

## 栄養教諭

### 解答についての注意点

- 1 解答用紙は、マーク式解答用紙と記述式解答用紙の2種類があります。
- 2 大問 **1** ~大問 **4** については、マーク式解答用紙に、大問 **5** については、記述式解答用紙に記入してください。
- 3 解答用紙が配付されたら、まずマーク式解答用紙に受験番号等を記入し、受験番号に対応する数字を、鉛筆で黒くぬりつぶしてください。  
記述式解答用紙は、全ての用紙の上部に受験番号のみを記入してください。
- 4 大問 **1** ~大問 **4** の解答は、選択肢のうちから、**問題で指示された解答番号**の欄にある数字のうち一つを黒くぬりつぶしてください。  
例えば、「解答番号は  」と表示のある問題に対して、「**3**」と解答する場合は、解答番号  の欄に並んでいる ① ② ③ ④ ⑤ の中の ③ を黒くぬりつぶしてください。
- 5 間違ってぬりつぶしたときは、消しゴムできれいに消してください。二つ以上ぬりつぶされている場合は、その解答は無効となります。
- 6 その他、係員が注意したことをよく守ってください。

指示があるまで中をあけてはいけません。

1 食に関する指導について、次の問いに答えよ。

(1) 次の文は「小学校学習指導要領」(平成29年3月告示 文部科学省)「第1章 総則 第1 小学校教育の基本と教育課程の役割」から抜粋したものである。空欄A～Dに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

学校における体育・健康に関する指導を、児童の  を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに  の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や  との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、  を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

	A	B	C	D
1	発達の段階	体力	地域社会	生涯
2	発達の段階	学力	学校給食従事者	教育活動
3	発達の段階	学力	地域社会	生涯
4	身体の状態	体力	学校給食従事者	教育活動
5	身体の状態	学力	地域社会	生涯

(2) 次の各文は、「中学校学習指導要領」(平成29年3月告示 文部科学省)「第2章 各教科 第8節 技術・家庭 [家庭分野] 2 内容 B 衣食住の生活」の記述の一部である。空欄A～Cに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。

(イ) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康によい  について理解すること。

(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア)  が分かり、食品の栄養的な特質について理解すること。

(イ) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。

(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。

(イ) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできること。

(ウ) 材料に適した  について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(エ) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

	A	B	C
1	栄養補給	1 食分に必要な栄養価	加熱調理の仕方
2	栄養補給	1 食分に必要な栄養価	献立作成の仕方
3	食習慣	1 食分に必要な栄養価	献立作成の仕方
4	食習慣	栄養素の種類と働き	加熱調理の仕方
5	栄養補給	栄養素の種類と働き	献立作成の仕方

(3) 「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」(平成31年3月 文部科学省)について、次の①～⑤の問いに答えよ。

- ① 次の各文のうち、「第1章 学校における食育の推進の必要性 第6節 学校における食育の推進 1 食に関する指導の目標」に示されている食に関する指導が、さらに実践しやすいように再整理された「食育の視点」として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方についての知識を身に付ける。
- 2 各地域の産物、食文化や食に関わる人々を理解し、尊重する心をもつ。
- 3 食事の多様性、調理をする喜び、楽しさを理解する。
- 4 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 5 食事のマナーや食事を通じた自己管理能力を身に付ける。

② 次の各文のうち、「第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 第2節 家庭や地域との連携の進め方」に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 学校は、食に関する指導の目標や計画、各教科等における食育の視点や指導内容、教育活動の様子、学校給食の意義、役割等について、家庭や地域に積極的に公開したり、情報を発信したりして、家庭や地域の理解や協力を得やすい環境を整える。
- B 学校における食に関する指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取組がなされることで、児童生徒の食に関する理解や望ましい食習慣の形成が図られることから、学校から家庭への働きかけ等は家庭や地域の状況等を考慮しながら慎重に行うことが大切である。
- C 学校における食に関する指導を充実するためには、校区や近隣の人材や機関にとどまらず、広く地域と連携していくことが必要である。
- D 乳幼児期を除く小・中学校の発達段階に応じて、食に関する共通の課題の解決が重要であることから、校種間での連携した指導が行われることが望ましい。
- E 栄養教諭は、学級担任や養護教諭と連携し、保護者等の協力を得ながら調査を行い、家庭や地域での生活スタイルや食環境の実態及び課題を明確にし、課題解決の方策を食に関する指導の全体計画や学校給食の献立内容、日々の指導に反映する。

