

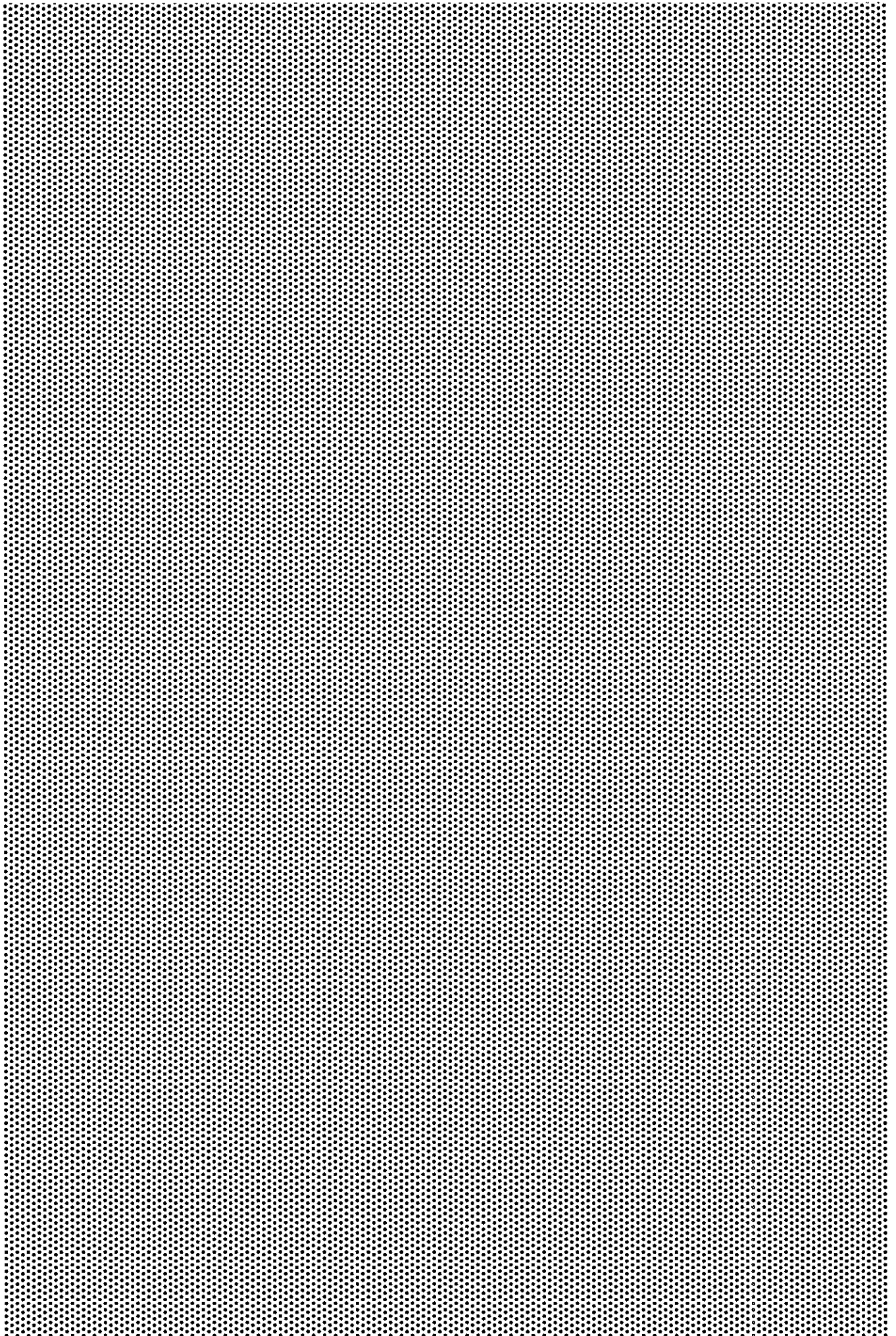
③ 栄養教諭専門教科問題の解答について（注意）

1. 解答はすべて、別紙のマークシートに記入すること。
2. マークシートは、電算処理するので、折り曲げたり、汚したりしないこと。また、マーク欄はもちろん、余白にも不要なことを書かないこと。
3. 記入は、HBまたはBの鉛筆を使って、ていねいに正しく行うこと。（マークシート右上の記入方法を参照）消去は、プラスチック消しゴムで念入りに行うこと。
4. 名前の記入 フリガナ、名前を記入すること。
5. 教科名の記入 教科名に「栄養教諭」と記入すること。
6. 受験番号の記入 受験番号欄に5けたの数で記入したのち、それをマークすること。
7. 解答の記入
 - ア. 小問の解答番号は1から50までの通し番号になっており、例えば、25番を 25 のように表示してある。
 - イ. マークシートのマーク欄は、すべて1から0まで10通りあるが、各小問の選択肢は必ずしも10通りあるとは限らないので注意すること。
 - ウ. どの小問も、選択肢には①、②、③……の番号がついている。
 - エ. 各問いに対して一つずつマークすること。

（マークシート記入例）

フリガナ	コウベ タロウ					
名前	神戸 太郎	教科名	栄養教諭			

	受験番号		小問 番号	解答記入欄 1 - 25	小問 番号	解答記入欄 26 - 50	小問 番号	解答 51
数字で記入……	1 2 3 4 0		1	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	26	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	51	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		2	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	27	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	52	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		3	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	28	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	53	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		4	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	29	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	54	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		5	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	30	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	55	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		6	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	31	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	56	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		7	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	32	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	57	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		8	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	33	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	58	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		9	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	34	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	59	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		10	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	35	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	60	0 0 0 0
