





【1】 次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月 文部科学省）における家庭の指導計画の作成と内容の取扱いに関する記述からの抜粋である。正しい内容のもの組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) 「A家族・家庭生活 (4) 家族・家庭生活についての課題と実践」については、実践的な活動を家庭や地域などで行うことができるよう配慮し、第6学年で一つの課題を設定して履修させること。

(イ) 題材の構成に当たっては、児童や学校、地域の実態を的確に捉えるとともに、内容相互の関連を図り、指導の効果を高めるようにすること。その際、他教科等との関連を明確にするとともに、中学校の学習を見据え、系統的に指導ができるようにすること。

(ウ) 衣食住など生活の中の様々な言葉を実感を伴って理解する学習活動や、自分の生活における課題を解決するために言葉や図表などを用いて生活をよりよくする方法を考えたり、説明したりするなどの学習活動の充実を図ること。

(エ) 家庭や地域との連携を図り、児童が身に付けた知識及び技能などを日常生活に活用できるよう配慮すること。

(オ) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、地域の食材を生かすなど地域の文化についても配慮すること。

① (ア)・(イ)・(ウ)

② (イ)・(ウ)・(エ)

③ (イ)・(ウ)・(オ)

④ (イ)・(エ)・(オ)

⑤ (ウ)・(エ)・(オ)

【2】「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）について、次の問いに答えよ。

(1) 次の文は、「2 学校給食における食品構成について」に関する記述である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ・食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、(ア)を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。
- ・各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、(イ)の実践、我が国の(ウ)の継承について十分配慮すること。
- ・「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日は(エ)不足が顕著であり、(エ)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。

- |             |                |             |           |
|-------------|----------------|-------------|-----------|
| ① (ア) 多様な食品 | (イ) 日本型食生活     | (ウ) 行事食     | (エ) カルシウム |
| ② (ア) 国産食品  | (イ) 欧米型食生活との融合 | (ウ) 伝統的な食文化 | (エ) カルシウム |
| ③ (ア) 国産食品  | (イ) 日本型食生活     | (ウ) 伝統的な食文化 | (エ) たんぱく質 |
| ④ (ア) 多様な食品 | (イ) 欧米型食生活との融合 | (ウ) 行事食     | (エ) たんぱく質 |
| ⑤ (ア) 多様な食品 | (イ) 日本型食生活     | (ウ) 伝統的な食文化 | (エ) カルシウム |

2

(2) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準における児童(8～9歳)のエネルギー量について、(ア)・(イ)にあてはまる数値の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

エネルギー……………650kcal

たんぱく質(%)……………学校給食による摂取エネルギー全体の(ア)

このたんぱく質量を「g」で表わすと(イ)となる。※小数第一位は、四捨五入の値とする。

- |               |             |
|---------------|-------------|
| ① (ア) 10%～15% | (イ) 16g～24g |
| ② (ア) 13%～15% | (イ) 21g～24g |
| ③ (ア) 13%～20% | (イ) 21g～33g |
| ④ (ア) 15%～18% | (イ) 24g～29g |
| ⑤ (ア) 15%～20% | (イ) 24g～33g |

3

【3】 次の文は、「食育基本法」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第二十三条 国及び地方公共団体は、(ア)との間の交流の促進等により、(ア)との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、(イ)の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における(ウ)の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における(エ)、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

- ① (ア) 生産者と消費者 (イ) 食品廃棄物 (ウ) 体験活動 (エ) 消費の促進
- ② (ア) 生産者と消費者 (イ) 食料資源 (ウ) 体験活動 (エ) 消費の促進
- ③ (ア) 地域住民 (イ) 食料資源 (ウ) 体験活動 (エ) 経済活動の促進
- ④ (ア) 地域住民 (イ) 食品廃棄物 (ウ) 資源循環 (エ) 経済活動の促進
- ⑤ (ア) 生産者と消費者 (イ) 食品廃棄物 (ウ) 資源循環 (エ) 消費の促進

4

【4】 次の文は、「第3次食育推進基本計画」(農林水産省)からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑦から選び、番号で答えよ。

