

⑨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

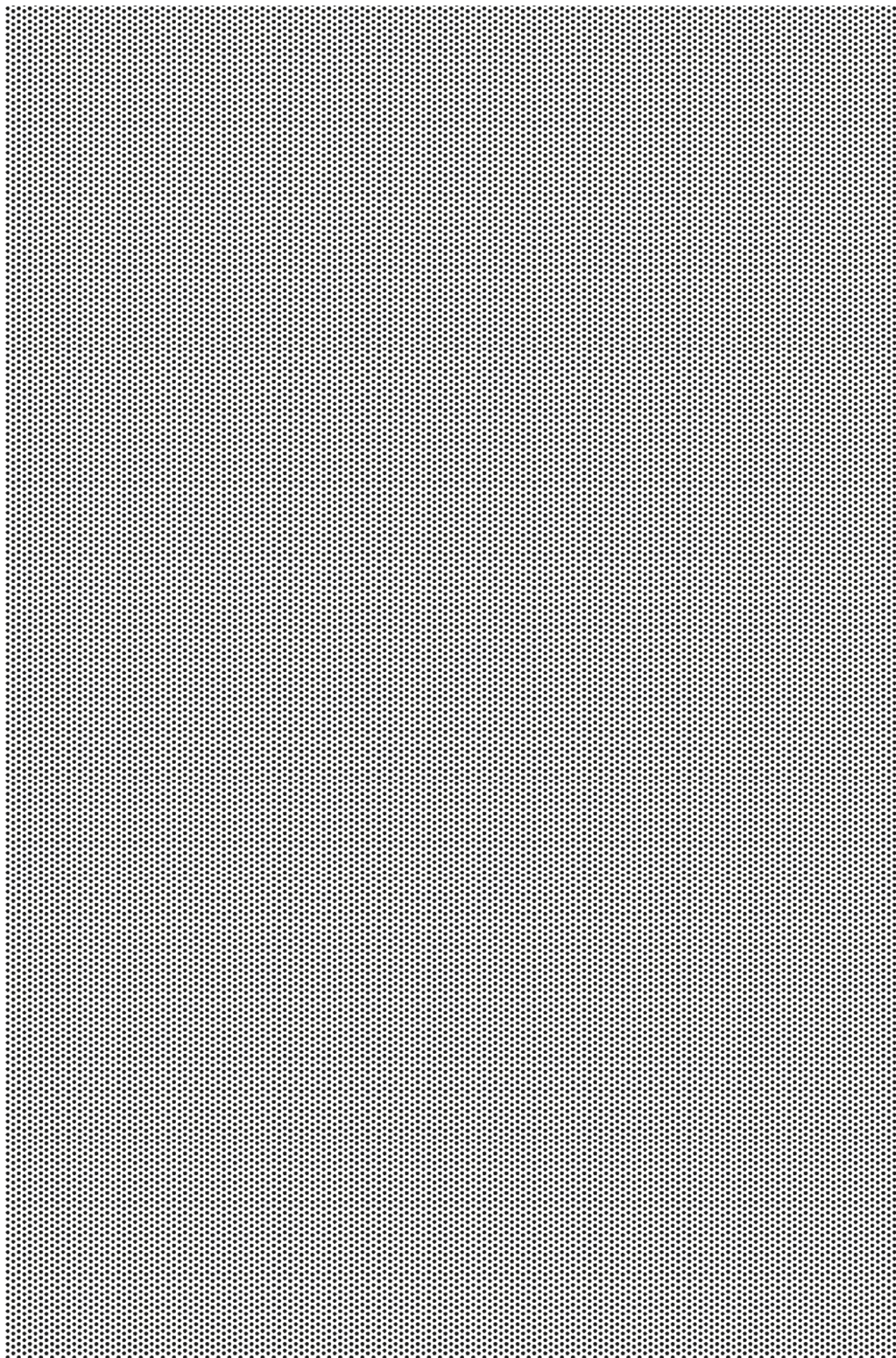
25

 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	コウベケロウ	教科名	栄養教諭
名前	神戸太郎		

[illegible]



【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、「小学校学習指導要領」（平成29年３月 文部科学省）における「第６章 特別活動 第２ 各活動・学校行事の目標及び内容」からの抜粋である。（ア）～（オ）にあてはまる語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