	0 0 0 0 0		11	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	36	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	61	0 0 0 0



【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8節 家庭及び中学校学習指導要領（平成29年3月告示）第8節 技術・家庭の内容「B 衣食住の生活」の抜粋である。（ア）～（カ）のうち小学校の内容として適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

（ア）材料に応じた洗い方，調理に適した切り方，味の付け方，盛り付け，配膳及び後片付けを理解し，適切にできること。

（イ）生活の中で食事が果たす役割について理解すること。

（ウ）おいしく食べるために調理計画を考え，調理の仕方を工夫すること。

（エ）栄養素の種類と働きが分かり，食品の栄養的な特質について理解すること。

（オ）食品の栄養的な特徴が分かり，料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。

（カ）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。

① （ア）・（イ）・（オ）

② （ア）・（ウ）・（オ）

③ （イ）・（ウ）・（オ）

④ （イ）・（オ）・（カ）

⑤ （ウ）・（オ）・（カ）

1

【2】 次の「学校給食実施基準の一部改正について」（平成30年7月31日 文部科学省）「3 学校給食の食事内容の充実等について」に関する記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

① 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。

② 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。

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。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」の2つを参考とすること。

④ 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。

⑤ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

2

【3】 次の「学校給食法」（昭和29年6月3日 法律第160号）に関する記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。
- ② 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。
- ③ 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- ④ 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知識及び判断力を養うため、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個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。
- ⑤ 当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図る。

3

【4】 次の文は、「食育基本法」（平成17年6月17日 法律第63号）からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

（教育関係者等及び農林漁業者等の責務）第十一条

食に関する（ア）及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に（イ）を推進するよう努めるとともに、他の者の行う（イ）の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

（国民の責務）第十三条

国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり（ウ）に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

- ① （ア）知識 （イ）食に関する教育 （ウ）良好な食生活の実現
- ② （ア）知識 （イ）食に関する教育 （ウ）健全な食生活の実現
- ③ （ア）関心 （イ）食育 （ウ）健康的な食生活の実現
- ④ （ア）関心 （イ）食育 （ウ）健全な食生活の実現
- ⑤ （ア）感謝 （イ）食育 （ウ）良好な食生活の実現

4

【5】 次の文は、「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律等の施行について（通知）」（平成16年6月30日 法律第142号）からの抜粋である。（ア）～（オ）にあてはまる適切な語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

