

⑧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 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52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。

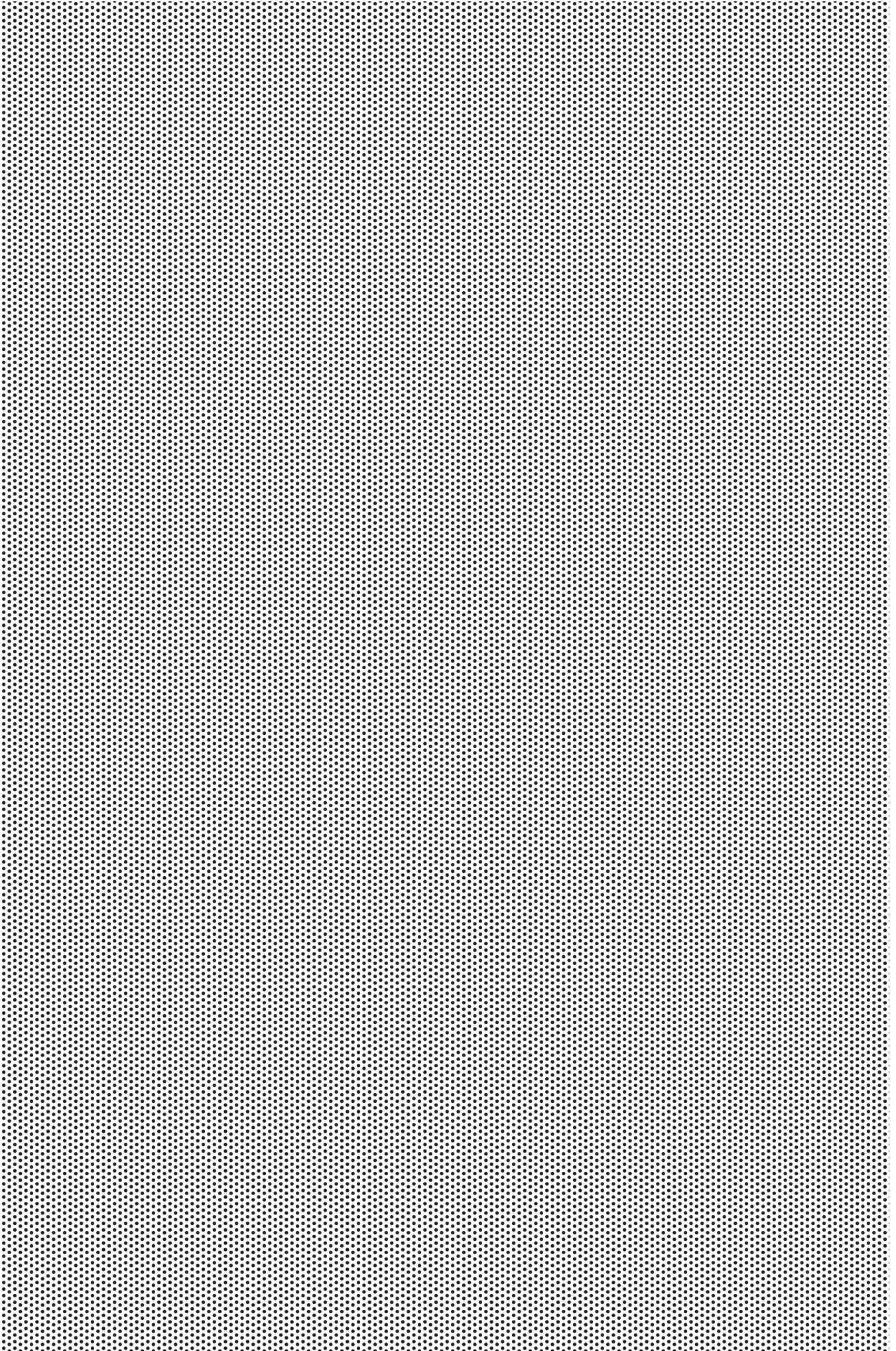
エ. 各問いに対して一つずつマークすること。

（マークシート記入例）

フリガナ	ユウベクロウ	教科名	栄養教諭
名前	神戸太郎		

数字で記入……

受験番号					小問番号	解答記入欄	小問番号	解答記入欄	小問番号	解答
						1 - 25		26 - 50		51
/	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	61	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】 学校給食・食育関係法規について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「中学校学習指導要領」（平成29年３月 文部科学省）における総則からの抜粋である。
（ア）～（エ）にあてはまる語句の適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第１ 中学校教育の基本と教育課程の役割

学校における食育の推進並びに体力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、保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、（ア）及び総合的な（イ）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（ウ）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、生涯を通じて健康・安全で（エ）を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

- | | | | |
|------------|----------|---------|-----------|
| ① （ア）道徳科 | （イ）探求の時間 | （ウ）地域社会 | （エ）健全な生活 |
| ② （ア）道徳科 | （イ）学習の時間 | （ウ）地域社会 | （エ）活力ある生活 |
| ③ （ア）道徳の時間 | （イ）探求の時間 | （ウ）地域社会 | （エ）健全な生活 |
| ④ （ア）道徳の時間 | （イ）学習の時間 | （ウ）関係機関 | （エ）活力ある生活 |
| ⑤ （ア）道徳の時間 | （イ）探求の時間 | （ウ）関係機関 | （エ）健全な生活 |

1

（２） 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について」（令和３年２月 文部科学省）に関する内容の一部である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