- ・我が国は、世界有数の長寿国であり、更に平均寿命が伸長することが予想される。一方、(ア)が死因の6割、国民医療費の約3割を占める中であって、その予防や改善は引き続き国民的課題となっている。
- ・我が国は食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、推計で年間約642万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の(イ)を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。
- ・「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録(平成25年12月)されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・(ウ)を推進する。

- ① ガン            ② 心臓病        ③ 生活習慣病    ④ 創造        ⑤ 継承
- ⑥ 発生抑制      ⑦ 飼料への転換

(ア)	(イ)	(ウ)
5	6	7

【5】 次の文は、栄養教諭制度の創設に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ・学校給食と連携した授業を実施する場合などは、学校給食の管理を担う栄養教諭が、教務主任や学級担任等と連携し、(ア)における食に関する指導の計画と学校給食管理との有機的連携を確保することによって、食に関する指導の効果は一層高まるものと考えられる。
- ・学校給食管理については、栄養量及び食品構成に配慮した献立作成、学校給食の調理、配食に関する指導助言等の(イ)、施設設備の使用方法等に関する指導助言、調理従事員の衛生、検食などの衛生管理がある。
- ・食に関する指導は、学校内における児童生徒への直接的な指導のみにとどまらず、広く(ウ)との連携を図りつつ指導を充実させていくことが重要である。

- ① (ア) 年間指導計画 (イ) 栄養管理 (ウ) 家庭や地域
- ② (ア) 年間指導計画 (イ) 栄養管理 (ウ) 自治体
- ③ (ア) 年間指導計画 (イ) 献立管理 (ウ) 地域
- ④ (ア) 全体計画 (イ) 献立管理 (ウ) 家庭や地域
- ⑤ (ア) 全体計画 (イ) 栄養管理 (ウ) 家庭や地域

8

【6】 次の学校給食法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 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。
- ② 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。
- ③ 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。
- ④ 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、学校給食管理者といい、教育職員免許法第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。
- ⑤ 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

9

【7】 次の「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 栄養教諭は、当該の学校や域内の食育コーディネーターとして、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、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・調整の要としての役割を果たし、これらの取組が円滑に推進されるように啓発等の働きかけを行うことが求められます。
- ② 栄養教諭は、日常から食育に関する新しい動向、地域等での取組事例、研究成果、各種情報の収集、把握に努め、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進める際、校長その他の教職員に対してこれらの情報を積極的に提供することが望まれます。
- ③ 栄養教諭は全体計画の作成に当たっては、学級担任や教科担任等から、各教科等での食に関する指導に係る単元等の提示を促し、担当する教職員間での検討や協議、校長、教頭、教務主任、研究主任等との連絡・調整等を行います。
- ④ 全体計画の作成に当たっては、教務主任など学校教育活動全体を把握している教職員より各教科代表（教科主任）を食育推進組織の構成員として位置付けることが肝要になります。
- ⑤ 栄養教諭は、学級担任や教科担任と協力しながら、学習指導要領や教科書などから食に関する指導に関連している単元等を抽出します。

10

【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）における給食の時間における食に関する指導に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

給食の時間における食に関する指導は、「食に関する指導」の（ア）を担うものです。献立を通して食品の（イ）や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの（ウ）を学校給食で学ぶことにもつながります。さらに、学校給食を活用して（エ）等で学習したことを確認させたりすることもできます。

- ① 伝統文化
- ② 食文化
- ③ 中心的役割
- ④ 補助的役割
- ⑤ 分類
- ⑥ 教科
- ⑦ 過程
- ⑧ 産地
- ⑨ 科目

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
11	12	13	14

【9】 次の食品のうち、(ア)～(ウ)の各栄養素量が100g中で最も多い食品はどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) ビタミンA

- ① ほたるいか (ゆで)                      ② 豚レバーペースト                      ③ あんこうの肝 (生)  
 ④ ぎんだら (生)                              ⑤ パセリの葉 (生)

(イ) ビタミンB<sub>1</sub>

- ① 豚 ロース 赤肉 (生)                      ② 豚 もも 赤肉 (生)                      ③ 豚 生ハム (促成)  
 ④ 豚 ヒレ 赤肉 (生)                              ⑤ 豚 ベーコン

