

9 栄養 問題用紙

(5枚のうち1)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全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 次の表1～表3は、食品とそれぞれに含まれる可食部100 g当たりの成分値を示したものです。表中の(ア)～(ケ)に当てはまる食品は何ですか。各表について、下の(a)～(l)の中からそれぞれ選び、その記号を書きなさい。

表1

食品名	エネルギー kcal
(ア)	51
(イ)	342
(ウ)	604

表2

食品名	カルシウム mg
(エ)	60
(オ)	500
(カ)	110

表3

食品名	鉄 mg
(キ)	2.8
(ク)	13.0
(ケ)	7.5

(文部科学省「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」により作成。)

表1	(a) ごま(乾)	(b) こめ(精白米、うるち米)
	(c) じゃがいも(塊茎、皮つき、生)	(d) こんにゃく(しらたき)
表2	(e) 普通牛乳	(f) 鶏卵(全卵、生)
	(g) かたくちいわし(生)	(h) 切干しだいこん(乾)
表3	(i) きくらげ(乾)	(j) ぶた(肝臓、生)
	(k) 凍り豆腐(乾)	(l) こまつな(葉、生)

2 次の文章は、「学校給食実施基準(令和3年一部改正 文部科学省)」における学校給食の食事内容の充実等についての一部を示したものです。文章中の(ア)～(オ)に当てはまる言葉は何ですか。それぞれ書きなさい。

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。

また、食に関する指導の(ア)と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした(イ)を示すこと。

② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた(ウ)とすること。

③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「(エ)」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、(オ)の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

3 次の(a)～(d)の文は、不可欠アミノ酸について述べたものです。誤っているものはどれですか。1つ選び、その記号を書きなさい。

(a) 人の体内で合成されず食品から摂取しなければならない不可欠アミノ酸は9種類である。

(b) 分枝アミノ酸のロイシン、イソロイシン、メチオニンには、運動による筋肉消耗を低減する効果があることが報告されている。

(c) ヒスチジンは大人は体内で合成できるが、子供は体内で合成できない。

(d) アミノ酸の補足効果の例として、リシンが制限アミノ酸である穀類とリシンを多く含む大豆と一緒に摂取することが挙げられる。

9 栄養 問題用紙

(5枚のうち2)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

4 次の(ア)～(ウ)は、食品学及び生化学に関する用語です。それぞれどのようなものを示していますか。簡潔に書きなさい。

(ア) レジスタントスターチ

(イ) レプチン

(ウ) HDL

2 食の安全について、あとの1～3に答えなさい。

1 食中毒について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 次の表は、有毒植物とその中毒症状及び有毒植物と間違えやすい植物を示したものです。表中の(a)～(c)に当てはまる語の組合せとして適切なものを、下のア～カの中から選び、その記号を書きなさい。

有毒植物	中毒症状	間違えやすい植物
(a)	嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難	《葉》 ギョウジャニンニク、ギボウシ 《球根》 ジャガイモ、タマネギ など
(b)	口の渇き、瞳孔の散大、意識混濁、興奮、麻痺、心拍数の増加	《葉》 モロヘイヤ、アシタバ 《根》 ゴボウ 《種》 ゴマ など
(c)	食後30分以内で、悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温	《葉》 ニラ、ノビル 《球根》 タマネギ

(厚生労働省 リーフレット「観賞用植物の誤食に注意!」により作成。)

- | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|
| ア | (a) チョウセンアサガオ | (b) スイセン | (c) シャクナゲ |
| イ | (a) スイセン | (b) イヌサフラン | (c) チョウセンアサガオ |
| ウ | (a) イヌサフラン | (b) チョウセンアサガオ | (c) スイセン |
| エ | (a) シャクナゲ | (b) イヌサフラン | (c) スイセン |
| オ | (a) スイセン | (b) チョウセンアサガオ | (c) イヌサフラン |
| カ | (a) イヌサフラン | (b) シャクナゲ | (c) チョウセンアサガオ |

(2) ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、どのような対策を行いますか。加熱調理、用便後、加熱済み食品について、それぞれ簡潔に書きなさい。

2 「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 文部科学省)」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1) 学校給食における食物アレルギー対応の大原則の一つに、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づいた医師の診断による書類の提出が示されています。この書類は何ですか。名称を書きなさい。