学校給食実施基準は児童生徒の１人１回当たりの全国的な（ア）を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び（イ）等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に（ウ）すること。

- | | | | | | |
|--------|------|-------|------|-------|--------|
| ① 身体活動 | ② 実施 | ③ 平均値 | ④ 活用 | ⑤ 中央値 | ⑥ 生活状況 |
| ⑦ 生活活動 | ⑧ 運用 | ⑨ 栄養量 | | | |

(ア)	(イ)	(ウ)
2	3	4

- (3) 次の文は、「食育基本法」(平成28年4月施行)からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句の適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第六条

食育は、広く国民が家庭、学校、(ア)、地域その他のあらゆる機会とあらゆる(イ)を利用して、食料の(ウ)等に至るまでの食に関する様々な(エ)を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

- ① (ア) 企業 (イ) 場所 (ウ) 生産から消費 (エ) 啓発活動
- ② (ア) 企業 (イ) 資源 (ウ) 生産から分配 (エ) 体験活動
- ③ (ア) 保育所 (イ) 場所 (ウ) 生産から消費 (エ) 啓発活動
- ④ (ア) 保育所 (イ) 資源 (ウ) 生産から分配 (エ) 啓発活動
- ⑤ (ア) 保育所 (イ) 場所 (ウ) 生産から消費 (エ) 体験活動

5

- (4) 次の文は、「食に関する指導体制の整備について(答申)」(平成16年1月 文部科学省)の「第3章 食に関する指導の充実のための総合的な方策」からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

食に関する指導の推進のためには、校長のリーダーシップと、関係教職員の(ア)な連携・協力が不可欠であるが、その中で栄養教諭は、学校における食に関する専門家として、食に関する指導を進める上での連携・調整の(イ)としての役割を果たしていくべきである。いうまでもなく、食に関する指導を担うのは栄養教諭に限られないが、栄養教諭を十分に活用することによって、学級担任や教科担任等による指導とあいまって、一層の(ウ)の向上が期待される。

- ① 効果的 ② リーダー ③ 総合的 ④ 指導効果 ⑤ 有機的 ⑥ 主軸
- ⑦ 要(かなめ) ⑧ 教育効果 ⑨ 食育内容

(ア)	(イ)	(ウ)
6	7	8

- (5) 次の文は、「学校給食法」(平成28年4月施行)からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句の適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第八条