〔学級活動〕

１ 目 標

学級や学校での生活をよりよくするための（ ア ）を見いだし、解決するために話し合い、（ イ ）し、役割を分担して協力して実践したり、学級での話し合いを生かして（ ウ ）の（ ア ）の解決及び（ エ ）の生き方を描くために意思決定して実践したりすることに、自主的、（ オ ）に取り組むことを通して、第１の目標に掲げる資質・能力を育成することを目指す。

- ① （ア）問題 （イ）合意形成 （ウ）自己 （エ）現在 （オ）実践的
② （ア）問題 （イ）共通理解 （ウ）学級 （エ）現在 （オ）意欲的
③ （ア）課題 （イ）合意形成 （ウ）自己 （エ）現在 （オ）実践的
④ （ア）課題 （イ）共通理解 （ウ）学級 （エ）将来 （オ）意欲的
⑤ （ア）課題 （イ）合意形成 （ウ）自己 （エ）将来 （オ）実践的

1

- （２） 次の文は、「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）に関する内容の一部である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

学校給食の（ ア ）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（ イ ）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。また、食に関する指導の全体計画と（ ウ ）の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

- ① 関係機関 ② 管理職 ③ 食事内容 ④ 学校給食 ⑤ 教科担任
⑥ 献立内容 ⑦ 各教科等 ⑧ 実施 ⑨ 保護者

（ア）	（イ）	（ウ）
2	3	4

- (3) 次の文は、「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月 厚生労働省)からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、(ア)に配慮した食生活の重要性は増している。人口減少、少子高齢化、(イ)の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、(ウ)な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化が失われていくことも危惧される。

- ① 社会状況 ② 安心安全 ③ 就労状況 ④ 健康 ⑤ 世帯構造
⑥ 健全 ⑦ 家庭生活 ⑧ 栄養バランス ⑨ 高齢者

(ア)	(イ)	(ウ)
5	6	7

- (4) 次の文は、「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について(通知)」(令和7年4月30日 文部科学省)からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

給食の時間以外の(ア)における食に関する指導については、対象となる学校種別及び教科別の免許を有する学級担任や教科担任等が主として担当するものですが、栄養教諭については、その(イ)を生かしつつ、学級担任や教科担任等に対し、指導の参考となる資料を提供することなどはもちろん、学級担任や教科担任等による指導計画の作成や(ウ)に当たって連携すること、さらにその指導計画に基づき直接指導を担うことにより、(エ)に関わるようお願いします。具体的な栄養教諭の関わり方については、手引において各教科等別に示されています。

- ① (ア)学級活動等 (イ)専門性 (ウ)実施 (エ)継続的
② (ア)学級活動等 (イ)知識 (ウ)評価 (エ)積極的
③ (ア)各教科等 (イ)知識 (ウ)実施 (エ)継続的
④ (ア)各教科等 (イ)専門性 (ウ)評価 (エ)積極的
⑤ (ア)各教科等 (イ)専門性 (ウ)評価 (エ)継続的

- (5) 次の文は、「学校給食法」(昭和29年法律第160号)からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

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（ア）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健康の保持増進を図ること。
- 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（イ）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、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が（ウ）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、（エ）
を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化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。

- | | | | | |
|---|--------|---------|--------|--------|
| ① | (ア) 教育 | (イ) 判断力 | (ウ) 自然 | (エ) 勤労 |
| ② | (ア) 教育 | (イ) 実践力 | (ウ) 環境 | (エ) 感謝 |
| ③ | (ア) 教育 | (イ) 判断力 | (ウ) 環境 | (エ) 勤労 |
| ④ | (ア) 食育 | (イ) 実践力 | (ウ) 環境 | (エ) 感謝 |
| ⑤ | (ア) 食育 | (イ) 判断力 | (ウ) 自然 | (エ) 勤労 |

【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―第二次改訂版―」（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４節 栄養教諭の役割」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。

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」（ア）として、校長のリーダーシップのもと食に関する指導における全体計画の作成や実践等で（イ）な役割を果たすとともに、学校内の教職員はもとより、家庭・地域、（ウ）との連携・調整の要として、地域学校協働活動推進員等と連携し、子供たちの健康の保持増進に向けた（エ）な食生活の実現に取り組んでいくことが求められています。