(2) 次の文章は、検収時における食物アレルギーに関するヒヤリハット事例です。栄養教諭として、どのような再発防止策が考えられますか。簡潔に書きなさい。

ピーナッツアレルギーをもつ児童が在籍する学級の給食において、個包装のパンパンジードレッシングが納品された。検収担当者は、納品時には気付かず、配食時に調理員が裏面の食品表示を見て、ピーナッツペーストが入っていることに気付いた。

9 栄養 問題用紙

(5枚のうち3)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

3 「食品表示基準（令和8年一部改正）」について、次の（1）・（2）に答えなさい。

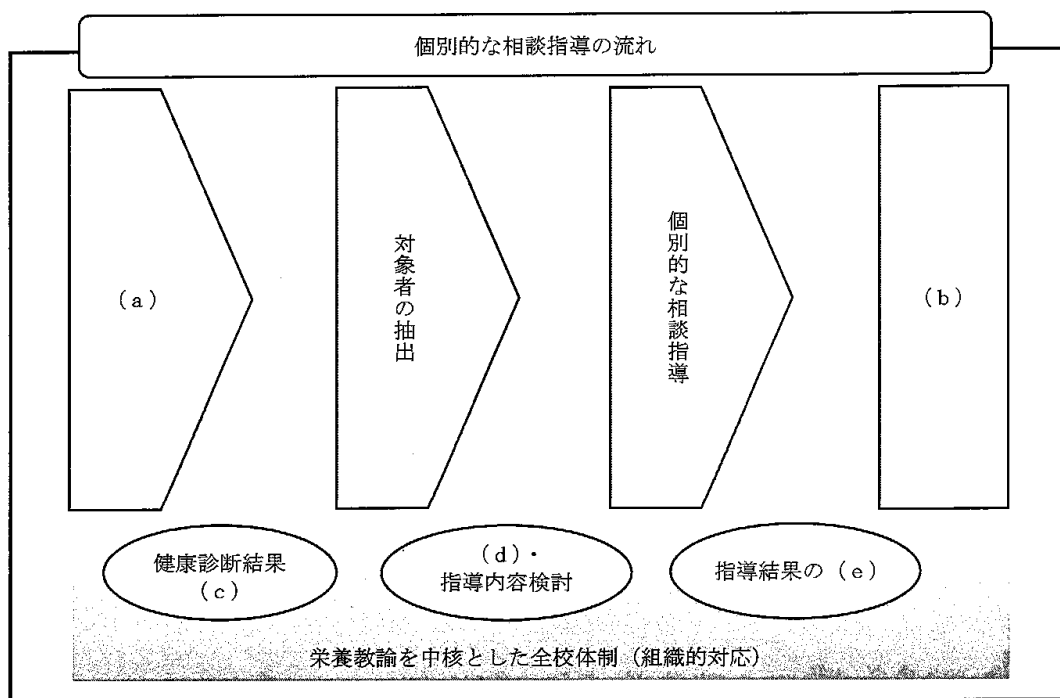
- （1）次の表は、食品表示基準において、例外として表示することが免除される食品添加物の例とその説明を示したものです。表中の（ア）・（イ）に当てはまる食品添加物の例は何ですか。それぞれ書きなさい。

例	説明
（ア）	保存料が使用されている醤油でせんべいを味付けし、ごく微量の保存料がせんべいに持ち越されるが、非常に少量のためせんべいに保存料の効果がない場合。
（イ）	次亜塩素酸水の使用基準が「最終食品の完成前に除去すること」とあり、使用後の水洗いで全て洗い流され、製品に残存していない場合。

- （2）「食品表示基準（令和8年一部改正）」の別表第14において、特定原材料として新たに追加された食品があります。その食品は何ですか。名称を書きなさい。

3 「食に関する指導の手引 ―第二次改訂版―（平成31年3月改訂 文部科学省）」には、個別的な相談指導の進め方について示されています。次の1・2に答えなさい。

- 1 次の図は、個別的な相談指導の流れについて示したものです。図中の（a）～（e）に当てはまる語は何ですか。それぞれ書きなさい。



(文部科学省「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」による。)

- 2 「食に関する指導の手引」には、栄養教諭の役割として個別的な相談指導を行う際の留意点が表示されています。栄養教諭が個別的な相談指導を行う際、どのようなことに留意する必要がありますか。簡潔に3つ書きなさい。