(ア)は、児童又は生徒に必要な(イ)その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に(ウ)するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

学校給食を(ウ)する義務教育諸学校の(エ)は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の(ウ)に努めるものとする。

- | | | | |
|--------------|----------|--------|---------|
| ① (ア) 文部科学大臣 | (イ) 栄養量 | (ウ) 実施 | (エ) 学校長 |
| ② (ア) 文部科学大臣 | (イ) 栄養管理 | (ウ) 運営 | (エ) 学校長 |
| ③ (ア) 文部科学大臣 | (イ) 栄養量 | (ウ) 実施 | (エ) 設置者 |
| ④ (ア) 都道府県知事 | (イ) 栄養管理 | (ウ) 運営 | (エ) 設置者 |
| ⑤ (ア) 都道府県知事 | (イ) 栄養量 | (ウ) 実施 | (エ) 設置者 |

【2】食に関する指導について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「食に関する指導の手引―第二次改訂―」（平成31年３月 文部科学省）「第３章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第２節 全体計画作成の手順及び内容 ５ 食に関する指導の全体計画②の内容について」に関する記述である。適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- （a）各教科等において、食に関する指導を行うときには、関連する教科の内容を踏まえることが大切。
- （b）小学校の家庭科では、食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。また、第3学年までの食に関する学習との関連を図ること。
- （c）小学校の体育科では、保健の内容のうち運動、食事、休養及び睡眠については、食育の観点も踏まえつつ、健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮すること。
- （d）特別活動では、食に関する指導は主として、小学校学習指導要領特別活動の学級活動（2）「日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい運動習慣の形成」で学習する。
- （e）個別的な相談指導では、特に給食の時間に、学級担任等はグループに入り給食を共に食べながら、児童生徒一人一人の健康状態や個性を観察し、必要に応じて個別に適切な指導や助言を行うことが大切。

- ① （a）・（b）・（d） ② （a）・（c）・（e） ③ （b）・（c）・（d）
④ （b）・（d）・（e） ⑤ （c）・（d）・（e）

- (2) 次の文は、「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月 農林水産省)「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」に関する記述からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

(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

子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、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(ア)回以上とすることを目指す。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を(イ)から(ウ)に見直し、その割合を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を(エ)%以上とすることを目指す。

- ① 90 ② 10 ③ 12 ④ 重量ベース ⑤ 食材数ベース ⑥ カロリーベース
⑦ 金額ベース ⑧ 80 ⑨ 15

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
11	12	13	14

- (3) 次の文は、「食に関する指導の手引―第二次改訂―」(平成31年3月 文部科学省)の「第5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは」に関する抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

給食の時間における指導は(ア)に含まれないものの、教育課程上の(イ)と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動です。年間を通じて行われる当番活動や、学校給食を教材として活用した食に関する指導により、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けていけるよう、計画的かつ(ウ)な指導を行うことが大切です。

- ① 授業時間 ② 特別活動 ③ 継続的 ④ 学級活動 ⑤ 標準授業時数
⑥ 効果的 ⑦ 給食の指導 ⑧ 積極的 ⑨ 標準的授業

(ア)	(イ)	(ウ)
15	16	17

(4) 次の文は、「食に関する指導の手引―第二次改訂―」(平成31年3月 文部科学省)「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第1節 総論 1 教科等における食に関する指導の基本的な考え方」に関する記述である。適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 各教科等では、それぞれの特質に応じた見方・考え方を働かせ、三つの柱に沿った知識・技能の育成を目指し目標を示しています。
- (イ) 教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する必要があります。
- (ウ) 関連する教科等において食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげることのみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指します。
- (エ) 児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが重要です。
- (オ) 教科等における食に関する指導では、「食育の視点」に基づき当該教科等の評価を行います。