	A	B	C	D	E
1	×	○	○	○	×
2	×	×	○	○	○
3	○	×	○	×	○
4	○	○	×	×	×
5	○	×	×	○	○

③ 次の各文のうち、「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成」に示されている栄養教諭の役割として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 給食献立計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを行い、献立計画において、当該献立の趣旨や地場産物の活用を明確に示したり、他の教職員に資料提供したりすることなどの取組を行う。
- 2 地域学校協働活動推進員等と連携し、家庭や地域との連携・調整の要となる。
- 3 児童生徒の食生活等の実態を把握し、課題を校長その他の教職員に提示する。
- 4 教育に関する資質と他の教職員が有していない栄養に関する専門性を積極的に生かして、教職員の連携・調整の要となる。
- 5 各分野における学校の全体計画等と食に関する指導に関連している単元と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう教育課程の編成及び実施をする。

④ 次の各文のうち、「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 8 特別活動 (1) 小学校 ウ 食に関連する内容 学級活動」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 児童が主体的に望ましい食習慣や食生活を実現しようとする態度を養う。
- 2 運動や健康についての自己の課題を見付け、その解決に向けて思考し判断するとともに、他者に伝える力を養う。
- 3 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成において、食事を通して人間関係をよりよくすることのよさや意義などを理解する。
- 4 心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵への感謝、食文化、食料事情などについても各教科等との関連を図りつつ指導を行う。
- 5 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成において、食に関する資質・能力等を、児童が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように学校教育全体で指導する。

⑤ 次の各文のうち、「第6章 個別的な相談指導の進め方 第1節 個別的な相談指導の基本的な考え方 3 指導上の留意点」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 対象児童生徒の過大な重荷にならないようにすること。
- 2 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけになったりしないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- 3 指導者として、高い倫理観とスキルをもって指導を行うこと。
- 4 保護者を始め関係者の理解を得て、密に連携を取りながら指導を進めること。
- 5 柔軟な対応ができるよう指導計画は立てずに、その都度内容を検討し、指導を行うこと。

(4) 次の各文のうち、「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)「Ⅲ 評価<<CHECK>>」に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- A 活動指標(アウトプット)は目的・目標の達成のために行われる事業の結果に対する評価である。
- B 成果指標(アウトカム)は事業の目的・目標の達成度、また、成果の数値目標に対する評価である。
- C 活動指標(アウトプット)の評価指標としては、食育指導実施率、食育指導の継続率、食育研修の回数などがある。
- D 成果指標(アウトカム)の評価指標としては、肥満度などの健康診断結果の変化、生活習慣病の有病者予備群等の変化、子供や保護者の意識変化や行動変容などがある。

	A	B	C	D
1	○	×	○	×
2	○	×	×	×
3	○	○	○	○
4	×	○	×	○
5	○	×	○	○

2 健康と栄養について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文のうち、「学校給食実施基準の一部改正について(通知)」(令和3年2月12日 文部科学省)に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 学校給食における食品構成について、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。
- 2 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。
- 3 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。
- 4 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
- 5 ナトリウム(食塩相当量)の摂取過剰や鉄の摂取不足など、家庭での対応に限界があるため、学校給食において徹底した管理を行うこと。



