



【1】 「第3次食育推進基本計画」(内閣府) について、以下の問いに答えよ。

(1) 平成28年度から平成32年度の5年間に特に取り組むべき重点課題について、誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 家庭における共食を通じた子供への食育の推進
- ② 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ③ 食の循環や環境を意識した食育の推進
- ④ 多様な暮らしに対応した食育の推進
- ⑤ 食文化の継承に向けた食育の推進

(1)	1
-----	---

(2) 食育の推進に当たっての目標とその値について誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食育に関心を持っている国民を増やす。 → 90%以上とする。
- ② 朝食を欠食する国民を減らす。 → 子供の朝食欠食の割合を2%以下とする。
- ③ 中学校における学校給食の実施率を上げる。 → 90%以上とする。
- ④ 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす。 → 国産食材の使用割合80%以上とする。
- ⑤ ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす。 → 55%以上とする。

(2)	2
-----	---

【2】 「日本人の食事摂取基準(2015年版)」(厚生労働省) のエネルギーに関する記述として正しいものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 参照体重における基礎代謝基準値(kcal/kg体重/日)は、12～14歳で最も高くなる。
- ② 15歳以上の年齢における身体活動レベルはふつうⅡ(代表値1.75)のみとする。
- ③ 推定エネルギー必要量は、食事摂取状況の結果から算出された値である。
- ④ 推定エネルギー必要量の妊娠期別の付加量は、前期、後期の2段階に分かれている。
- ⑤ エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支のバランス)の維持を示す指標として、体格(BMI)を採用した。

3
---

【3】 以下の内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」（文部科学省）である。

(1) (ア)～(エ) にあてはまる数値を①～⑩から選び、番号で答えよ。

区分	基準値			
	児童（6～7歳） の場合	児童（8～9歳） の場合	児童（10～11歳） の場合	生徒（12～14歳） の場合
エネルギー（kcal）	530	（ア）	（ウ）	820
たんぱく質（g） （範囲）	20 (16～26)	（イ） (18～32)	（エ） (22～38)	30 (25～40)
脂質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム（g） （食塩相当量）	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム（mg）	300	350	400	450
鉄（mg）	2	3	4	4
ビタミンA（μg）	150	170	200	300
ビタミンB <sub>1</sub> （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	35
食物繊維（g）	4	5	6	6.5

- ① 600      ② 640      ③ 660      ④ 700      ⑤ 750  
 ⑥ 22        ⑦ 24        ⑧ 26        ⑨ 28        ⑩ 30

(1)	(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
	4	5	6	7

(2) 児童（8～9歳）のエネルギーとたんぱく質の基準値を満たす給食献立にするために、「ごはん・牛乳・豚汁」と組み合わせるのが最も適切な料理を①～⑤から選び、番号で答えよ。

ただし、「ごはん・牛乳・豚汁」のエネルギーは520kcal・たんぱく質は17.6mgとする。

- ① 温野菜（ブロッコリー50g）  
 ② いかの天ぷら（いか40g）  
 ③ 焼とうもろこし（カットとうもろこし90g）  
 ④ ちりめんじゃこの炒り煮（しらす干し12g）  
 ⑤ いかの照り焼（いか50g）

(2)	8
-----	---

【4】 「学校給食実施基準の一部改正について」(平成25年4月施行)の基本的な考え方について、正しいものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① エネルギーは身体活動レベル1.75を用いて算出した一日の必要量の33%とした。
- ② たんぱく質は推定エネルギー必要量の15%を基準値とし、範囲を12～20%と設定した。
- ③ ナトリウムは食事摂取基準の目標量の年齢ごとの平均の40%未満を基準値とした。
- ④ ビタミンB<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>は食事摂取基準(1日)の33%とした。
- ⑤ マグネシウムは食事摂取基準の推奨量(1日)の33%を望ましい数値とした。

9
---

【5】 次の文は小学校学習指導要領解説「体育編」の「3. 体育・健康に関する指導」の記述である。文中の(ア)～(オ)にあてはまる適切なものを①～⑩から選び、番号で答えよ。

