

(全 3 枚中の 1 枚目)

⑧ 栄養一般 解答例

※何も記入しないこと

1

(1)	食品ロス	(2)	S D G s (持続可能な開発目標)
(3)	フェアトレード		

2	2
	2
	6

2

(1)	A	皮膚	B	除去
	C	負荷	D	血圧
	E	横	F	アドレナリン
(2)	(例) 原因物質を食べるだけでなく, 吸い込むことや触れることも発症の原因となるため。			
(3)	①	交差反応		
	②	コンタミネーション		

2	2
2	2
2	2
	2
	2
	2
	18

3

(1)	①	あ	直接	い	3 m	う	個室の前
	②	ア	汚染作業区域			イ	非汚染作業区域
		ウ	検収室			エ	下処理室
		オ	切裁			カ	加熱
(2)	d				f		
(3)	ア	(例) ボツリヌス菌ではなく，カンピロバクター					
	イ	○					
	ウ	(例) 汚れがあまり目立たない色ではなく，目立つ色					
	エ	○					

2	2	2
	2	2
	2	2
	2	2
	2	2
	2	
		2
		2
		2
		2
		30

(全3枚中の3枚目)

⑧ 栄養一般 解答例

7

※何も記入しないこと

2	2
	5
	3
	1 2

(1)	学校給食法		食育基本法	
	①	料理名	使用する食品名	
		(例) ごはん けの汁 豚肉のガーリックソテー ながいもとほうれんそうの 菊花和え りんご 牛乳	(例) 精白米 だいこん　ごぼう　にんじん　ぜんまい　ふき 油揚げ　干ししいたけ みそ　だし昆布　いりこだし 豚肉　にんにく　ごま油　塩・こしょう ながいも　ほうれんそう　干し菊　いりごま ぽん酢 りんご 牛乳 など	
(2)	②	(例) 今日の給食には、青森県で生産された食べ物がたくさん使われています。 私たちが住む青森県は、三方を海に囲まれ、海・山・大地という自然環境に恵まれています。きれいな水が豊富にあり、春夏秋冬季節の変化や朝晩の寒暖差がはっきりしているためみずみずしく美味しい果物、野菜、お肉や牛乳、魚が豊富に生み出されます。 特に 11 月は、県産食材の種類も量も多く出回ることから、青森県では「食育月間」としています。 今日は、青森県内の生産者さんたちが心をこめておいしく育ててくださった食材を米、だいこん、ごぼう、にんじん、ふき、油揚げ、みそ、豚肉、にんにく、ながいも、ほうれんそう、干し菊、りんご、牛乳と、14 種類も使っています。 ありがたい気持ちをこめて、あじわって、おいしくいただきましょう。		

(2) ①料理名：①条件A～Cを満たしている。②主食・ミルク及びおかずがそろっている。(各1点)

食品名：①使用食品に重なりが無い。②使用食品が全て記入されている。③バランスがとれている。(各1点)