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

18

(5) 次の文は、「神戸市食育推進計画(第4次)」(令和3年9月)に関する記述である。適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 神戸市の食の現状に、「若者の肥満傾向者の出現率が高い」ことが課題として示されている。
- (イ) めざす市民の姿として、「食を楽しむことができる」、「食を伝えることができる」、「食で健康をつくることができる」が示されている。
- (ウ) 取組の方向性のひとつに「健康なからだと豊かなところをつくる食育の推進」が示されている。
- (エ) 教育委員会が主体となって、「食都神戸」事業において地産地消の推進を図ることが示されている。
- (オ) モニタリング指標(現状値)に中学2年生の朝食欠食者の割合が7.6%であることが示されている。

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

19

【3】 衛生管理について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年４月施行 文部科学省）の「第３ 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準（３）食品の検収・保管等」に沿った作業内容の記述である。適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

（ア） 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入している。

（イ） 検収室内に食品が直接床面に接触しないよう「すのこ」等を設けている。

（ウ） 納入業者から食品を納入させる際は、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせない。

（エ） 泥つきの根菜類等は、下処理室で十分に汚れを落とし、調理室を清潔に保つようにしている。

（オ） 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振っている。

① （ア）・（イ）・（エ）

② （ア）・（ウ）・（オ）

③ （イ）・（ウ）・（エ）

④ （イ）・（エ）・（オ）

⑤ （ウ）・（エ）・（オ）

- (2) 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)の「第2章 学校給食の意義と学校給食従事者の役割」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

(3) 衛生管理責任者(栄養教諭・(ア))の役割

学校給食調理場の衛生管理責任者は栄養教諭・(ア)ですが、栄養教諭等がない調理場にあつては(イ)資格を有している学校給食調理員の中から衛生管理責任者を定め、関係者に周知する必要があります。

衛生管理責任者は安全な給食を提供するために、施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理に努めなければなりません。特に、下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程が「(ウ)」に照らして清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が実施されているかを確認し、その結果を記録します。

- ① 学校栄養職員 ② 管理栄養士 ③ 栄養士 ④ 調理師
⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 学校給食実施基準 ⑦ 学校給食栄養管理者 ⑧ 食品衛生監視員
⑨ 食品衛生管理者

(ア)	(イ)	(ウ)
21	22	23

- (3) 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」(平成21年3月 文部科学省)「第2章 調理場で使用する洗浄剤・消毒剤について」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 食品由来の汚れ(油、でんぷん、たんぱく質)全般、土などの食品についた汚れの洗浄に、中性洗剤を用いる。
② 野菜の殺菌には食品添加物の認可を受けている、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。
③ メラミン製の食器の漂白に、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。
④ ひどい油汚れや焦げ付いた汚れの洗浄に、アルカリ洗浄剤を用いる。
⑤ 調理器具の殺菌にアルコールを用いる。

(4) 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)の「食中毒防止の上で手洗いの重要性について 4. 給食調理における手洗いの目的」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

- * 学校給食調理施設では、(ア) 手洗いが必要。
- * (イ) を取り除く過度の手洗いは不必要。
- * 手洗いの基本は、(ウ) に洗い流すことである。

- ① 化学的 ② 物理的 ③ 丁寧 ④ 常在細菌 ⑤ 付着した微生物 ⑥ 通過細菌
⑦ 衛生的 ⑧ 日常の ⑨ 手術時

(ア)	(イ)	(ウ)
25	26	27

(5) 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)の「第6章 食中毒病因物質の解説 1 ノロウイルス」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 調理従事者は、ノロウイルス流行期には、可能な限り加熱した食品を食べること。
- ② ノロウイルスは経口感染で、潜伏期間は12～72時間(通常24～48時間)である。
- ③ ノロウイルスの流行期には、加熱後、冷却し混ぜ合わせを行う和え物等の献立は、避けること。
- ④ 11～4月に流行するが、年間を通して発生する。
- ⑤ 便、嘔吐物等で汚染された床、トイレのドアノブ等は、アルコールで消毒すること。