学校における食育の推進においては、偏った栄養摂取などによる(ア)傾向の増加など食に起因する健康課題に適切に対応するため、児童が食に対する正しい知識と望ましい(イ)を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな(ウ)と豊かな人間性をはぐくんでいくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい(エ)、(オ)の安全性などの指導が一層重視されなければならない。

- ① るい瘦
- ② 食習慣
- ③ 心身
- ④ 睡眠
- ⑤ 調理
- ⑥ 身体
- ⑦ 肥満
- ⑧ 食品
- ⑨ 食生活
- ⑩ 体格

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
10	11	12	13	14

【6】 次の文は「食に関する指導の手引 第一次改訂版」(文部科学省)の「食に関する指導の目標」についての記述である。文中の(ア)～(カ)にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

- 食事の(ア)、食事の喜び、楽しさを理解する。
- (イ)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を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- 正しい知識・(ウ)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つける。
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ(エ)する心をもつ。
- 食事の(オ)や食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- 各地域の(カ)、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

- ① 情報      ② 心身      ③ 重要性      ④ 感謝      ⑤ 郷土料理  
 ⑥ 必要性      ⑦ 身体      ⑧ マナー      ⑨ 産物      ⑩ 理解

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)	(カ)
15	16	17	18	19	20

【7】 以下の内容は、「小学生用食育教材 たのしい食事つながる食育」(文部科学省)の学習内容である。

(1) 脂質の量(日本食品標準成分表2010年版)が一番多い食品を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① カップ麺(1個約70g)
- ② クロワッサン(1個約50g)
- ③ ポテトチップス(1袋約60g)
- ④ アイスクリーム(1個約100g)
- ⑤ ミルクチョコレート(1枚約70g)

(1)	21
-----	----

(2) 春・夏・秋・冬が旬の食品が1つずつ入った組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

①	キャベツ	あじ	くり	ブロッコリー
②	すいか	さんま	じゃがいも	たけのこ
③	そらまめ	さつまいも	えだまめ	かつお
④	たまねぎ	メロン	ほうれんそう	だいこん
⑤	なす	さといも	りんご	こまつな

(2)	22
-----	----

【8】 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に関する記述として誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つように努めること。
- ② 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室に段ボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- ③ 学校給食従事者の検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌について毎月1回以上実施すること。
- ④ 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
- ⑤ 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

【9】 下の表は、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」である。表中の(ア)～(オ)にあてはまる保存温度を①～⑩から選び、番号で答えよ。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		(ア)以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚類	鮮魚介	(イ)以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	(ウ)以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	(エ)以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	(オ)以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

- ① -20℃    ② -15℃    ③ -10℃    ④ -5℃    ⑤ 0℃  
 ⑥ 5℃    ⑦ 8℃    ⑧ 10℃    ⑨ 15℃    ⑩ 25℃

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
24	25	26	27	28

【10】 調理場で使用される洗浄剤・消毒剤の特徴についての記述として誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

①	中性洗剤	界面活性剤の力で洗浄する。
②	アルカリ洗剤	ひどい油やたんぱく質の汚れに強い。
③	次亜塩素酸ナトリウム	野菜などの殺菌ならびに調理器具の殺菌・漂白に有効。
④	洗浄除菌剤	食器洗浄機内部に付着した汚れ(スケール)に使用する。
⑤	アルコール	即効性のある殺菌能力を発揮する。

【11】 以下の内容はノロウイルスとノロウイルス感染症の対応についての記述である。

(1) (ア)～(オ)にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

ノロウイルスは、ウイルスの中でも小さく直径30～40nm前後で球形を呈している。乾燥・液中で長期間安定であり、4℃では2ヶ月間、20℃では1ヶ月間程度生存可能と考えられている。加熱にも強く、60℃・30分間の処理に安定で、不活化には(ア)℃・5分間、(イ)℃・1分間の加熱が必要といわれている。

ノロウイルスに対しては(ウ)が有効であり、有機物の少ないところでは(エ)ppm濃度を、有機物の多い(嘔吐物等)ところでは、(ウ)が有機物に消費されるため(オ)ppm以上を用いることで、短時間で殺滅できる。