今回の改正は、児童生徒の（ア）の乱れが深刻化する中で、学校における食に関する指導を充実し、児童生徒が（イ）を身に付けることができるよう、新たに栄養教諭制度を設けるものです。この栄養教諭は、栄養に関する（ウ）と教育に関する（エ）を併せ有する教育職員として、その（ウ）を十分に発揮し、特に学校給食を（オ）教材として有効に活用することなどによって、食に関する指導を充実していくことが期待されています。

- ① 資質 ② 食生活 ③ 生きた ④ 望ましい食習慣 ⑤ 専門性
 ⑥ 理想的な食習慣 ⑦ 生活リズム ⑧ 指導

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
5	6	7	8	9

【6】 「第3次食育推進基本計画」（農林水産省）に記載されている重点課題のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 若い世代を中心とした食育の推進
 ② 多様な暮らしに対応した食育の推進
 ③ 子供から高齢者まで、生涯を通じた取組を推進
 ④ 食の循環や環境を意識した食育の推進
 ⑤ 食文化の継承に向けた食育の推進

【7】 次の文は、「食に関する指導の手引（第二次改定版）」（平成31年3月 文部科学省）全体計画の作成に関する記述である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 学校の「食に関する指導の目標」に基づき、各学年では、どのような資質・能力を育成するのかを「各学年の食に関する指導の目標」で明らかにし、その目標を達成するために「食に関する指導」で、どの教科いつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の給食指導ではどのように行うのか、肥満などの個別指導をどのように行うかを計画する。
- (イ) 実態把握を通して、児童生徒の課題を明らかにし、各学校が児童生徒に育成したい「食に関する指導の目標」を設定する。
- (ウ) 食育は、学校の取組だけでは目標達成できず、家庭や地域等との連携があって学校給食や食に関する授業が豊かなものになる。
- (エ) 特別支援学校においては、児童生徒の障害の状況や特性、心身の発達等により、個別の指導目標及び指導内容を定めた「個別の指導計画」があるため、食に関する指導の全体計画は不要。
- (オ) 「食に関する指導の全体計画」は、栄養教諭のリーダーシップの下に作成し、全教職員に共通理解され、確実に実施されることが必要。

- ① (ア)・(イ)・(ウ)
- ② (ア)・(ウ)・(オ)
- ③ (イ)・(ウ)・(エ)
- ④ (イ)・(エ)・(オ)
- ⑤ (ウ)・(エ)・(オ)

【8】 次の文は、「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）に記されている食に関する指導の目標からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

（知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で（ア）な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり（イ）したりできる能力を養う。

（学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して（ウ）する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

① 感謝 ② 判断 ③ 思考 ④ 学習 ⑤ 健全 ⑥ 安全

(ア)	(イ)	(ウ)
12	13	14

【9】「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）に示されている教科等と連携した給食の時間における指導について、(ア)・(イ)に適した教科・内容を①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) 導入として活用

野菜を例に、根や茎、葉、花（つぼみ）、実のどの部分を食べている野菜なのか給食を食べながら予想させる。

(イ) 学習の確認の場面としての活用

給食をバランスの取れた食事の教材として年齢に応じた質と量を再確認させ、偏りがない食事を続けることの大切さを学ぶ

- ① 小学校 第3学年理科 B生命・地球 (1) 身の回りの生物 植物の身体づくり
- ② 小学校 第5学年理科 B生命・地球 (2) 植物の養分と水の通り道
- ③ 中学校 理科 第2分野 (6) 生物の身体づくりと働き
- ④ 小学校 保健体育 G保健 (2) 身体の発育・発達
- ⑤ 中学校 保健体育〔保健分野〕 (1) 健康な生活と疾病の予防