9 栄養 問題用紙

(5枚のうち4)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

- 4 小学校の特別の教科道徳では、「伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度」について学習します。この学習と関連して、「正月料理」を教材にした献立を作成し、給食の時間に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。あとの1・2に答えなさい。

献立のねらい	「正月料理」を通して、各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を育む。
対象学年	小学校第5学年
学習状況	道徳科の学習では、「正月料理」を教材として「伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度」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、一人分の分量、調理手順を示して、一食分の完全給食の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 こんにゃくはあく抜きをして、2 cm 角に切る。

- 2 1の献立のねらいを踏まえ、給食の時間に栄養教諭が対象学年の児童に対して指導することとします。「正月料理」を通して、各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を育むためには、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。具体的に書きなさい。

- 5 「学校給食衛生管理基準（平成21年 文部科学省）」について、次の1～3に答えなさい。

- 1 次の表は、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」の一部について示したものです。表中の(a)～(e)に当てはまる保存温度として適切なものはどれですか。下の(ア)～(キ)の中から選び、その記号を書きなさい。

食品名	保存温度
牛乳	(a) ℃ 以下
鮮魚介	(b) ℃ 以下
冷凍食肉製品	(c) ℃ 以下
液卵	(d) ℃ 以下
チーズ	(e) ℃ 以下

(ア) -15 (イ) -10 (ウ) 5 (エ) 8 (オ) 10 (カ) 15 (キ) 20

- 2 「学校給食衛生管理基準」には、調理に直接関係のない者を調理室に入れないことが示されています。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、どのような対応が必要ですか。簡潔に3つ書きなさい。
- 3 「学校給食衛生管理基準」には、使用水の安全確保について示されています。使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素が基準に満たない場合には、保存食としてどのように採取し保存しますか。簡潔に書きなさい。また、遊離残留塩素の基準となる数値を書きなさい。

9 栄養 問題用紙

(5枚のうち5)

受験番号		氏 名	
------	--	-----	--

(答えは、全て解答用紙に記入すること。)

6 教科等における食に関する指導について、次の1・2に答えなさい。

- 1 次の文章は、平成29年3月告示の小学校学習指導要領 家庭 指導計画の作成と内容の取扱い の一部を示したものです。文章中の(a)～(e)に当てはまる言葉は何ですか。それぞれ書きなさい。

3 実習の指導に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

- (1) 施設・設備の安全管理に配慮し、(a)を整備するとともに、熱源や用具、機械などの取扱いに注意して(b)の指導を徹底すること。
- (2) (c)を整え、衛生に留意して用具の手入れや保管を適切に行うこと。
- (3) 調理に用いる食品については、(d)は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、(e)についても配慮すること。

- 2 中学校理科第2学年「生物の体のつくりと働き」の単元において、教科担任と栄養教諭が一緒に授業を行うこととします。消化系について、動物には消化器官が備わっており、その働きによって、食物が物理的及び化学的に消化され、栄養分が吸収される仕組みを理解することについて、栄養教諭として、どのような食育の視点で指導しますか。6つの食育の視点のうちから1つ選び、指導内容を書きなさい。

7 「広島県食品ロス削減の取組方針(令和6年3月 広島県)」には、食品ロスの発生抑制の一つに「食への感謝の気持ちを養うなど、学校の教科等を通じた食品ロス削減に関する理解と実践の促進」が示されています。児童生徒が食品ロス削減について理解し、実践するために、栄養教諭としてどのような取組を行うことが考えられますか。指導場面を明らかにして、具体的に2つ書きなさい。

9 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	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	
		(エ)	
		(オ)	
		(カ)	
		(キ)	
		(ク)	
		(ケ)	
	2	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	
		(エ)	
		(オ)	
	3		
	4	(ア)	
		(イ)	
		(ウ)	

9 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)	加熱調理	
			用便後	
			加熱済み食品	
	2	(1)		
		(2)		
	3	(1)	(ア)	
			(イ)	
		(2)		
	3	1	(a)	
(b)				
(c)				
(d)				
(e)				
2				

9 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		
5	1	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
	2		
	3	保存食	
		遊離残留 塩素の基準	[mg/L] 以上

9 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	(a)	
		(b)	
		(c)	
		(d)	
		(e)	
	2	食育の視点	
		指導内容	
	7		