(ウ) ビタミンC

- ① アセロラ 酸味種 (生)                      ② にがうり 果実 (生)                      ③ キウイフルーツ 黄肉種 (生)  
 ④ ブロッコリー 花序 (生)                      ⑤ 赤ピーマン 果実 (生)

(ア)	(イ)	(ウ)
15	16	17

【10】 「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)の「地域に伝わる行事食を調べてみよう」に示されている内容のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 岡山……ぶりの雑煮                      ② 香川……白味噌<sup>みそ</sup>のあんもち入り雑煮  
 ③ 京都……白味噌<sup>みそ</sup>の里芋入り雑煮                      ④ 東京……小松菜の雑煮  
 ⑤ 岩手……凍り豆腐の雑煮



【11】 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）における給食の時間に行われる食に関する指導事例の抜粋である。小学校の給食時間における食に関する指導として正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 学校給食で食べながら食品の生産国を確認し、食生活が自然環境だけではなく、日本と世界との結び付きといった社会環境の変化によっても大きな影響を受けていることに気付かせます。私たちの日常生活が他地域との結び付きによって成り立っていることを、学校給食の献立を通じて学びます。
- (イ) 栄養バランスのとれた献立について給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食・主菜・副菜についての学習を振り返り、理解を深めます。
- (ウ) 給食の献立の食品や種類ごとの産地を調べ、「なぜその地域で盛んにつくられているのか」「食料の輸入はどのようにかわってきたのか」など問いを設けて追究していきます。給食を導入に使う自分たちの食生活との関わりを意識させながら、日本の食料生産の特徴をつかませるようにします。
- (エ) 体をよりよく成長させるために「調和のとれた食事」「適切な運動・休養」「睡眠」が必要なことを学習したあと、バランスの良い食事の例として給食献立を手本とし、学習を振り返ります。
- (オ) 食べ物の消化吸収について学習する際、食品に含まれる栄養素は体内でどのような働きを行うのかを給食献立で振り返りを行います。

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

【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）における食行動に問題を抱える児童生徒に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

・摂食障害は主に、神経性やせ症・神経性（ア）を指します。体重が著しく減少しているにも関わらず太ることを恐れた食事制限や（イ）を繰り返したり、反動で大量に食事を摂取したりするなどの食行動の問題がみられます。（ウ）の低下や強い不安など心理的症状を伴い、身体的要因と精神的要因が密接に関連して形成されます。

・（エ）の急激な下降、明らかな低体重、極端な食事量の制限、筋力の低下、便秘、イライラ、不安などの変化がみられる場合、摂食障害を疑い相談指導の対象として抽出します。

- ① 集中力    ② 吐血    ③ 発育曲線    ④ 過食症    ⑤ 筋力    ⑥ 拒食症  
⑦ 不安    ⑧ 嘔吐    ⑨ 成長曲線

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
20	21	22	23

【13】 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月 文部科学省)における学校給食施設及び設備に係る衛生管理基準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) 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- (イ) ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においても新設時にはドライ運用にすること。
- (ウ) 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- (エ) 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間半以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。
- (オ) ねずみ及び衛生害虫の発生状況を学期毎に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。

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

【14】 次の文は、「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）における「調理従事者の健康管理」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 化膿性疾患はそこに黄色ブドウ球菌などの化膿菌が多く存在します。手指に化膿性疾患がある場合には食品に直接触れる調理作業には従事しないことが大切です。
- ② ノロウイルス等による下痢症状は1～2日で消失することが多いのですが、10日間程度は便からノロウイルスが排出されます。症状がなくとも感染したことが疑われる場合には、高感度の検査法により感染の有無を確認し、陽性の場合には陰性となるまで調理には就かないことが大切です。
- ③ ノロウイルス感染者が認められた時に、調理従事者と一緒に食事を喫食した場合には、調理従事者の専用トイレ、控え室、調理場を塩素剤を用いて消毒を行います。発熱疾患として代表的なインフルエンザ等では、アルコール製剤で消毒を行います。
- ④ 下痢、腹痛、嘔吐、発熱は感染性胃腸炎の代表的な症状です。このような症状を有する時には手の洗淨・消毒を確実にし、手袋を着用の上、調理作業に従事します。
- ⑤ 調理従事者の家族が下痢等の症状を有する時には、本人が感染している可能性があるため注意が必要です。さらに、休日明けの健康調査は休日の健康状態も確認するようにします。