(2) 「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(令和2年12月 文部科学省)について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「(6)無機質(Minerals)」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 ナトリウムは、細胞外液の浸透圧維持、糖の吸収、神経や筋肉細胞の活動等に関与するとともに、骨の構成要素として骨格の維持に貢献している。一般に、欠乏により疲労感、低血圧等が起こることが、過剰により浮腫(むくみ)、高血圧等が起こることがそれぞれ知られている。
- 2 マグネシウムは、骨の弾性維持、細胞のカリウム濃度調節、細胞核の形態維持に関与するとともに、細胞がエネルギーを蓄積、消費するときに必須の成分である。多くの生活習慣病やアルコール中毒の際に細胞内マグネシウムの低下がみられ、腎機能が低下すると高マグネシウム血症となる場合がある。
- 3 鉄は、酸素と二酸化炭素を運搬するヘモグロビンの構成成分として赤血球に偏在している。また、筋肉中のミオグロビン及び細胞のシトクロムの構成要素としても重要である。鉄の不足は貧血や組織の活性低下を起こし、鉄剤の過剰投与により組織に鉄が沈着することもある。
- 4 リンは、核酸やたんぱく質の合成に関与する酵素をはじめ、多くの酵素の構成成分として、また、血糖調節ホルモンであるインスリンの構成成分等として重要である。欠乏により小児では成長障害、皮膚炎が起こるが、成人でも皮膚、粘膜、血球、肝臓等の再生不良や味覚、嗅覚障害が起こるとともに、免疫たんぱく質の合成能が低下する。
- 5 カリウムは、細胞内の浸透圧維持、細胞の活性維持等を担っている。食塩の過剰摂取や老化によりカリウムが失われ、細胞の活性が低下することが知られている。必要以上に摂取したカリウムは、通常迅速に排泄されるが、腎機能低下により、カリウム排泄能力が低下すると、摂取の制限が必要になる。

② 次の表は食品の可食部100g当たりの成分値を示したものである。A～Dに当てはまる食品として正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

食品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カリウム	カルシウム	鉄	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	g	g
A	14	1.6	0.1	3.0	140	150	2.1	21	2.4	0
B	26	2.7	0.5	4.8	370	1	0.5	0	3.0	0
C	180	9.2	3.2	58.4	6400	1000	6.2	0	51.8	4.7
D	73	7.0	4.9	1.5	110	93	1.5	0	1.1	0

	A	B	C	D
1	ほしひじき (ステンレス釜 乾)	ぶなしめじ (生)	木綿豆腐	こまつな (葉 ゆで)
2	ぶなしめじ (生)	こまつな (葉 ゆで)	ほしひじき (ステンレス釜 乾)	木綿豆腐
3	こまつな (葉 ゆで)	ぶなしめじ (生)	ほしひじき (ステンレス釜 乾)	木綿豆腐
4	木綿豆腐	ぶなしめじ (生)	こまつな (葉 ゆで)	ほしひじき (ステンレス釜 乾)
5	こまつな (葉 ゆで)	ぶなしめじ (生)	木綿豆腐	ほしひじき (ステンレス釜 乾)

③ 次のうち、ビタミンCの含有量(可食部100g当たり)の多いものから順に並べたものはどれか。  
1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 いちご(生)、冬採りほうれん草(ゆで)、じゃがいも(水煮)、夏採りほうれん草(ゆで)、りんご(生)
- 2 いちご(生)、夏採りほうれん草(ゆで)、冬採りほうれん草(ゆで)、りんご(生)、じゃがいも(水煮)
- 3 冬採りほうれん草(ゆで)、いちご(生)、りんご(生)、夏採りほうれん草(ゆで)、じゃがいも(水煮)
- 4 冬採りほうれん草(ゆで)、夏採りほうれん草(ゆで)、いちご(生)、じゃがいも(水煮)、りんご(生)
- 5 いちご(生)、りんご(生)、じゃがいも(水煮)、夏採りほうれん草(ゆで)、冬採りほうれん草(ゆで)