(ア)	(イ)
15	16

【10】 次の文は、「小学生用食育教材 たのしい食事つながる食育」（平成28年2月 文部科学省）に示されている内容及び、活用が想定される学年、教科、領域に関する記述である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 「はし名人になろう」の教材は、1年生特別活動での活用を想定し、はしの持ち方を知り、食器とはしを使って、きれいに気持ちよく食べることができるようにすることをねらいとしている。
- (イ) 「食べものの旬」の教材は、5年生家庭科での活用を想定し、野菜などの栽培体験や継続的な観察を通じて生命や自然を尊重する姿勢を育み、旬の食べ物に対する興味・関心を高めるようにすることをねらいとしている。
- (ウ) 「マナーのもつ意味」の教材は2年生生活での活用を想定し、一緒に食事をする人を不快にさせないためだけでなく、自分の健康を守るためにも必要であることを理解し、楽しい雰囲気ですることができるようにすることをねらいとしている。
- (エ) 「地域に伝わる行事食を調べてみよう」の教材は、4年生社会、総合的な学習、道徳での活用を想定し、地域の産物や風土の違いから生まれた食文化の多様性や、日本の年中行事にまつわる行事食について理解できるようにすることをねらいとしている。
- (オ) 「バイキング給食にチャレンジ」の教材は、6年生総合的な学習での活用を想定し、バイキング給食などを通して栄養のバランスを考えて料理を選択できるようにすることをねらいとしている。

- ① (ア)・(イ)
② (ア)・(エ)
③ (イ)・(ウ)
④ (ウ)・(エ)
⑤ (エ)・(オ)

【11】 次の表は、「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）「第5章 給食の時間における食に関する指導 第2節 給食の時間に行われる食に関する指導 給食指導 表1 給食指導」における主な指導項目とその内容（例）であり、給食の時間を準備、会食、片付けに分けて、流れに沿った指導内容を示したものである。（ア）～（エ）にあてはまる適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

給食指導	指導項目	指導内容
準備	食事環境	・みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 ・正しい手洗いをを行い、（ア）に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・食事にふさわしい環境を整える。
	当番児童生徒	・給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。 ・身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。
	運び方	・重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	・一人分の盛り付け量を盛りきる。 ・担任の確認のもと相談し、配食調整する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、（イ）ができるようにする。
会食	あいさつ	・献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 ・「いただきます」のあいさつをする。
	会食中	・食器や箸の持ち方、並べ方、（ウ）など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 ・落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。
片付け	片付け方	・みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。 ・（エ）に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。

- | | | | | |
|---|----------|---------------|------------|-----------|
| ① | (ア) 清潔保持 | (イ) 配膳 | (ウ) 食事中の姿勢 | (エ) ゴミの削減 |
| ② | (ア) 清潔保持 | (イ) 正しい食器の並べ方 | (ウ) 食事中的姿勢 | (エ) 環境や資源 |
| ③ | (ア) 安全衛生 | (イ) 正しい食器の並べ方 | (ウ) 食事中的姿勢 | (エ) 環境や資源 |
| ④ | (ア) 安全衛生 | (イ) 正しい食器の並べ方 | (ウ) 食べかた | (エ) 環境や資源 |
| ⑤ | (ア) 衛生環境 | (イ) 配膳 | (ウ) 食べかた | (エ) ゴミの削減 |

【12】 次の文は、「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）「第6章 個別的な相談指導の進め方」に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 課題の改善を目的として期間を決めて定期的、継続的に指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにする。
- ② 学校全体で取り組み、対象となる児童生徒の抽出や実際の指導は、栄養教諭が中心となり関係者と連携をとりながら実施する。
- ③ 個別的な相談指導を実施する際に、クラス全員の児童生徒にその問題や課題についての教育や情報の共有をしなくてはならない場合もある。このようなときには、授業等の中で実施することになる。授業中に知識や情報をクラス全員が共有することは必要であるものの、その授業による対象児童生徒への反応や影響を推察したうえで、慎重に計画し、実施していかなくてはならない。
- 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 確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。

19

【13】 次の文は、「学校給食衛生管理の基準」（平成9年4月 文部科学省）における「Ⅱ学校給食施設・設備」についての記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。
- ② 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- ③ 学校給食従事者専用の便所は、食品をとり扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えること。
- ④ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から4メートル以上離れた場所に設けられていること。
- ⑤ シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。なお、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