25

【15】 次の文は、「調理場における洗淨・消毒マニュアル Part I」（平成21年3月 文部科学省）の「次亜塩素酸ナトリウム」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) 野菜、果物の殺菌剤として使用することもできる。対象物を浸漬するか、もしくは布きんなどに染み込ませて対象物に接触させることで殺菌効果が発揮できる。
- (イ) 金属腐食性が強いので注意する。
- (ウ) 市販されている次亜塩素酸ナトリウムの5%液、10%液の安定性（濃度を一定に保つこと）は同じである。
- (エ) 市販されている次亜塩素酸ナトリウムの有効塩素濃度は必ずしも同じではない。
- (オ) 急いでいるときは、有機物の汚れが多少付着したまま次亜塩素酸ナトリウムに漬けてもよい。

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

26

【16】 次の文は、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月 文部科学省）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) 爪ブラシは乾燥しやすいように吊るして保管し、ブラシ部分が他に接触しないように保管する。
- (イ) 衛生的手洗いでは汚れだけではなく、目に見えない皮膚固有の常在細菌までも対象に除去する。手洗い後にアルコールを指先に適用することによってその目的が達成される。
- (ウ) 学校給食従事者専用の便所は、食品を取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。
- (エ) 石けんで手洗いしたあと、ペーパータオルで水分を吸い取らせるだけでなく、水分をしっかりと拭き取ると、より効果的である。
- (オ) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は標準的な手洗いをする。

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

27

【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）における卵の処理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 割卵によって卵白膜が破れると、卵白中のサルモネラ・エンテリティディス (SE) が卵黄の鉄分や栄養素により、増殖しやすくなる。
- ② 十分な加熱により鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス (SE) が死滅しても、鶏卵を取り扱った器具、容器、手指からの二次汚染に注意が必要である。使用後は確実な消毒をすること。
- ③ 専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着する。
- ④ 下処理室の所定の場所で、卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。割卵の際は、殻の混入防止のため平面で割るとよい。
- ⑤ 割卵終了後、すぐに使用しない場合は原材料用冷蔵庫で保管する。

28

【18】 栄養管理について、次の問いに答えよ。

(1) 次の表は、「学校給食摂取基準」に設定されている栄養素についてまとめたものである。(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。

栄養素	欠乏することによって起こる症状
ビタミンA	夜盲症。(ア)。成長阻害。
ビタミンB <sub>1</sub>	ウェルニッケ・コルサコフ症候群。(イ)。
(ウ)	骨・歯が弱くなる。神経過敏となる。
(エ)	貧血になる。
亜鉛	皮膚障害。(オ)。

- ① ビタミンB<sub>2</sub>      ② 眼乾燥症・角膜乾燥症      ③ 鉄      ④ 味覚異常  
 ⑤ カルシウム      ⑥ 神経障害      ⑦ マグネシウム      ⑧ 脚気

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
29	30	31	32	33

(2) 次の文は、食中毒の種類と特徴についての記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑦から選び、番号で答えよ。

- ・(ア)は、乾燥・液中で長時間安定であり、4℃では2ヶ月間、20℃では1ヶ月程度生存可能と考えられています。加熱にも強く、60℃・30分間の処理に安定で、不活化には70℃、5分間、85℃、1分間の加熱が必要といわれています。(ア)食中毒は、1事件当たりの患者数が多いことも特徴であり、原因物質別食中毒患者数の約50%程度(令和元年)を占めています。原因食材については、カキを含む二枚貝によるものは近年10%以下に減少し、(ア)に感染した調理従事者(食品取扱者)が食品を提供する直前に、ウイルスが付着した素手で食品等を取り扱ったことにより起きているものが80%以上を占めています。
- ・(イ)による食中毒は、主として鶏卵を介して発生しており鶏卵の汚染は(イ)に感染した鶏から起こり、その汚染形態には、卵殻表面が汚染されている場合と卵の中が汚染されている場合があります。潜伏期間は早いもので5時間、遅いもので72時間です。症状は軟便、水様便が多いですが、重症では粘血便がみられることもあります。他の腸炎感染症よりも症状が重症化することや、症状が長く続く場合があります。
- ・(ウ)は、30℃以下では発育できず、乾燥条件には弱いのですが、低温下では長期間生存可能であり、100個程度と比較的少ない菌量を摂取することにより、感染が成立することが知られている感染力が強い菌です。他の細菌性食中毒と比較して増加傾向にあります。鶏肉における(ウ)の汚染が最も高率であることから、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたき、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品などとともに、生の鶏肉から野菜など他の食品が汚染され、食中毒を起こした事件も、しばしばみられています。