【4】 給食管理について、次の（１）～（３）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（令和元年12月「日本人の食事摂取基準」策定検討会）に基準値が示されている、栄養素の働きについての記述である。（ア）～（エ）にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

（ア）は、補酵素型のThDPとして、グルコース代謝と分枝アミノ酸代謝などに関与している。欠乏により、神経炎や脳組織への障害が生じる。欠乏症は、脚気と（イ）がある。

ビタミンCは、皮膚や細胞のコラーゲンの合成に必須である。欠乏すると、コラーゲン合成ができないので血管がもろくなり出血傾向となり、（ウ）となる。（ウ）の症状は、疲労倦怠、いらいらする、顔色が悪い、皮下や歯茎からの出血、貧血、筋肉減少、心臓障害、呼吸困難などである。また、ビタミンCは、抗酸化作用があり、生体内で（エ）と協力して活性酸素を消去して細胞を保護している。

- ① ウィルソン病 ② マグネシウム ③ 角膜乾燥症 ④ ビタミンB₁ ⑤ ビタミンA
⑥ ビタミンE ⑦ ウェルニッケ-コルサコフ症候群 ⑧ 壊血病 ⑨ 亜鉛

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）
29	30	31	32

（２） 次の文は、「学校給食における市内産農産物の利用」（神戸市経済観光局農水産課）に関する記述である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

- ・神戸市では市立小学校、義務教育学校、特別支援学校169校を対象にして、1日約（ア）の学校給食（完全給食）が実施されています。また、中学校についても2017年2月から82校（全校）で学校給食が提供されています。
- ・神戸市では、コシヒカリや（イ）などの米が年間約11,000t（2022年度）生産されており、神戸市立の小学校や中学校などの学校給食では、全て市内で作られた米が使われています。
- ・学校給食の需要量に応じた市内産の野菜の出荷を円滑に進めるため、JA兵庫六甲や流通事業者と連携して、出荷調整を行っています。特に、「こうべ旬菜」の小松菜を使う「旬菜スープ」や市内産の野菜を使う「（ウ）」等が学校給食で提供されており、該当する品目について全量市内産の野菜を納品できるように調整を行っています。

- ① 8万人 ② 10万人 ③ キヌヒカリ ④ ナナツボシ ⑤ こうべ特産給食
⑥ ゆめぴりか ⑦ こうべ旬菜給食 ⑧ 12万人 ⑨ 菜菜ちゃん給食

（ア）	（イ）	（ウ）
33	34	35

- (3) 次の表は、「わかめととうふの味噌汁」500人分の材料、および購入量についてまとめたものである。
- (ア)、(イ) にあてはまる数値の組み合わせとして適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。ただし、汁の塩分濃度は出汁に対して0.7%、使用するみその塩分は12%、わかめの塩分量は考慮しないものとする。また、わかめは水戻しによる重量変化率は600%とし、購入量は乾燥カットわかめで求めよ。

材料	1 人分	500人分	購入量
わかめ	水戻し重量で 9 g	－	乾燥わかめ (ア)
とうふ	20 g	10kg	
だし汁	150 g	75kg	
みそ	－	(イ)	

- ① (ア) 750g (イ) 4375g
- ② (ア) 750g (イ) 4.5kg
- ③ (ア) 75g (イ) 525g
- ④ (ア) 0.7kg (イ) 4.5kg
- ⑤ (ア) 0.7kg (イ) 525g

【5】公衆衛生について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「食生活指針」（平成28年 6 月一部改正 文部省決定、厚生省決定、農林水産省決定）に関する記述の一部である。改正後の内容として適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- （ア）食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。
- （イ）日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- （ウ）調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
- （エ）「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。
- （オ）適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。