(3) 次の各文のうち、「日本人の食事摂取基準(2020年度版)」策定検討会報告書(令和元年12月)の「Ⅱ 各論 Ⅰ エネルギー・栄養素 1-3 脂質」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 脂質は、脂溶性ビタミンやカロテノイドの吸収を助ける。
- 2 n-6系脂肪酸は、体内で合成できず、欠乏すると皮膚炎などが発生する。n-6系脂肪酸は $\alpha$ -リノレン酸、EPA、DHAに大別される。
- 3 飽和脂肪酸は、高LDLコレステロール血症の主なリスク要因の一つであり、心筋梗塞を始めとする循環器疾患の危険因子でもある。
- 4 コレステロールは、細胞膜の構成成分であり、肝臓において胆汁酸に変換される。また、ビタミンDの前駆体である。
- 5 トランス脂肪酸(トランス型脂肪酸)は不飽和脂肪酸であり、一つ以上の不飽和結合がトランス型である脂肪酸である。

(4) 「食品表示法」(平成27年4月1日施行 消費者庁)に基づく食品表示基準について、次の①、②の問いに答えよ。

① 栄養成分の量及び熱量で「0」と表示することができる量として誤っているものはどれか。

1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 脂質 0.5 g
- 2 熱量 5 kcal
- 3 ナトリウム 5 mg
- 4 糖質 5 g
- 5 コレステロール 5 mg

② 次の各文は、食品表示についての記述である。正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 機能性を表示されている食品は、特定保健用食品と栄養機能食品の2種類だけである。
- 2 遺伝子組換え食品は、安全性が確認された農作物のうち大豆、とうもろこし、なたね、米の4作物について、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務付けられている。
- 3 栄養成分については、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)、食物繊維の表示が義務付けられている。
- 4 アレルギー表示について、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、アーモンドは表示が義務付けられている。
- 5 国内で製造された加工食品には原料原産地名が表示される。(外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合及び輸入品は対象外)

(5) 「食料需給表」(令和3年8月 農林水産省)に記載されている食料自給率の推移(令和2年度概算)について、品目別自給率が最も低いものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 牛乳・乳製品
- 2 小麦
- 3 豆類(大豆)
- 4 野菜
- 5 魚介類(うち食用)

3 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) 「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①～③の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「Ⅱ 解説 4-2 給食提供、調理作業」に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 栄養教諭、学校栄養職員と調理にかかわる全員でアレルギー対応作業も明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図を参照しながら、綿密な打ち合わせを行う。
- B 調理指示書、作業工程表、作業動線図は普通食用のものと対応食用のものが混同しないよう、別々に作成する。
- C 普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認してから取り分ける。
- D 対応食の個人容器は、他の児童生徒との違いを目立たせないようにするため、他の児童生徒と同じ食器を使用することが望ましい。

	A	B	C	D
1	○	×	×	×
2	○	×	○	×
3	○	○	×	×
4	×	○	×	○
5	○	×	○	○

② 次の各文のうち、「Ⅱ 解説 3 献立の作成と検討」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食器や調理器具の共有ができない等、極微量で反応が誘発される可能性がある場合、安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮する。
- 2 特に発症数の多い原因食物を提供する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。
- 3 食物アレルギーを有する児童生徒に給食を提供する場合は完全除去を原則とするので大豆アレルギーを有する児童生徒であれば、しょうゆ、みそ等の調味料も必ず除去して給食を提供しなければならない。
- 4 献立作成の際、できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮する。
- 5 特に重篤度の高い原因食物については学校給食での提供を極力減らす。

③ 次の各文のうち、「Ⅲ 総論 4 学校が取るべき対応 3 教職員の役割例」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 保健主事は食物アレルギー対応委員会を開催する。
- 2 学級担任は食物アレルギーを有していない他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる役割を担っている。
- 3 栄養教諭及び学校栄養職員は食物アレルギーを有する児童生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。
- 4 養護教諭は主治医、学校医、医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
- 5 校長等は校内の食物アレルギー対応のすべての最高責任者であり、市区町村教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。