- ① サルモネラ・ティフィムリウム      ② ボツリヌス菌      ③ カンピロバクター  
④ 腸管出血性大腸菌O157      ⑤ ノロウイルス      ⑥ ウェルシュ菌  
⑦ サルモネラ・エンテリティディス

(ア)	(イ)	(ウ)
34	35	36

【19】 次の神戸市の地場産物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 主にコシヒカリ、キヌヒカリ、キヌムスメ、ヒノヒカリなどの米が栽培され、市内の小学校の学校給食で使用のお米は市内産を100%使用しています。
- ② 昼夜の温度差が大きく、また、粘質がかった水はけのよい土壌という特性を生かして酒米が生産されており、山田錦は全国的に見ても日本酒づくりに最も好適な酒米として高く評価され、奨励品種にもなっています。
- ③ 神戸市は、自然豊かな漁場である瀬戸内海に面して、春の風物詩にもなっている“いかなご漁”、“須磨のり”で有名な海苔養殖などの漁業が盛んです。
- ④ 「こうべ旬菜」とは、堆肥による土づくりと化学肥料や化学合成農薬を使用せず生産されている野菜のことです。
- ⑤ 東灘区にある下水処理場で消化液からリンを回収し、「こうべ再生リン」と名付け、この「こうべ再生リン」を配合した肥料「こうべハーベスト10-6-6-2」は、こうべ旬菜のスイートコーン、キャベツ、ブロッコリー等の栽培層に取り入れられ、使用されている。神戸で生まれた地産地消肥料を神戸産農産物に活用することで、地域内資源循環の取組みを行っています。

37

【20】 次の文は、食に関する指導に係る全体計画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 学校全体で食育を組織的、計画的に推進するためには、各学校において食に関する指導に係る全体計画（以下「全体計画」という）を作成することが必要です。
- ② 学校の中で「食育推進組織」を設置するとともに、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」で明らかにする。
- ③ 目標を達成するために「食に関する指導」で、どの教科等でいつ、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等をどう行うのかを計画します。
- ④ 関連教科の指導内容や特別活動の指導内容は「全体計画①」、家庭や地域との連携、地場産物の活用は「全体計画②」の内容である。
- ⑤ 栄養教諭は、各教科等の目標やそれらの教科等における食に関する指導に係る単元・内容等について十分に理解した上で、各教科等の年間指導計画と関連付けを図りながら全体計画の原案を作成します。関連付けた各教科等における指導内容、学習過程における「食育の視点」について関係教職員に積極的に提示するとともに、学校給食の管理と食に関する指導を一体のものとして推進する観点から、全体計画に給食管理の内容も位置付けていきます。

38



【21】 次の文は、厚生労働省・農林水産省が平成16年7月に策定した「食事バランスガイド」に関する記述である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

食事バランスガイドは、「何を」「どれだけ」食べたらよいかを食べる時に食卓で目にする状態、すなわち主に「(ア)」で示されていることが最大の特徴です。日本の伝統的の玩具であるコマの形を使って、1日に食べるとよい目安の多い順に上から「主食」「(イ)」「(ウ)」「牛乳・乳製品」「果物」という5つの料理区分で示されています。コマの形で示すことにより、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうこと、コマは回転(=(エ))することにより初めてバランスが確保できることから、食事と(エ)の両方が大切であるというメッセージが込められています。また水・お茶などの水分も1日の食事のなかで欠かせない身体の主要な構成要素という意味からコマの軸として、菓子・嗜好飲料は「楽しく適度に」というメッセージを添えてコマのヒモとして表現されています。