- ① 70      ② 75      ③ 80      ④ 85      ⑤ 消毒用アルコール  
⑥ 100    ⑦ 200    ⑧ 500    ⑨ 1000   ⑩ 次亜塩素酸ナトリウム

(1)	(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
	30	31	32	33	34

(2) ノロウイルス感染症流行期に、教室で児童が嘔吐した時の対応として適切なものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 嘔吐物を素手で迅速に処理をしたあと、ていねいに手洗いをしアルコールで消毒した。  
② 嘔吐物の処理をするときに、広範囲の消毒効果を図るため、スプレー消毒液を噴霧した。  
③ 教室内を消毒するため、次亜塩素酸ナトリウムを常備保管している給食室に取りに行った。  
④ 周囲の児童を離れた場所へ移動させ、窓を開けて換気をし、嘔吐物の飛散を防ぐためペーパータオルや新聞紙などで覆い、処理を行った。  
⑤ 嘔吐した児童を保健室に連れていき、衣類についた嘔吐物を手洗い場できれいに洗浄した。

(2)	35
-----	----



【12】 感染型食中毒の原因となる病原体と主な症状についての記述について、(ア)～(オ) にあてはまる食中毒菌の名前を①～⑧から選び、番号で答えよ。

- (ア) 牛などの反芻類<sup>はんすう</sup>の腸内に生息する。糞尿を介して様々な食材や水を汚染する。牛肉をはじめとして、野菜、果物、ジュースなど多様な食品が原因食品となっている。潜伏期は1～10日と長く、激しい腹痛、血便などが主な症状である。重症では溶血性尿毒症症候群や脳症を併発し致命的になることがある。
- (イ) 河口部、沿岸部などの汽水域に生息する。生の魚介類が食中毒の原因となることが多く、潜伏期は6～12時間で、腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。
- (ウ) 爬虫類から哺乳類及び鳥類まで広く動物界及び自然界（川・下水・湖など）に分布している。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、潜伏期は6～72時間で、腹痛、下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。
- (エ) 家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や水を汚染する。潜伏期間は1～7日と長く、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などが主な症状である。
- (オ) 人や動物の腸管内、土壌などの自然界に広く生息し、酸素を嫌う嫌気性菌である。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せず生残する。菌に汚染された食肉、魚介類、野菜を使った加熱調理品を長時間保存したときに菌が増殖し、食中毒の原因となることがしばしばある。潜伏期は6～18時間で、腹痛と下痢が主な症状である。

- ① サルモネラ属菌      ② カンピロバクター      ③ 腸管出血性大腸菌      ④ ウエルシュ菌  
 ⑤ セレウス菌（下痢型）      ⑥ 腸炎ビブリオ      ⑦ 黄色ブドウ球菌      ⑧ ボツリヌス菌

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
36	37	38	39	40

【13】 加工食品にはアレルギー物質を表示する制度がある。平成25年9月において表示が義務づけられている食品（特定原材料7品目）を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 卵・乳・小麦・そば・大豆・えび・いか  
 ② 卵・乳・大豆・落花生・いくら・りんご・もも  
 ③ 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに  
 ④ 卵・乳・大豆・くるみ・えび・かに・そば  
 ⑤ 卵・乳・くるみ・かに・さば・鶏肉・りんご

【14】 以下の内容は、「神戸市食育推進計画（第3次）」についての記述である。

(1) この計画で、新たに作られたキャッチフレーズを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食で元気！笑顔と健康
- ② 食でつながろう！笑顔と健康
- ③ 食と笑顔と健康と！
- ④ 食の安全安心で、笑顔と健康！
- ⑤ 食で育む 元気な笑顔！

(1)	42
-----	----

(2) 「こうべの自然の恵みと食文化を伝える食育の推進」の主な取組みについての記述として適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