(2) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」(令和2年3月日本学校保健会)について、次の①～④の問いに答えよ。

- ① 次の文は、「第1章 総論 ～「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に基づく取組～  
2. アレルギー疾患とその取組 2-1 アレルギー疾患とは」の記述の一部である。空欄A～Cに  
当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすことです。

最も頻度が多いのが  抗体(免疫グロブリンの一種)によるアレルギー反応です。いわゆる「アレルギー体質」の人は、花粉や食べ物など本来無害なもの(これらがアレルギーの原因になるとき  と呼ばれます)に対して  抗体を作ってしまいます。そして、その  が体の中に入ってくると、皮膚や粘膜にあるマスト細胞というアレルギーを起こす細胞の上にくっついている  抗体と反応して、マスト細胞から体にとって有害な症状をもたらす  などの物質が出て、じんましんやかゆみ、くしゃみや鼻水などのアレルギー反応を起こしてしまうのです。

	A	B	C
1	IgG	ヒスタミン	アレルゲン
2	IgE	ヒスタミン	アレルゲン
3	IgG	アレルゲン	ヒスチジン
4	IgG	ヒスチジン	ヒスタミン
5	IgE	アレルゲン	ヒスタミン

② アドレナリン自己注射薬について述べた次の各文のうち、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 アドレナリン自己注射薬は含有成分の性質上、15℃－30℃で保存することが望ましく、冷所または日光のあたる高温下等に放置すべきではない。
- 2 児童生徒等がアドレナリン自己注射薬の処方を受けている場合には、アドレナリン自己注射薬に関する一般的知識や処方を受けている児童生徒等についての情報を教職員全員が共有しておく必要がある。
- 3 アドレナリン自己注射薬の注射は法的には「医行為」にあたり、児童生徒等が自ら注射できない状況であっても第3者である教職員はアドレナリン自己注射薬を注射することはできない。
- 4 アドレナリン自己注射薬の副作用としては血圧上昇や心拍数増加に伴う症状（動悸、頭痛、振せん、高血圧）が考えられるが、一般的な小児では副作用は軽微であると考えられる。
- 5 アドレナリン自己注射薬の投与のタイミングとしては、アナフィラキシーショック症状が進行する前の初期症状（呼吸困難などの呼吸器の症状が出現したとき）のうちに注射するのが効果的であるとされている。



③ 次の各文のうち、食物アレルギーの概要や緊急時の対応についての記述として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 緊急性が高いアレルギー症状があると判断した場合の対応は、①直ちにアドレナリン自己注射薬を使用する、②救急車を要請する、③直ちに救急車に搬入しやすい場所に移動させる、の3点である。
- 2 アレルギー疾患になりやすいかどうかは体質と免疫反応がしばしば引き起こされるような生活環境や生活習慣があるかが関係している。そのため、親や兄弟姉妹がアレルギー疾患の場合には、体質が似ていて生活環境・習慣も共通しているため本人もアレルギー疾患になりやすいと考えるのが自然である。
- 3 アレルギー症状を認めたり、原因物質を食べてしまったりした場合には、緊急性の高いアレルギー症状があるかどうかの判断を5分以内に行う。
- 4 平成25年度と平成16年度のアレルギー疾患の罹患者の調査結果（「学校生活における健康管理に関する調査」）を比べると、平成25年度は平成16年度と比べ、「アナフィラキシー」、「食物アレルギー」は増加している。
- 5 シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど）が誘発される（交差反応という）。