- ① 休息    ② 料理数    ③ 運動    ④ 献立    ⑤ 主菜    ⑥ 副菜    ⑦ 副々菜  
⑧ 料理    ⑨ 活動

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
39	40	41	42

【22】 次の文は、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(令和2年1月 厚生労働省)に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ・ナトリウム(食塩相当量)について、成人男子の目標量を(ア)g/日に設定した。
- ・小児期の食習慣はその後の生活習慣病発症や重症化予防に影響することから、3～17歳について(イ)目標量を男性で8～19g/日、女性で8～18g/日と設定した。
- ・小児の(ウ)、カリウムの目標量を新たに設置した。

- (ア) ① 7.0                      ② 7.5                      ③ 7.8                      ④ 7.9                      ⑤ 8.0  
(イ) ① 食物繊維              ② カルシウム              ③ マグネシウム              ④ カリウム  
          ⑤ ナイアシン  
(ウ) ① EPA                      ② DHA                      ③ 飽和脂肪酸              ④ 不飽和脂肪酸  
          ⑤ コレステロール

(ア)	(イ)	(ウ)
43	44	45

【23】 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）における献立の作成と検討に関する記述である。（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。

- ・食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供します。そのためにも、安全性を最優先とします。また、安全性の確保のため、原因食物の（ア）対応を原則とする。
- ・使用する頻度を検討する必要がある食物中、特に重篤度の高い原因食物の（イ）は、学校給食での提供を極力減らす。
- ・特に発症数の多い原因食物には（ウ）・えび・かにがある。
- ・同じ原因食物の使用は（エ）とし、対応を単純化する。

- ① 2種類以内      ② 部分除去      ③ 完全除去      ④ 落花生・キウイ  
 ⑤ そば・落花生      ⑥ 卵・乳・小麦      ⑦ 卵・乳・ごま      ⑧ 最小限

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
46	47	48	49

【24】 次の表は、「児童生徒等の健康診断マニュアル」（平成27年改訂 日本学校保健会）における、児童の身長別標準体重を求める係数を示した表である。この表を用いて身長150cm、体重58kg、年齢10歳女子児童の肥満度を求めた場合、小児肥満の判定として適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

年齢 \ 係数	男		女	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846

$$\text{身長別標準体重} = a \times \text{実測身長 (cm)} - b$$

- ① 肥満傾向      ② 軽度肥満      ③ 中等度肥満      ④ 高度肥満      ⑤ 肥満ではない

【25】 次の文は、給食時間におけるアレルギー対応の事例である。再発防止のためにすべきこととして適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

前日

翌日の給食時間中に学級担任が不在とするため、別の教諭に給食時間中の指導の代理を依頼した。

当日の給食時間中

食物アレルギー児童（以下児童A）が給食のおかわりを希望したが、それに気付いた他の児童が代理の教諭に対し、児童Aが食物アレルギーであることを伝えた。

代理の教諭は児童Aに対し、給食が食べられるか確認をし、食べられるという回答だったため、おかわりを認めた。

給食終了後、児童Aがのどのかゆみを訴えたため、代理の教諭は近くにいる児童と2人で保健室に行くよう伝えた。

- ① 食物アレルギー対応委員会等で検討・決定した対象となる児童の個別の取組プランを全教職員で共通理解する。あわせて保護者へ対応内容を通知し、了解を得る。
- ② 除去食、代替食対応のおかずがある場合は、お盆や器、椀などの色を他の児童と変えるなど一目でわかるようにする。
- ③ 除去食、代替食の場合のおかわりの対処法についてあらかじめ、学校で決めておく。「主食のみおかわりができる」「除去食、代替食以外はおかわりできる」「すべておかわり許可せず」などが考えられる。
- ④ 原材料が分かる統一した献立表での除去食、代替食のチェックは、毎日、給食当番の児童と食物アレルギーを有する児童の複数が行う。
- ⑤ アレルギーを発症した児童を発見した者は、緊急性の判断を行い、児童から離れず観察を行い、助けを呼び、人を集める。