①	食都 神戸 2020	高品質な農水産物の生産、全国トップレベルの飲食店が集まっている街「神戸」がもつポテンシャルを活用し、農水産物のブランド化や、海外への輸出等に取り組み、食を軸として神戸の街全体の活性化を図る都市戦略。
②	EAT LOCAL KOBE (神戸産を食べよう)	市民と一緒に神戸の地産地消を進めるためのプラットフォーム。神戸の季節の食材や生産者、購入場所などの情報を発信する。
③	ファーマーズマーケット	地域の農家が、自分の農場で作った農産物を持ち寄り、自らが消費者に直接販売するスタイルの市場。農産物の販売と合わせて、地元の飲食店とのコラボレーションにより、それらを素材にした料理やパン、スイーツなどを提供している。
④	KOBE “にさんがろく” PROJECT	品質の高い神戸産農水産物を神戸の飲食店や企業で活用を推進するために、神戸の「食」に携わる「ヒト」、生産される「モノ」の両面から農漁業者と飲食店等の交流を促進するとともに、イベントやホームページ等による情報発信を実施している。
⑤	こうべ給食畑	学校給食への神戸産野菜の供給率を高めることにより、安全で新鮮な野菜を児童に供給し、児童に地域の食文化や農業状況の理解を促すことで、農産物への感謝の気持ちを育むとともに、地産地消や食育を推進する。

(2)	43
-----	----

(3) 神戸市内の農漁業の状況（「平成27年度 神戸市内農漁業の現状」より）について、野菜品目別生産額順について組合せが適切なものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

	1位	2位	3位	4位	5位
①	キャベツ	ねぎ	小松菜	トマト	ほうれん草
②	小松菜	ほうれん草	水菜	トマト	キャベツ
③	キャベツ	ねぎ	小松菜	水菜	トマト
④	小松菜	春菊	なす	ほうれん草	トマト
⑤	小松菜	ほうれん草	ねぎ	水菜	なす

(3) 44

【15】 現在、神戸市内で生産される人と環境の安全に配慮して栽培された野菜が「こうべ旬菜」として認定されている。次のうち、「こうべ旬菜」に認定されていない野菜を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① スイートコーン
- ② トマト
- ③ モロヘイヤ
- ④ キクナ
- ⑤ ニンジン

45

【16】調理におけるあく抜きや褐変防止についての記述である。(ア)～(オ)にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

野菜やいも、果物にはポリフェノール系化合物がふくまれている。このポリフェノール系化合物は空気中の酸素と反応して酸化され、(ア)などの褐色の物質になる。

褐変を防ぐ方法として、じゃがいもは、じゃがいも中の(イ)が酸素に触れて褐色の(ア)色素を生じるので、水につけて酸素を遮断する。しかし、じゃがいもを30分以上水につけておくと細胞膜の(ウ)が水の中の無機質と結合して細胞膜を強化し、細胞内部のでんぷんが煮えにくくなる。さつまいもも水につけることで褐変を防ぐとともに、あくの一種(エ)を含むことからあく抜きにもなる。

りんごやなしは食塩水につけることで褐変を防ぐことができるが、長くつけると水溶性の(オ)も流出する。

- ① ビタミン    ② リパーゼ    ③ ソラニン    ④ ペクチン    ⑤ プロテアーゼ  
⑥ チロシン    ⑦ アミラーゼ    ⑧ タンニン    ⑨ アルギニン    ⑩ メラニン

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
46	47	48	49	50

【17】ビタミンの名称と欠乏症の組合せとして適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	ビタミンD
①	夜盲症	脚気	壊血病	口角炎	くる病
②	脚気	口角炎	くる病	壊血病	夜盲症
③	口角炎	壊血病	くる病	夜盲症	脚気
④	くる病	壊血病	口角炎	夜盲症	脚気
⑤	夜盲症	脚気	口角炎	壊血病	くる病

【18】食品重量の目安（小さじ1杯の重量）について、適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

	砂糖（上白糖）	塩（精製塩）	酢	みそ	片栗粉
①	3	6	5	6	3
②	6	6	5	3	6
③	5	5	3	6	5
④	3	3	6	5	3
⑤	5	5	5	5	5

（単位はすべてg）

52

【19】日本各地に伝わっているみそを使った特色ある料理とその都道府県の組合せとして適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 石狩鍋                      北海道
- ② からしれんこん        徳島県
- ③ らっかせいみそ        千葉県
- ④ ほうとう                   山梨県
- ⑤ 冷やじる                   宮崎県

