郷土料理の一つの小さいわしの天ぷらが提供されている。広島県では小さいわしが多く水揚げされ、生産者と消費者の距離が近いので、刺身でも食べられるほど新鮮な状態で届けることができる。これは、地産地消の利点である。</p> <p>また、きゅうりやすいかなどの旬の食材を使っている。</p>	<p>問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。</p>	1 0

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	
5	1	(a) 2		各 2 × 10	38
		(b) 60			
		(c) 75			
		(d) 85			
		(e) 0.1			
		(f) 50			
		(g) -20			
		(h) 2			
		(i) 1			
		(j) 2			
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立によって作業場所を変えることができ、調理過程に合った作業動線になる。</li> <li>・作業終了後は洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させて洗浄できるため、床を濡らさず作業できる。</li> <li>・機械及び機器を移動させることにより、周辺の洗浄を容易にすることができる。</li> </ul>		2つ書かれていればよい。 内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 5 × 2	
3	理由	ふきんは微生物が付着すると繁殖しやすく、二次汚染の原因となる。	内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	各 4 × 2	
	指導	清潔な水切りワイパーやペーパータオルを使用する。			
6	1	生活習慣病などは、運動不足、食事の量や質の偏り、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れが主な要因となって起こること。また、生活習慣病などの多くは、適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することによって予防できること。		内容を正しく捉えていれば、表現は異なってもよい。	10
	2	視点	食品を選択する能力	視点と内容が対応しているものだけを正答とする。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	12
内容		私たちの食生活は、外国から輸入されている食料にも支えられていることから、正しい知識・情報に基づいて、自ら判断し、食品を選択する能力を身に付けさせる授業を行う。			
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食の内容を充実させるために、おすすめの朝食レシピや動画の配信を行う。</li> <li>・正しい食事の在り方などを啓発するために、オンライン親子料理教室を開催する。</li> <li>・食事のマナーをよりよくするために、はしの使い方を家庭で練習できるよう写真や動画を配信する。</li> </ul>		2つ書かれていればよい。 問いを正しく捉えていれば、内容は異なってもよい。	各 5 × 2	10

## 4 1 &lt;献立&gt; ※一食分の完全給食の献立

料理名	材 料	一人分の 分量〔g〕	調理手順
牛乳	牛乳	206	
麦ごはん	精白米 米粒麦	90 10	〔麦ごはん〕 ①麦ごはんを炊く。
小いわしの天ぷら	小いわし 塩 小麦粉 鶏卵 水 油	60 0.24 8 4 適量 6	〔小いわしの天ぷら〕 ①小いわしに塩をふる。 ②小麦粉、鶏卵、水で衣を作る。 ③小いわしに衣をつけ、油で揚げる。
きゅうりの レモン和え	キャベツ きゅうり 乾燥わかめ 薄口しょうゆ 砂糖 レモン果汁 白ごま	30 20 1 2 1.5 3 2	〔きゅうりのレモン和え〕 ①キャベツはせん切り、きゅうりは輪切りにし、ゆでて冷ます。 ②乾燥わかめは、水で戻し、ゆでて冷ます。 ③白ごまは、炒った後、すって冷ます。 ④薄口しょうゆ、砂糖、レモン果汁を混ぜ、野菜とわかめを加えて和える。 ⑤白ごまを加えて混ぜる。
豚汁	豚もも肉 生揚げ じゃがいも だいこん にんじん 小松菜 煮干し 中みそ 白みそ 水	20 15 30 15 15 8 4 9 3 140	〔豚汁〕 ①煮干しでだしをとる。 ②生揚げは油抜きして1 cm 角に切る。じゃがいもは1 cm のいちよう切り、だいこん・にんじんはせん切り、小松菜は2 cm 幅に切る。 ③だし汁を煮立て、豚もも肉、じゃがいも、だいこん、にんじんを入れて煮る。 ④生揚げ、小松菜を入れる。 ⑤中みそと白みそを加える。
すいか	すいか	110	〔すいか〕 ①1/32 に切る。