④ 次の各文のうち、「第2章 疾患各論 1 食物アレルギー・アナフィラキシー」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校における食物アレルギー対応としては“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。
- 2 除去していたものを解除する際、家庭において、複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認することができた場合は学校と保護者の口頭のやりとりで解除をしてよい。
- 3 未摂取が理由で除去対応をしていた場合において、家で食べられるようになった場合や、適切な試験を行って症状が出ないことが確認され摂取可能になった食品については、原則として医師による解除の指示書は不要である。
- 4 小麦アレルギーの児童生徒等が在籍する場合には、使用する粘土の原料にも留意が必要である。
- 5 過去に、原因食物の摂取により明らかなアレルギー症状が起きている場合、除去根拠として高い位置付けになる。

⑤ 次のA～Cの各文はそれぞれ、ある用語の説明である。正しい組合せはどれか。1～5の中から一つ選べ。解答番号は

A アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態。

B 原因と考えられる食物を専門の医師の十分な観察のもと、試験的に摂取して、それに伴う症状の有無を確認するもの。

C 個々の児童生徒等についてのアレルギー疾患に関する情報を、主治医・学校医に記載してもらい、保護者を通じて学校に提出されるもの。

	A	B	C
1	アナフィラキシー	血液検査	診断書
2	アナフィラキシーショック	食物経口負荷試験	学校生活管理指導表
3	アナフィラキシーショック	食物経口負荷試験	診断書
4	アナフィラキシー	食物経口負荷試験	学校生活管理指導表
5	アナフィラキシー	血液検査	学校生活管理指導表

4 学校給食の管理について、次の問いに答えよ。

(1) 「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「第6章 衛生管理を充実させるための手順 I 主にハード面について Step3 手洗い設備の充実」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号

- 1 調理作業開始時に行う標準的な手洗いは、日常生活で付着した汚れや病原微生物を取り除く手洗いである。そのため、爪の間に存在する細菌等を爪ブラシで取り除いたり、アルコールで殺菌したりする必要がある。非汚染作業区域での調理作業においても、食材を衛生的に扱う必要があるため、作業開始時と同じような手洗いを行う必要がある。
- 2 使用後の爪ブラシは、洗剤液で揉み洗いし、流水ですすぎ、水分をよく切り、専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置き後、流水ですすぎ、乾燥させる。
- 3 前室の手洗い場は、調理従事者の数に応じて、必要数(一度に集中する人数が4～5人に1箇所程度)設置すること。
- 4 調理作業では、肘近くまでシンクに浸けたり、腕が食品に触れたりする場合もあるので、肘まで洗う必要がある。
- 5 ごみ箱の蓋を手で開けたり閉めたりすると、洗った手指が汚染されるため、ごみ箱は直接手を触れずに開閉できるペダル式とする。

② 次の各文のうち、「第6章 衛生管理を充実させるための手順 II ソフト面について」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 汚染度の高い食品(肉・魚・卵等)を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業(非加熱調理用食品や和えもの)を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせない。
- 2 作業動線図は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一食品であれば、別の料理に使用する食品であっても一本の線にまとめるほうがよい。
- 3 作業工程表、作業動線図は主として二次汚染防止のために作成する。
- 4 作業工程表の調理作業の内容は時間帯によって仕事内容が空欄にならないように記載する。
- 5 調理室(非汚染作業区域)における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。

(2) 次の各文のうち、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ」（平成21年3月 文部科学省）の「第3章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 中心温度計の取扱いについて、作業中（食品が替わるとき）はセンサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水気を拭き取った後、アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
- 2 根元に泥が付着しているほうれんそう等の野菜は根元を切り落とし、茎をこすり洗いする。これをシンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで何回も水を入れ替えて洗う。
- 3 検収室は汚染度の高い食品が搬入される場所であるため、都度アルコール消毒を行い、衛生的に保つ必要がある。
- 4 布きんの使用は調理作業後とし、材質は不織布が望ましい。
- 5 調理衣の色は白または淡色の汚れが目立つものが望ましい。