53

【20】「平成27年国民栄養・健康調査結果の概要」（厚生労働省）についての記述として誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食塩摂取量の平均値は、10.0gであり、男女別にみると男性11.0g、女性9.2gである。この10年間でみると、総数、男女とも有意に減少している。
- ② 野菜摂取量の平均値は293.6gであり、男女別にみると男性299.4g、女性288.7gである。この10年間でみると、総数、男女とも有意な変化はみられなかった。  
年齢階級別にみると、男女ともに20歳代で最も少なく、60歳代で最も多い。
- ③ 朝食の欠食率は、男性14.3%、女性10.1%であり、年齢階級別にみると、男性は30歳代、女性は20歳代で最も高く、それぞれ25.6%、25.3%である。
- ④ 食品を購入する際の参考として必要だと思う栄養成分表示については、男女とも「エネルギー（熱量）」の割合が最も高い。
- ⑤ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上食べることが、「ほとんど毎日」の割合は、男性47.6%、女性52.7%である。年代別にみると、男女ともに若い世代ほどその割合が低い傾向にある。

54

【21】「学校保健統計調査における標準体重算出方法」を用いて算出された神戸太郎さんの肥満度から判定される体格として適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

神戸太郎さん〔小学1年生（6歳）男子 身長128.0cm 体重31.0kg〕

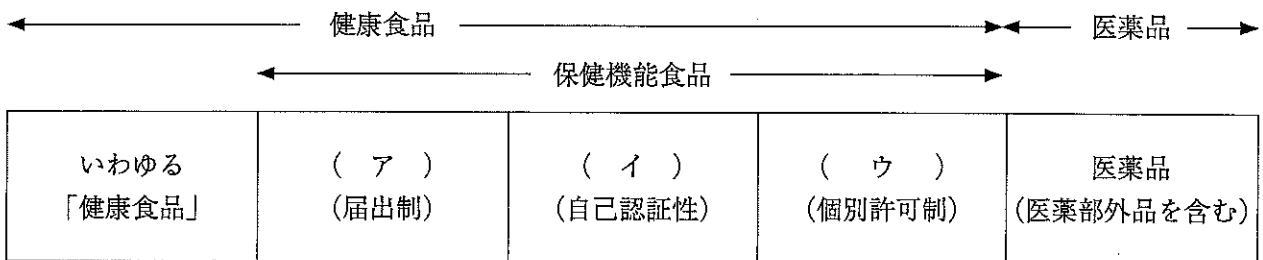
身長別標準体重を求める係数と計算式〔男子〕

5歳	$0.386 \times \text{身長 (cm)} - 23.699$
6歳	$0.461 \times \text{身長 (cm)} - 32.382$
7歳	$0.513 \times \text{身長 (cm)} - 38.878$
8歳	$0.592 \times \text{身長 (cm)} - 48.804$
9歳	$0.687 \times \text{身長 (cm)} - 61.390$
10歳	$0.752 \times \text{身長 (cm)} - 70.461$
11歳	$0.782 \times \text{身長 (cm)} - 75.106$
12歳	$0.783 \times \text{身長 (cm)} - 75.642$

- ① やせ    ② 普通    ③ 軽度肥満    ④ 中等度肥満    ⑤ 高度肥満

55

【22】以下の内容は、厚生労働省が定めた「保健機能食品制度」についての区分である。(ア)～(ウ)にあてはまるものを①～⑤から選び、番号で答えよ。



- ① (ア) 機能性表示食品    (イ) 栄養機能食品    (ウ) 特定保健用食品  
 ② (ア) 栄養機能食品    (イ) 機能性表示食品    (ウ) 特定保健用食品  
 ③ (ア) 特定保健用食品    (イ) 機能性表示食品    (ウ) 栄養機能食品  
 ④ (ア) 機能性表示食品    (イ) 特定保健用食品    (ウ) 栄養機能食品  
 ⑤ (ア) 特定保健用食品    (イ) 栄養機能食品    (ウ) 機能性表示食品

56