- | | | | |
|----------|--------|----------|-------|
| ① （ア）教師 | （イ）中心的 | （ウ）教育委員会 | （エ）健全 |
| ② （ア）教師 | （イ）支援的 | （ウ）教育委員会 | （エ）良好 |
| ③ （ア）教師 | （イ）中心的 | （ウ）関係機関等 | （エ）健全 |
| ④ （ア）専門職 | （イ）支援的 | （ウ）関係機関等 | （エ）良好 |
| ⑤ （ア）専門職 | （イ）中心的 | （ウ）関係機関等 | （エ）健全 |

10

（２） 次の文は、「第４次食育推進基本計画」（令和３年３月 厚生労働省）「第３ 食育の総合的な促進に関する事項 ２．学校、保育所等における食育の推進」からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、引き続き、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。例えば、様々な学習や（ア）を通し、食料の生産から消費等に至るまでの食の（イ）を知り、自然の恩恵として命をいただくことや食べ物が食卓に届くまでの全てのの人に感謝する気持ちを育むことは重要である。また、子供への食育は（ウ）へのよき波及効果をもたらすことを期待できるため、農林漁業体験の機会の提供等を通じた食育の推進に努めることが求められている。

- | | | | | |
|------|------|------|--------|--------|
| ① 流通 | ② 給食 | ③ 将来 | ④ 調理実習 | ⑤ 体験活動 |
| ⑥ 地域 | ⑦ 循環 | ⑧ 家庭 | ⑨ 健康 | |

（ア）	（イ）	（ウ）
11	12	13

- (3) 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 第1節 個別的な相談指導の基本的な考え方」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

想定される個別的な相談指導は、その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（ア）を獲得できるようにします。また、個別的な相談指導は、（イ）で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に（ウ）が行い、実際の指導は、栄養教諭が中心となり関係者と連携を取りながら実施します。

- ① 知識 ② 養護教諭 ③ 管理職 ④ 行動 ⑤ 学校全体
⑥ 習慣 ⑦ 専門チーム ⑧ 学級担任 ⑨ 家庭との連携

(ア)	(イ)	(ウ)
14	15	16

- (4) 次の文は、「小学校学習指導要領解説 特別活動編」（平成29年7月 文部科学省）における「第3章 各活動・学校行事の目標及び内容 第1節 学級活動 2 学級活動の内容 (2) 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」」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

食育の観点踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する（ア）を、児童が発達の段階に応じて（イ）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ことである。したがって、学校の（ウ）と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における（エ）を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。

- ① (ア) 知識・実践等 (イ) 総合的 (ウ) 教育目標等 (エ) 食に関する指導
② (ア) 知識・実践等 (イ) 体験的 (ウ) 教育目標等 (エ) 食に関わる単元
③ (ア) 資質・能力等 (イ) 総合的 (ウ) 教育目標等 (エ) 食に関する指導
④ (ア) 資質・能力等 (イ) 体験的 (ウ) 教育計画等 (エ) 食に関わる単元
⑤ (ア) 資質・能力等 (イ) 総合的 (ウ) 教育計画等 (エ) 食に関する指導

- (5) 次の文は、「兵庫県食育推進計画（第4次）」（令和4年3月 兵庫県）「第1章 食育推進計画の基本的な考え方 1 計画策定の趣旨」の記述である。（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。

これまでの3次にわたる計画の推進により、全市町で食育推進計画が策定され、食育に関心のある人や地域と連携した食育活動に取り組む組織・団体の増加、学校での食に関する指導の充実、直売所利用者の増加など、食育の実践と連携は着実に進展してきました。

一方、子どもや若い世代における（ ア ）や、地域の行事食・（ イ ）を知って作ることができる人は、計画策定時と比較して横ばいであることに加え、（ ウ ）の過剰摂取や野菜の摂取不足など食生活に起因する生活習慣病等の増加、若い女性の過度の（ エ ）や高齢者の低栄養等への対応など、食に関する健康問題は依然として多く残っています。

- | | | | | |
|---|----------|---------|-------|----------|
| ① | （ア）朝食摂取率 | （イ）郷土料理 | （ウ）食塩 | （エ）ダイエット |
| ② | （ア）朝食摂取率 | （イ）食文化 | （ウ）脂質 | （エ）ダイエット |
| ③ | （ア）朝食摂取率 | （イ）郷土料理 | （ウ）食塩 | （エ）痩身 |
| ④ | （ア）肥満出現率 | （イ）食文化 | （ウ）脂質 | （エ）痩身 |
| ⑤ | （ア）肥満出現率 | （イ）郷土料理 | （ウ）食塩 | （エ）痩身 |