20

【14】 次の「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）の記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 腸管出血性大腸菌やサルモネラ菌に感染しても発症までに数日かかったり、または発症後2週間以上排菌されたりすることがあるため、月に2回の検便を行うことで、病原性微生物感染の有無を知ることができる。
- ② 休みを利用して海外旅行に出かける時の注意点として、開発途上国では腸チフス、コレラ等の多くの病原性細菌が存在するため、生水、生野菜、氷、アイスクリーム、皮を剥かないで食べる果物（イチゴ類等）を飲食しないようにするとともに、食品や水等を加熱できる旅行用コンロの持参が望ましい。
- ③ 床が乾いた状態であれば、床からの跳ね水による二次汚染もなく、作業終了後の清掃作業も効率よく行うことができる。また、調理場内の湿度を低く保つことで、食中毒菌等の繁殖を抑えることができるため、ドライシステムの調理場においてはドライ使用を、ウエットシステムの調理場においてはドライ運用を徹底できる設備や器具を設置し、調理場の床を乾いた状態に保つ。
- ④ 汚染作業区域において、最も汚染度が高いのは、下処理室であり、同じ汚染作業区域であっても検収室、食品保管庫を出来るだけ清潔に保つことは、衛生管理の重要なポイントである。このため、下処理室は、納入された食品を専用容器へ移し替えたり、泥つき根菜類等の処理ができたりする広さと設備を整備する必要がある。
- ⑤ 作業工程表と作業動線図の作成について、作業動線図は、汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができる。

【15】 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・II」（平成22年3月 文部科学省）に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切なものを①～⑦から選び、番号で答えよ。

- ・ノロウイルスに有効な消毒方法として、広く認識されているのは（ア）ppm～5,000ppmの濃度の（イ）を用いる方法である。
- ・洗剤が食器等に残っていないか、（ウ）を用いて、定期的（学期に1回程度）に確認する。
- ・食器をよりきれいに保つために使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ。メラミン樹脂の食器の場合は、（エ）漂白剤は使用できない。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム ② 過酸化水素 ③ 1,000 ④ 2,000 ⑤ pH試験紙
 ⑥ 酸素系 ⑦ 塩素系

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
22	23	24	25

【16】 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」（平成22年3月 文部科学省）「第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル 11.便所「便所の清掃・消毒」の基本的な考え方」の抜粋である。適切なものを①～⑦から3つ選び、番号で答えよ。

- ① 便所の清掃及び消毒は、調理前に行う。
- ② ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157などの病原微生物による食中毒や感染症発症者及び病原微生物保有者の存在が確認されたときは、ただちに清掃・消毒する。
- ③ 汚染度が高い箇所から順に清掃・消毒する。
- ④ 調理衣を着用して便所に入らない。
- ⑤ 清掃者は、病原微生物感染防止のために「ゴム手袋」、「マスク」を装着する。
 嘔吐物、下痢便の処理時や、病原微生物保持者の存在が確認されたときには、更に「下処理用エプロン」を装着する。
- ⑥ 便所を清掃・消毒した後は「清掃時の手洗い」をする。
- ⑦ 便所の清掃を行った者がわかるよう、記録（当番表など）する。

26	27	28
----	----	----

【17】 次の文は、「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)における保存食についての記述である。適切でないものの組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- (イ) 卵は納入されたものから1個を抽出し、割卵して攪拌したものを保存すること。
- (ウ) 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- (エ) 採取後は、加熱調理された料理については常温になってから保存食用冷凍庫に保存すること。
- (オ) わかめ・干しいたけ・削り節・昆布・はるさめ・ごま・のり等の常温で保存できる乾物及び缶詰等は、保存食から除くこと。

- ① (ア)・(イ)
- ② (イ)・(ウ)
- ③ (イ)・(エ)
- ④ (ウ)・(エ)
- ⑤ (エ)・(オ)

29

【18】 次の文は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(平成29年3月 文部科学省)における栄養管理の記述である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