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

37

（２） 次の文は、「健康日本21（第二次）最終評価報告書 概要」（令和 4 年10月 厚生労働省）に関する記述の一部である。最終評価項目のうち、目標に達した項目（評価がAの項目）を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 運動やスポーツを習慣的に行っていない子どもの割合の減少
- ② 脳血管疾患・虚血性心疾患の年齢調整死亡率の減少（10万人当たり）
- ③ 適正体重の子どもの増加
- ④ 健康格差の縮小（日常生活に制限のない期間の平均の都道府県格差の縮小）
- ⑤ メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少

38

(3) 次の文は、「令和4年 国民健康・栄養調査結果の概要」(令和6年8月 厚生労働省)に関する記述である。下線部について適切な記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) 生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している者の割合は、男性13.5%、女性9.0%である。この10年間でみると、男性では有意に増加しているのに対し、女性では有意な増減はみられない。

(イ) 野菜摂取量の平均値は270.3gであり、男性277.8g、女性263.9gである。この10年間でみると、男女とも有意に減少している。

(ウ) 血清総コレステロール値が230mg/dL以上の者の割合は男性13.4%、女性24.8%である。この10年間でみると、男女とも有意に増加している。

(エ) 65歳以上の高齢者の低栄養傾向の者(BMI $\leq$ 20kg/m²)の割合は男性12.9%、女性22.0%であり、この10年間でみると男女とも有意な増減はみられない。

(オ) 収縮期(最高)血圧が140mmHg以上の者の割合は男性28.9%、女性21.1%である。令和元年と比較して、男性では有意な増減はみられないのに対し、女性では有意に減少している。

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

39

(4) 次の文は、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(令和元年12月「日本人の食事摂取基準」策定検討会)の「I 総論 1 策定方針 1-3 指標の目的と種類」からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句として適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

栄養素の指標

栄養素の指標は、三つの目的からなる五つの指標で構成する。具体的には、摂取不足の回避を目的とする3種類の指標、過剰摂取による健康障害の回避を目的とする指標及び生活習慣病の(ア)を目的とする指標から構成する。

摂取不足の回避を目的として、(イ)を設定する。(イ)は、半数の者が必要量を満たす量である。(イ)を補助する目的で(ウ)を設定する。(ウ)は、ほとんどの者が充足している量である。

- ① 発症予防 ② 重症化予防 ③ 目安量(AI)
④ 推定平均必要量(EAR) ⑤ 推奨量(RDA)
⑥ 罹患率低下 ⑦ 慢性腎臓病(CKD) ⑧ 耐容上限量(UL)
⑨ 目標量(DG)

(ア)	(イ)	(ウ)
40	41	42

(5) 次の文は、「食事バランスガイド」(平成17年6月策定 厚生労働省、農林水産省)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 主食では、主材料に含まれる炭水化物の量、約40gを「1つ(SV)」に設定した。
- ② 果物では、主材料の重量、約100 gを「1つ(SV)」に設定した。
- ③ 副菜では、主材料の重量、約70 gを「1つ(SV)」に設定した。
- ④ 牛乳・乳製品では、主材料の重量、約100 gを「1つ(SV)」に設定した。
- ⑤ 主菜では、たんぱく質の量、約6 gを「1つ(SV)」に設定した。

【6】 臨床栄養について、次の（１）～（３）の問いに答えよ。

（１） 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「３ 献立の作成と検討」に関する記述からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句として適切なものを①～⑧から選び、番号で答えよ。

使用する頻度を検討する必要がある食物

・特に（ ア ）の高い原因食物

学校給食での提供を（ イ ）ます。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します。

・特に（ ウ ）の多い原因食物

次のように提供方法等を工夫します。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します。

- ① 重篤度 ② 有症者 ③ 対応者 ④ 検討し ⑤ 発症数
⑥ 危険度 ⑦ 極力減らし ⑧ 考慮し

（ア）	（イ）	（ウ）
44	45	46

- (2) 次の表は、「児童生徒等の健康診断マニュアル」(平成27年度改訂 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136.0cm 体重28.0kgの10歳女子児童の肥満度を求めた場合、肥満度に基づく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
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264