【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３月31日告示 平成21年４月１日施行 文部科学省）「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」の別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」の記述である。適切なものを①～⑤から３つ選び、番号で答えよ。

- ① 牛乳の保存温度は10℃以下である。
- ② 生鮮果実・野菜類の保存温度は10℃前後である。
- ③ 殻付卵、液卵はともに10℃以下である。
- ④ 食肉及び鮮魚介の保存温度は5℃以下である。
- ⑤ 種実類の保存温度は15℃以下である。

19	20	21
----	----	----

（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 作業工程表と作業動線図の作成」の記述である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

作成のポイント

ア 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（ ア ）を追って示すこと。

イ 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、（ イ ）作業を行わせないこと。

ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。

エ 衛生管理のポイントを明記すること。

例：汚染作業区域から非汚染作業区域に移るときの「手洗い」「靴の履き替え」「エプロンの交換」等を記載すること。

調理過程において「（ ウ ）」が必要な箇所を記載し、どの調理過程で必要なかの理解を図ること。

- ① 交差 ② 手順 ③ 協同 ④ 消毒 ⑤ 掛け持ち ⑥ 時間
- ⑦ 使い捨て手袋 ⑧ 温度記録 ⑨ 場所

（ア）	（イ）	（ウ）
22	23	24

- (3) 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart 2」(平成22年3月 文部科学省)「第1章 食器の洗浄・消毒マニュアル 1.「食器の洗浄・消毒」の基本的な考え方」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。

〈消毒・保管について〉

- *原則として、熱風消毒保管庫((ア)、30～50分程度)で乾燥保管する。
- *熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な(イ)に保管する。

〈注意点〉

- *返却された食器や食缶は、直接床に置かないこと。
- *たわしや磨き粉は、食器等に傷がつくので、なるべく使わないこと。
- *食器を長時間(ウ)すると劣化を早めるので、できるだけ控えること。
- *洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールの詰まり等、定期的((エ)に1回程度)に点検を行なうこと。

- | | | | |
|---------------|-----------|--------|--------|
| ① (ア) 95～100℃ | (イ) 非汚染区域 | (ウ) 乾燥 | (エ) 月 |
| ② (ア) 95～100℃ | (イ) 戸棚等 | (ウ) 煮沸 | (エ) 月 |
| ③ (ア) 85～90℃ | (イ) 非汚染区域 | (ウ) 乾燥 | (エ) 月 |
| ④ (ア) 85～90℃ | (イ) 戸棚等 | (ウ) 煮沸 | (エ) 学期 |
| ⑤ (ア) 85～90℃ | (イ) 非汚染区域 | (ウ) 乾燥 | (エ) 学期 |

25

- (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」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 手洗いの基本は、物理的に洗い流すことである。
- ② 食中毒を起こす病原微生物は健康な体の常在細菌叢には存在していない。
- ③ 常在細菌も取り除くよう、医療現場で使用する消毒薬を使った手洗いが必要である。
- ④ 冷たい水では十分な手洗いの効果を得ることは困難である。
- ⑤ 標準的手洗いと、作業中の手洗いを適切な方法とタイミングで行う。

26

(5) 次の文は、「ノロウイルスに関するQ & A」(作成：平成16年2月4日 最終改訂：令和3年11月19日 厚生労働省)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 調理従事者がノロウイルスに感染した場合、下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにする。
- ② 例年ノロウイルス食中毒事例のうち、カキなどの二枚貝等原因食品が特定されているものは5割近く、残りはウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっていることから、原因食品が特定されていない。
- ③ ノロウイルスは水中でも長期間安定していて、ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合でも発症する。
- ④ ノロウイルスは乾燥に強く、感染者の嘔吐物等の清掃が不十分であった場合、残ったウイルスは乾燥すると空中に漂い、これが口に入って感染することがある。
- ⑤ ノロウイルスは、消毒用アルコールでは不活化効果は少なく、次亜塩素ナトリウムが有効であり、有機物の少ないところでは200ppm濃度を、有機物の多い(嘔吐物等)ところでは、1,000ppm以上を用いることで失活化できる。

