

(全3枚中の1枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

③ 栄養一般 解答例

1

(1) 各1点 6点	①	キ	②	ウ	③	カ
	④	コ	⑤	サ	⑥	タ
(2) 各2点 8点	①	平成17(2005)年		②	HACCP(危害分析・重要管理点)	
	③	アーモンド		④	アミラーゼ	

2

A	エ	B	ス	C	コ	D	セ	E	ウ
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

各1点
5点

3

(1) 各1点 5点	①	家庭科		②	特別活動		③	各教科	
	④	総合的な学習の時間		⑤	特質				
(2) 各1点 3点	A	穀類			B	豆類			
	C	脂肪							
(3) 各1点 2点	男	才	女	工					

4

(1) 各2点 6点 順不同	目標			目標値				
	中学校における学校給食実施率			90%以上				
	学校給食における地場産物を使用する割合			30%以上				
	学校給食における国産食材を使用する割合			80%以上				
(2) 各1点 4点 順不同	ア		工		才		キ	

(1)
「目標」と「目標値」
合わせて正答で得点

(全3枚中の2枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

③ 栄養一般 解答例

5

(1) ①各1点 ②2点 5点	①	あ	50	い	-20	う	2
	②	(例) すべて割卵し、混合したものから採取する。					
(2) 各1点 4点 順不同		イ		エ		オ	キ
(3)	①	作業開始前			※用便後		
		汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前			※食品に直接触れる作業の開始直前		
	生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前						
①各2点 ②2点 8点	②	(例) 口からの飛沫や鼻腔の微生物が手指や食品に付着し、食品等を汚染するのを防ぐため。					

6

(1) 各2点 10点	あ	重要性	い	食の選択	う	管理
	え	主体的	お	人間関係		
(2) 各1点 6点	①	食文化	②	食品を選択する能力	③	心身の健康
	④	社会性	⑤	食事の重要性	⑥	感謝の心
(3) ①各2点 ②2点 6点	①	a	個人目標の設定		b	個人評価
	②	(例) 抽象的な表現ではなく、「できた」「できない」が明確に判断できるものにする。				

(全3枚中の3枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

③ 栄養一般 解答例

7

(1) 各2点 4点	①	毎週5	②	授業日
(2)	①	(例) 全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。		
	②	(例) 多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する。		
	③	(例) 中学生において不足している現状が見られることから。		
①3点 ②2点 ③2点 7点				

8

(1) 各2点 4点	(例) 児童生徒の毛髪が配食中の食缶や配食後の食品中に入ることがないように、正しい身支度を指導する。 ※ (例) ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナーなど、児童生徒が普段から身につけている金属類について、数の確認や落下等の危険がないか等、十分な注意喚起をする。
	(例) 手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、水分を含むことで取れやすくなり異物混入の原因となることがあるため、食品の盛りつけをさせないなど分担に配慮する。
(2) 各2点 4点	(例) 給食当番の健康状況を給食当番チェックリストにより記録する。
	(例) 胃腸炎の症状(腹痛・下痢・おう吐等)がある場合は、給食当番を交代させる。 ※ (例) 食事の前、用便後の手洗いを励行する。
(3) 3点	(例) 全教職員が食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急時の対応について共通理解を図る。