栄養教諭は、(ア)や(イ)構成に配慮した献立の作成、食事状況調査や(ウ)などによる状況把握などの実施により、適切な栄養管理を行います。その際、栄養管理の内容を指導に生かせるよう、教職員への情報提供や指導・(エ)を行うなど連携を図ります。学級担任等は栄養管理に関する情報などを活用し、教科等における指導や給食の時間における指導、個別的な相談指導等における栄養指導の充実を図ります。

- ① 学校給食摂取基準 ② 日本人の食事摂取基準 ③ 嗜好調査 ④ 残食調査
- ⑤ 助言 ⑥ 食品 ⑦ 食物 ⑧ 協議

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
30	31	32	33

【19】 神戸市の地場産物に関する問題である。(ア) (イ) の各問に答えよ。

(ア) 「こうべ旬菜」は、こうべ食の安全・安心農産物推進懇談会により認定された野菜である。現在の認定品目数を次の①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 12 ② 14 ③ 16 ④ 18 ⑤ 20

(イ) 神戸市の小学校・中学校給食で地産地消率が高い(上位5番まで)生鮮野菜について、該当しないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 水菜 ② 小松菜 ③ ブロッコリー ④ チンゲンサイ ⑤ 人参

(ア)	(イ)
34	35

【20】 次の「令和元年度神戸市学校給食委員会(意見のまとめ)」(令和元年11月 神戸市)に関する記述である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) 中学校給食では、「ほっかけ焼きそば」「すき焼き」「イカナゴのくぎ煮」などの神戸メニューや神戸市内で生産されている食材をできる限り使用した「神戸特産ランチ」を提供している。

(イ) 献立作成について、全市統一献立を行っている。但し、危険分散を図るため、小学校給食については全市を7ブロックに分けて、献立を提供する日を変えて、1ヶ月経つと同じものが食べられるようにしている。

(ウ) 中学校学校給食の喫食率は平成30年度50%である。

(エ) 中学校給食の魅力化に向けての取組として、中学生が食べたい献立のアイデアメニューを募集し、入賞メニューを献立として採用している。

- ① (ア)・(イ)・(ウ)
② (ア)・(イ)・(エ)
③ (イ)・(ウ)・(エ)
④ (ア)・(イ)
⑤ (イ)・(ウ)

【21】「ビーフカレー」のたんぱく質エネルギー比（％）、脂肪エネルギー比（％）、食塩相当量（g）として最も近い値の適切な組合せを①～④から選び、番号で答えよ。ただし、「ビーフカレー」の栄養量は、1人分エネルギー209kcal・たんぱく質9.6g・脂質9g・ナトリウム量651mgとする。

	たんぱく質エネルギー比（％）	脂肪エネルギー比（％）	食塩相当量（g）
①	18.4	17.2	2.6
②	41.3	38.8	2.6
③	18.4	38.8	1.7
④	41.3	17.2	1.7

37

【22】「健康日本21（第2次）の推進に関する参考資料」（平成24年7月 厚生労働省）において基本的な方向として提案された5つのうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 壮年期死亡の減少
- ② 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- ③ 主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防
- ④ 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上
- ⑤ 栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

38

【23】 次の文は、「平成30年 国民健康・栄養調査結果の概要」(厚生労働省)「第2章 栄養・食生活に関する状況」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切なものを①～⑦から選び、番号で答えよ。

- ・ 食塩摂取量の平均値は10.1gであり、男女別にみると男性の方が多い。この10年間でみると、いずれも (ア)。年齢階級別にみると、男女とも60歳代で最も高い。
- ・ 野菜摂取量の平均値は281.4gである。男女別に見ると (イ)の方が多い。この10年間でみると、いずれも有意な増減はみられない。年齢階級別にみると、男女ともに (ウ)歳代で少なく、60歳以上で多い。