【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、「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）「３ 学校給食の食事内容の充実等について」に関する内容の一部である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、（ ア ）の摂取過剰や（ イ ）の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への（ ウ ）を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

- ① 啓発 ② 脂質 ③ 鉄 ④ カロリー ⑤ 啓蒙
⑥ カルシウム ⑦ 情報発信 ⑧ ナトリウム ⑨ たんぱく質

（ア）	（イ）	（ウ）
28	29	30

- （２） 次の文章は、「BE KOBE農産物」の取組の紹介である。（ア）にあてはまる適切な語句を①～⑤から選び、番号で答えよ。

神戸市では、資源循環、環境保全型農業を推進するため、下水から回収した「こうべ再生リン」を配合した肥料の開発、普及を図るとともに、畜産農家と耕種農家の連携による市内産堆肥の利用促進を行うなど（ ア ）な農業モデルとして「こうべ里山SDGs農業」を推進しています。この取り組みをより身近に感じてもらうため、化学肥料を低減し、市内循環型資源（こうべ再生リン、堆肥等）を利用して栽培した農産物に、市民の皆さんにもおなじみの「BE KOBE」と表記する取り組みを開始しました。

- ① 安心安全 ② 有機的 ③ 持続可能 ④ 低農薬 ⑤ 循環型

31

- （３） 一人100gのぶりの切り身で照り焼きを作る。塩分1.2%を醤油３：塩１の割合で作るとき、一人当たりの醤油の使用量で最も適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。ただし、醤油の塩分含有量は100gあたり15%とする。

- ① 0.6g ② 0.9g ③ 3g ④ 6g ⑤ 9g

32

【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 文部科学省決定 厚生労働省決定 農林水産省決定）で示された10項目である。（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。

- ・ 食事を楽しみましょう。
- ・ 1日の食事のリズムから、（ ア ）生活リズムを
- ・ 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
- ・ 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・ ごはんなどの穀類をしっかりと。
- ・ 野菜・果物、牛乳・乳製品、（ イ ）、魚なども組み合わせて。
- ・ 食塩は控えめに、脂肪は（ ウ ）を考えて。
- ・ 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- ・ 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
- ・ 「（ エ ）」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

- | | | | |
|-------------|-------------|-------------|--------|
| ① （ア） 健やかな | （イ） 豆類 | （ウ） 質と量 | （エ） 食 |
| ② （ア） 規則正しい | （イ） 豆類 | （ウ） 動物性と植物性 | （エ） 食 |
| ③ （ア） 健やかな | （イ） 豆類 | （ウ） 質と量 | （エ） 健康 |
| ④ （ア） 規則正しい | （イ） 大豆・大豆製品 | （ウ） 動物性と植物性 | （エ） 健康 |
| ⑤ （ア） 健やかな | （イ） 大豆・大豆製品 | （ウ） 質と量 | （エ） 健康 |

- (2) 次の文は、「健康日本21（第三次）の概要」（令和5年10月 厚生労働省）「目標項目一覧① 別表第二 個人の行動と健康状態の改善に関する目標」からの抜粋である。（ア）～（ウ）に当てはまる語句や数値を①～⑨から選び、番号で答えよ。

1 生活習慣の改善

(1) 栄養・食生活

目標	指標	目標値（令和14年度）
①適正体重を維持している者の増加（肥満、若年女性のやせ、低栄養傾向の高齢者の減少）	BMI 18.5以上25未満（65歳以上はBMI（ ア ）を超え25未満）の者の割合（年齢整理値）	66%
②児童・生徒における肥満傾向児の減少	児童・生徒における肥満傾向児の割合	第2次成育医療等基本方針に合わせて設定
③バランスの良い食事を摂っている者の増加	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合	50%
④野菜摂取量の増加	野菜摂取量の平均値	350g
⑤果物摂取量の（ イ ）	果物摂取量の平均値	200g
⑥食塩摂取量の減少	食塩摂取量の平均値	（ ウ ）g

- ① 増加 ② 20 ③ 5 ④ 改善 ⑤ 7
 ⑥ 17.5 ⑦ 減少 ⑧ 21.5 ⑨ 6

（ア）	（イ）	（ウ）
34	35	36

- (3) 次の文は、「令和5年度 国民健康・栄養調査の概要」(令和6年11月 厚生労働省)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。