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

- ① やせ傾向 ② 普通 ③ 軽度肥満 ④ 中等度肥満 ⑤ 高度肥満

47

- (3) 次は、「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(令和5年3月作成(令和6年3月一部改訂)消費者庁)に関する記述である。食品表示基準で表示を義務付けるもの(特定原材料)と通知で表示を推奨するもの(特定原材料に準ずるもの)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。

	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
①	落花生(ピーナッツ)・さば	アーモンド・あわび
②	乳・カシューナッツ	りんご・オレンジ
③	かに・小麦	そば・いくら
④	くるみ・えび	キウイフルーツ・やまいも
⑤	そば・卵	かに・くるみ

48

【7】 次の（１）～（４）の問いに答えよ。

（１） 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」（平成22年３月 文部科学省）における使い捨て手袋の使用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 使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
- ② 和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋を使用するのが望ましい。
- ③ 常に衛生的な保管がしてあれば、使い捨て手袋装着後の手の消毒は必要ない。
- ④ 手袋の指先をつまんで片方の手袋を外し、もう片方の手袋も指先をつまんで外す。
- ⑤ 手指に傷等があるときに使用する。

49

（２） 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）におけるアレルギー対応に関する記述である。（ア）～（オ）の記述について、適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- （ア）原因食物が入っている料理と、除去した料理は、見た目が同じ形になるように調理した。
- （イ）食器や調理器具の共用ができない者には、弁当対応を考慮することとした。
- （ウ）調味料、だしは特に医師の指示がない限り、基本的に除去しないこととした。
- （エ）小麦アレルギーを有する者への、唐揚げ、かき揚げ、フライの衣等では、米粉を使用した。
- （オ）原因食物は、各児童の症状に合わせて、完全除去、一部除去の２段階に分けて対応した。

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

50

- (3) 次の文は、小学校における個別指導の事例である。この児童に対する個別指導として(ア)～(オ)のうち、行動目標に関する記述として、適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

【現状把握】

	R5.4	R5.9	R5.10
身長	129.7cm	131.0cm	131.4cm
体重	37.0kg	39.0kg	40.4kg
肥満度	34.2%	37.2%	40.9%

【課題】

牛乳の摂取量が多い。(約450ml/日＝約275kcal/日)

毎日乳酸菌飲料を飲んでいる。(約40kcal/日)

間食にスナック菓子を食べている。(約80kcal/回)

- (ア) 間食の回数は変えずに、油を使用した菓子を果物に変える。
(イ) 保護者は乳酸菌飲料を用意しない。
(ウ) 平日は牛乳を約140ml(いつものコップ1杯)＋給食の牛乳1本にする。
(エ) 牛乳以外の飲み物は水やお茶などにする。
(オ) 2か月後も現状の体重を維持する。

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

(4) 次の文は、小学校で発生した食中毒事故に関する記述である。この食中毒の病因物質として、適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

11月14日に発熱、下痢、嘔吐等の症状による欠席者50名以上が確認された。有症者の発症時期が同一であること、11日の給食を食べていない4年生には発症者がいないことなどから、小学校調理場で調理した学校給食が原因と断定された。

11月11日の給食の献立は、食パン、牛乳、チキンエッグサラダ（鶏肉、卵、じゃがいも、マヨネーズ）、ワントンスープであった。調理前の保存食及び有症児童の便からは、同一の病因物質が同定された。しかし、調理済み食品の保存食からは、確認できなかった。調理工程の記録から、すべての加熱調理は75℃以上、1分間以上の加熱を確認できた。

- ① ウェルシュ菌
- ② ヒスタミン
- ③ 黄色ブドウ球菌
- ④ 腸炎ビブリオ
- ⑤ カンピロバクター