(3) 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(平成23年3月 文部科学省)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル」に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 冷凍野菜の解凍や洗浄は、汚染作業区域のシンクで行う。
- B バラ凍結の冷凍野菜は、当日ざるに移し、異物の有無を確認して流水解凍し、汚染が考えられるものについては、流水で洗浄する。
- C 野菜や果物にはポリフェノール系化合物が含まれており、空気中の酸素と反応して酸化され、メラニンなどの褐色物質となる。この反応は野菜や果物が併せもっている酸化酵素によって促進される。
- D 調味料を入れる際は、異物やガラスの破片などの混入の危険も考えられるため、容器から直接ではなく、一度ボールや食器などに移し替えて入れる。
- E 食肉類や魚介類を解凍する際は、10℃以下で取り扱うこと。

	A	B	C	D	E
1	○	×	○	×	○
2	×	○	×	○	×
3	○	○	×	×	×
4	×	○	○	○	○
5	×	○	○	○	×

② 次の各文のうち、「第5章 その他 3 調理技術のワンポイントアドバイス」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 煮魚を調理する際は、かつおだしを使用すると味の相乗効果で本来の魚の味を高めることができる。
- 2 こんにゃくの下ごしらえについて、塩又は塩水（0.3%）で揉んだ後、多めの熱湯でゆでるとあくの臭いも抜け、おいしいこんにゃくになる。
- 3 豆腐は加熱すると豆腐の中の水分が沸騰したり、にがりによってたんぱく質の凝固が進んだりして「す」がたつ。煮汁に0.5%程度の食塩を入れておくと、「す」がたつ時間を遅らせることができる。
- 4 煮物にみりんを使用する場合は、基本的にはしょうゆの前に入れるが、照りをつけたい場合は、でき上がりの10分くらい前に入れる。
- 5 なすの色素は水溶性のアントシアン系のナスニンで、長く煮ると色素が煮汁に溶け出るため、油通しか炒めて表面に油の膜をつくっておくと、色もきれいで煮くずれもしにくくなる。

(4) 次の各文のうち、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日 文部科学省）に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- 2 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。
- 3 マヨネーズを作る場合は、作る時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- 4 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。
- 5 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

5 食に関する法規等について、次の問いに答えよ。

(1) 「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月 農林水産省)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 「第4次食育推進基本計画」では、食育をめぐる状況を踏まえ、今後5年間に特に取り組むべき3つの重点事項が定められている。次の空欄A～Dに当てはまる語句を答えよ。

- ・  を通じた  を支える食育の推進
- ・  な食を支える食育の推進
- ・ 「新たな日常」や  化に対応した食育の推進

② 次の各文は、「第2 食育の推進の目標に関する事項 2. 食育の推進に当たっての目標 (5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」の記述の一部である。空欄A～Cに当てはまる語句および数字を答えよ。

- ・ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。
- ・ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月回以上とすることを目指す。
- ・ 国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を%以上とすることを目指す。



(2)「学校給食法」(平成28年4月1日施行)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の文は、「学校給食法」第二条の記述である。空欄A～Eに当てはまる語句を答えよ。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による  を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる  を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、 及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、 を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた  についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

② 次の文は、「学校給食法」第十条の記述の一部である。空欄A～Dに当てはまる語句を答えよ。

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる  を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する  な指導その他の学校給食を活用した食に関する  な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の  を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。



(3) 次の文は「食育基本法」(平成28年4月1日施行)の前文の一部である。空欄A～Cに当てはまる語句を下の【語群】より選んで答えよ。

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが  をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、 を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び  に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い  をはぐくんでいく基礎となるものである。

<b>【語群】</b>			
豊かな人間性	食に関する適切な判断力	人格の形成	健康の増進
健全な食生活	心身の健康	食生活の改善	

(4)「学校教育法」(令和2年4月1日施行)第三十七条に記述されている栄養教諭の職務について以下の空欄A、Bに当てはまる語句を答えよ。

栄養教諭は、児童の  及び  をつかさどる。