第2章 栄養・食生活に関する状況

1. 食塩摂取量の状況

食塩摂取量の平均値は9.8gであり、男性10.7g、女性9.1gである。この10年間でみると、男女とも有意な(ア)はみられない。

2. 野菜摂取量の状況

野菜摂取量の平均値は256.0gであり、男性262.2g、女性250.6gである。この10年間でみると、(イ)では有意に減少している。(ウ)では平成27年以降有意に減少している。年齢階級別にみると、男女ともに20歳代で最も少なく、年齢階級が高い層で多くなっている。

3. 栄養バランスのとれた食事に関する状況

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を毎日1日2回以上摂っている者の割合は、男性45.7%、女性47.1%であり、男女ともに(エ)で最も高い。

- | | | | |
|----------|--------|--------|------------|
| ① (ア) 減少 | (イ) 男性 | (ウ) 女性 | (エ) 70歳以上 |
| ② (ア) 減少 | (イ) 女性 | (ウ) 男性 | (エ) 50～59歳 |
| ③ (ア) 増減 | (イ) 男性 | (ウ) 女性 | (エ) 50～59歳 |
| ④ (ア) 増減 | (イ) 女性 | (ウ) 男性 | (エ) 50～59歳 |
| ⑤ (ア) 増減 | (イ) 男性 | (ウ) 女性 | (エ) 70歳以上 |

- (4) 次の文は、「『日本人の食事摂取基準（2025年版）』策定検討会報告書」（令和6年10月 厚生労働省）からの抜粋である。（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。

1-5 エネルギー産生栄養素バランス

1 基本的事項

（略）エネルギー産生栄養素バランスの中で、たんぱく質には必要量が存在し、推定平均必要量が算定されている。不足を回避する目的から、（ア）を摂取することが勧められる。脂質は、脂肪酸に細分類され、（イ）、n-3系脂肪酸には目安量が算定されている。また、（ウ）には目標量が設定されている。炭水化物は必須栄養素であるが、特殊な条件下を除けば、摂取量が必要量を下回ることは考えにくい。

- | | | |
|----------|------------|-----------|
| ① （ア）推奨量 | （イ）n-9系脂肪酸 | （ウ）飽和脂肪酸 |
| ② （ア）推奨量 | （イ）n-6系脂肪酸 | （ウ）飽和脂肪酸 |
| ③ （ア）推奨量 | （イ）n-9系脂肪酸 | （ウ）不飽和脂肪酸 |
| ④ （ア）目安量 | （イ）n-6系脂肪酸 | （ウ）不飽和脂肪酸 |
| ⑤ （ア）目安量 | （イ）n-9系脂肪酸 | （ウ）不飽和脂肪酸 |

38

- (5) 神戸市では、9月の健康増進普及月間・食生活改善普及運動にあわせて、「KOBE野菜を食べようキャンペーン」を実施している。2025年9月は、これまでの「毎日プラス（ア）の野菜」に加え、新たに「毎日のくらしに（イ）を」「おいしく（ウ）」もテーマに加えられた。それぞれのテーマの（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。

- | | | |
|-----------|-------|-------|
| ① （ア）100g | （イ）果物 | （ウ）減塩 |
| ② （ア）100g | （イ）運動 | （ウ）減塩 |
| ③ （ア）1皿 | （イ）果物 | （ウ）減塩 |
| ④ （ア）1皿 | （イ）運動 | （ウ）会食 |
| ⑤ （ア）1皿 | （イ）果物 | （ウ）会食 |

39

【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、「学校給食におけるアレルギー対応指針」（平成27年３月 文部科学省）「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」に関する内容である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句を①～⑨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、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により（ ア ）を行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「（ イ ）」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の（ ウ ）（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

- | | | |
|-------------|--------------|----------|
| ① 系統的 | ② 食物アレルギー診断書 | ③ 代替食対応 |
| ④ アレルゲン除去対応 | ⑤ 学校生活管理指導表 | ⑥ 完全除去対応 |
| ⑦ 医学的 | ⑧ 健康診断票 | ⑨ 組織的 |

（ア）	（イ）	（ウ）
40	41	42

- (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 公益財団法人日本学校保健会)を用いて、14歳男子生徒の肥満度とその判定をまとめたものである。(ア)、(イ)、(ウ)に入る最も適切なものを①～⑨から選び、番号で答えよ。

身長	測定体重	身長別標準体重	肥満度	判定
161 cm	64 kg	(ア) kg	(イ)	(ウ)

