

(全3枚中の1枚目)

⑨ 栄養一般 解答例

※ 何も記入しないこと

1	(1)	食育基本法	(2)	目標量
	(3)	インスリン	(4)	学校生活管理指導表
	(5)	フレイル	(6)	ウェルシュ菌

2	2
2	2
2	2
	1 2

2	①	A	栄養教諭	B	調理師
	(1)	②	(例) 床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぐことができる。		
			(例) 調理場内の温度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。		
(2)	ア	下痢		イ	発熱
	ウ	衛生		エ	手指

2	2
	2
	2
2	2
2	2
	1 6

3

(1)	A	細菌	B	食器
(2)	アデノシン三リン酸			
(3)	理由	(例) 生物あるいは生物由来の生産物が存在しているから。		
	対応	(例) 再度、洗浄した後で消毒を行う。		

2	2
	2
	2
2	2
	1 0

(全 3 枚中の 2 枚目)

⑨ 栄養一般 解答例

4

(1)	ア	果物		イ	3 槽	
	ウ	流水		エ	作業工程	
	オ	虫		カ	ソラニン	
(2)	c				e	
(3)	① ※順不同	調味			臭みとり	
	②	下処理室	(例) 洗浄済みの野菜や果物等を汚染する可能性があるから。			
		調理室	(例) 食材を原材料用冷蔵庫に保管するので、汚染作業区域と非汚染作業区域を行き来することになるから。			

※ 何も記入しないこと

1	1
1	1
1	1
1	1
1	1

3

3

1 6

5

(1)	ア	糖質	イ	不足	ウ	たんぱく質
(2)	食事面		(例) 極端にエネルギー量を減らすようなダイエットではなく、1 日 100kcal の食べ物を減らす。			
	生活面		(例) 運動を取り入れることでエネルギーを使って減量する。			
(3)	糖新生					

1	1	1
---	---	---

2

2

2

9

⑨ 栄養一般 解答例

6

(1)	ア	実態把握	イ	日本型
	ウ	カルシウム	エ	牛乳
(2)	A	生活習慣	B	ナトリウム ※食塩相当量も可
	C	鉄	D	情報発信

※ 何も記入しないこと

2	2
2	2
2	2
2	2

16

7

(1)	A	資質・能力	B	重要性
	C	食文化	D	食の選択
	E	生産	F	マナー
(2)	①	(例) 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒の成長曲線を確認すること。		
		(例) 個別的な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。		
	②	(例) 触覚や味覚の過敏さなど食事以外の要因により食行動の問題が発生している場合があるため、全教職員が発達障害について正しい知識を持つこと。		

2	2
2	2
2	2

3

3

3

21