- ① 有意な増減はみられない ② 有意に減少している ③ 有意に増加している
 ④ 男性 ⑤ 女性 ⑥ 40～50 ⑦ 20～40

(ア)	(イ)	(ウ)
39	40	41

【24】 次の「日本人の食事摂取基準」策定検討会」が取りまとめた報告書における主な改定のポイントに関する記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、より細かな年齢区分による摂取基準を設定。
- ② 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギー量の割合(%エネルギー)について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから20%エネルギーに引き上げた。
- ③ ナトリウム(食塩相当量)について、成人の目標量を0.5g/日引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病(CKD)の重症化予防を目的とした量として、新たに6g/日未満と設定。
- ④ コレステロールについて、脂質異常症の重症化予防を目的とした量として、新たに200mg/日未満に留めることが望ましいことを記載。
- ⑤ 食事摂取基準を利用する専門職等の理解の一助となるよう、目標量のエビデンスレベルを対象栄養素ごとに新たに設定。

42

【25】 次の食品のうち、100g中の食物繊維量が最も多いのはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① あずき
- ② ひじき
- ③ 干しいたけ
- ④ 切干しだいこん
- ⑤ 干しいちじく

43

【26】 次の「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）」（文部科学省）に関する記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① えごま油、ヨーグルト（低脂肪無糖、無脂肪無糖）、減塩しょうゆ、減塩みそなど健康志向を反映した食品が追加された。
- ② から揚げや魚のフライなどの調理後食品、油抜き後の油揚げ、肉・魚・野菜などのゆで、焼き、油いため等、調理法による栄養成分値を知ることができる。
- ③ アミノ酸成分表は、食品のたんぱく質の量的評価を行う際に活用できるよう、日常摂取する食品のたんぱく質含有量とともにアミノ酸組成がとりまとめられている。
- ④ 各成分表の日本語版、英語版がホームページで見ることができる。
- ⑤ 家庭や給食で常用されることが多いと考えられる「そう菜41食品」を収載。さらに、成分表の計算方法、計算手順が説明されている。

44

【27】「神戸市食育推進計画（第3次）」（平成28年3月 神戸市）施策の展開について、「8020（ハチマルニイマル）運動」に関連するものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 望ましい食習慣や知識の習得
- ② 子どもの肥満、やせの予防のための取組
- ③ 生活習慣病発症予防・重症化予防のための取組
- ④ 高齢者の低栄養予防のための取組
- ⑤ 歯科保健活動における食育の推進

45

【28】次の文は、「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）の学校給食における食物アレルギーの対応に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒の給食の喫食に関わるルールを、他の児童生徒へ説明するのはプライバシーの侵害につながるため、他の児童生徒に知らせる必要はない。
- ② 対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。その場合は、一般の調理器具や食器具類と区別して保管する。共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましい。
- ③ 対応食担当の調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぐ。調理員を十分な数配置できない場合でも、調理作業等を区別して行えるように配慮する。
- ④ 対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別するとよい。
- ⑤ 調理作業の区別化。対応のための作業動線図を作成し、事故予防につなげる。調理している途中で対応食用に取り分けるなどの作業（釜での調理中、卵を入れる前に取り分ける等）の場合でも、混入を防ぐため、作業動線図を活用するなどにより、作業を区別化する。

46

【29】 次の文は、「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）における肥満に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切なものを①～⑦から選び、番号で答えよ。

肥満とは、体脂肪が多く蓄積した状態をいい、児童生徒の肥満や肥満傾向については、高血圧、（ア）などが危惧されるとともに、特に（イ）型肥満により、将来の（ウ）や心疾患などの生活習慣病につながることを心配されます。肥満・肥満傾向の判定においては、成人の場合は（エ）が25.0以上を肥満としているが、児童生徒は、発育・発達期であることから、性別、年齢別の身長別標準体重を活用し、 $\frac{[\text{実測体重 (kg)} - \text{身長別標準体重 (kg)}]}{\text{身長別標準体重 (kg)}} \times 100$ で計算します。

- ① 糖尿病 ② 皮下脂肪 ③ 内臓脂肪 ④ 腎臓病 ⑤ 高脂血症
⑥ カウプ指数 ⑦ BMI

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
47	48	49	50