※(ア)は四捨五入で整数とする。

- ① 普通 ② 13 ③ 61
 ④ 軽度肥満 ⑤ 50 ⑥ 28
 ⑦ 38 ⑧ 中等度肥満 ⑨ 55

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
15	0.766	70.989	0.560	37.002
16	0.656	51.822	0.578	39.057
17	0.672	53.642	0.598	42.339

(ア)	(イ)	(ウ)
43	44	45

- (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8年4月 消費者庁)の「1 食物アレルギーに関する知識 食物アレルギー表示制度の概要」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

食物アレルギー表示は、特定原材料を含む加工食品、特定原材料由来の添加物を含む生鮮食品の一部及び特定原材料に由来する添加物について表示が求められています。重篤度・症例数の多い9品目については、食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康危害が見られた20品目(特定原材料に準ずるもの)については表示を推奨しています。特定原材料は、発症数や重篤度により規定しており、卵、乳、小麦は、食物アレルギーの原因食物全体の約(ア)を占めていること、そば及び(イ)は重篤な症状を呈すること、えび及びかには成人期での新規発症や誤食が多いこと、カシューナッツ、(ウ)は、近年、木の実類の中でも症例数が増加していることなどから表示が義務付けられています。

- ① アーモンド ② 60% ③ やまいも ④ くるみ ⑤ りんご
 ⑥ 落花生(ピーナッツ) ⑦ 50% ⑧ さば ⑨ 80%

(ア)	(イ)	(ウ)
46	47	48

【7】 次の（１）～（４）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３月31日告示 平成21年４月１日施行 文部科学省）「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（６）検食及び保存食等 ②保存食」の記述である。（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。

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに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（ア）以下で（イ）以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、（ウ）等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに（エ）した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

- | | | | |
|-----------|---------|-------|-------|
| ① （ア）－20℃ | （イ）10日間 | （ウ）消毒 | （エ）保存 |
| ② （ア）－15℃ | （イ）10日間 | （ウ）切裁 | （エ）保存 |
| ③ （ア）－20℃ | （イ）2週間 | （ウ）消毒 | （エ）保存 |
| ④ （ア）－15℃ | （イ）2週間 | （ウ）切裁 | （エ）廃棄 |
| ⑤ （ア）－20℃ | （イ）2週間 | （ウ）消毒 | （エ）廃棄 |

49

（２） アレルギー対応食の配食・配膳時の事故防止のため、学校やクラス全体としてルールを決め、共通理解を図っていく必要がある。配食・配膳時のルールとして適切なものをすべて選んだ組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ア 教室での配膳は、普通食の配膳がすべて完了してから、アレルギー対応食の配膳をする。
- イ 家庭から持参する料理がある場合は、給食当番が配食をしてしまわないよう、空の食器にラップをかけ、名札を載せておく。
- ウ アレルギー対応食はトレイ・食器を普通食とは異なる色にする。
- エ 給食当番の配膳中に、担任と対象児童がアレルギー対応食を確認し、ラップをとる。
- オ 配膳前に「今日はアレルギー対応食があります（ありません）。」を担任と給食当番が声に出して確認する。

- | | | |
|--------|-------|--------|
| ① アイウオ | ② アイウ | ③ イウエオ |
| ④ イウオ | ⑤ ウエオ | |

50

(3) 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)「Ⅱ実践
1 食に関する指導 (3) 個別的な相談指導」からの記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応を行う。
- ② 改善目標は対象の児童生徒との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるような目標を教職員が設定する。
- ③ 改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を1つにしほり具体的な指導方法を考えて進める。
- ④ 食物アレルギーの個別対応などの場合には、あらかじめ学級全体の理解を促すための全体指導が必要となる。
- ⑤ 個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、必ず評価を行い改善を図る。

51

(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。この食中毒の原因物資として、適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

11月8日、給食を食べた児童及び教職員が、喫食後30分経てから顔面紅潮・頭痛・発熱等を訴えた。有症者は1日を経てほとんどが回復した一過性のものであった。当日の給食の献立は、ごはん・牛乳・かじきまぐろのフライ・切り干し大根の煮物・小松菜の味噌汁であった。

- ① サルモネラ ② カンピロバクター ③ ノロウイルス
- ④ ヒスタミン ⑤ 黄色ブドウ球菌

52

