

③ 栄養一般

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

1 次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) 次の①～⑥について、最も関係の深いものまたは適する語句を下のア～ツから1つずつ選び、その記号を書きなさい。

- ① 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。
- ② 加工食品への栄養成分表示の義務化を示した法律。
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥

ア 学校給食法	イ 食品衛生法	ウ 食品表示法	エ JAS法
オ 食生活指針	カ 食育白書	キ 学校教育法	ク 国民健康・栄養調査報告
ケ グルタミン酸	コ パントテン酸	サ グアニル酸	シ ナイアシン
ス リボフラビン	セ イノシン酸	ソ メロン	タ リンゴ
チ バナナ	ツ トマト		

(2) 次の①～④に答えなさい。

- ① 栄養教諭制度が施行された年を書きなさい。
- ② 学校給食衛生管理基準の策定に当たり、基になった衛生管理の考え方を何というか、書きなさい。
- ③ 令和元年9月に、アレルギーを含む食品に関する表示について、特定原材料に準ずるものとして、新たに追加された食品を書きなさい。
- ④

2 次の文は、学校給食法第10条の一部である。A～Eにあてはまる語句を、下のア～ソから1つずつ選び、その記号を書きなさい。

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び(A)を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して(B)の配慮を必要とする児童又は生徒に対する(C)的な指導その他の学校給食を活用した食に関する(D)的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の(E)的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

ア 専門	イ 相関	ウ 全体	エ 態度	オ 管理
カ 行動	キ 技能	ク 総合	ケ 理解	コ 個別
サ 詳細	シ 能動	ス 特別	セ 実践	ソ 複合

③ 栄養一般

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

3 次の(1)～(3)に答えなさい。

(1) 次の文は、小学校学習指導要領「総則」の「小学校教育の基本と教育課程の役割」の一部である。①～⑤にあてはまる語句を書きなさい。

学校における体育・健康に関する指導を、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、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、体育科、(①) 及び (②) の時間はもとより、(③)、道徳科、外国語活動及び (④) などにおいてもそれぞれの (⑤) 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、家庭や地域社会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・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

(2) 次の文は、「食生活指針」(平成28年6月一部改正 文部科学省 厚生労働省 農林水産省)の一部である。A～Cに適する語句を書きなさい。

ごはんなどの (A) をしっかりと。
野菜・果物、牛乳・乳製品、(B)、魚なども組み合わせて。
食塩は控えめに、(C) は質と量を考えて。

(3) 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(令和2年1月 厚生労働省告示)における、ナトリウムの食事摂取基準(食塩相当量 [g/日])について、12～14歳での目標量は、男女それぞれ何g未満と示されているか、次のア～カから1つずつ選び、その記号を書きなさい。

ア 5.0g イ 5.5g ウ 6.0g エ 6.5g オ 7.0g カ 7.5g

4 食育基本法に基づく「第3次食育推進基本計画」(平成28年3月18日 食育推進会議決定)について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) 計画に示されている目標のうち、学校給食についての「目標」とその「目標値」を3つずつ書きなさい。
(2) 食育の総合的な促進に関する事項のうち、「学校、保育所等」において取り組むべき施策として示されている事項を、次のア～クから4つ選び、その記号を書きなさい。

ア 学校給食の充実
イ 子供の基本的な生活習慣の形成
ウ 地産地消の推進
エ 食に関する指導の充実
オ 就学前の子供に対する食育の推進
カ 歯科保健活動における食育推進
キ 食育を通じた健康状態の改善等の推進
ク 健康寿命の延伸につながる食育推進

③ 栄養一般

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

5 「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日施行 文部科学省)について、次の(1)～(3)に答えなさい。

(1) 次の文は、保存食について示したものの一部である。下の①、②に答えなさい。

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(あ)g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(い)℃以下で(う)週間以上保存すること。

- ① あ～うにあてはまる数値を書きなさい。
- ② 生卵を保存食として採取する方法について書きなさい。

(2) 「学校給食施設の区分」について、非汚染作業区域にあたるものを次のア～キから4つ選び、その記号を書きなさい。

- ア 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
- イ 配膳室
- ウ 食品の保管場所
- エ 食品の切裁等を行う場所
- オ 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所
- カ 返却された食器・食缶等の搬入場
- キ 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)

(3) 学校給食従事者の衛生管理について、次の①、②に答えなさい。

- ① 手指の洗浄・消毒を行う必要がある場面を3つ書きなさい。
- ② 学校給食従事者がマスクを着用する理由について書きなさい。

6 「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)について、次の(1)～(3)に答えなさい。

(1) 次の文は、食に関する指導の目標である。あ～おにあてはまる語句を書きなさい。

(全5枚中の4枚目)

③ 栄養一般

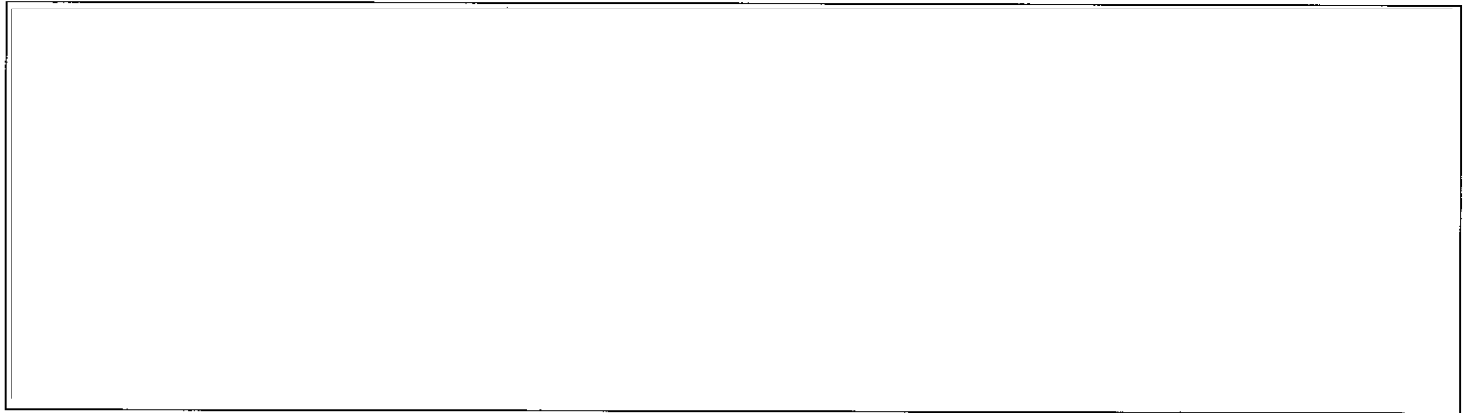
(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

(2) 手引には、6つの「食育の視点」が示されている。次の①～⑥は、どの視点の内容であるか、書きなさい。

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥

(3) 個別的な相談指導について、次の①、②に答えなさい。

① 次の図は、個別的な相談指導の流れを示したものである。a, bに適する内容を書きなさい。



図

②

7 「学校給食実施基準」(平成21年3月31日文科科学省告示第61号、平成30年7月31日一部改正、平成30年8月1日施行)について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) 次の文は、学校給食の実施回数等を示したものである。①、②にあてはまる語句を書きなさい。

第2条 学校給食は、年間を通じ、原則として(①)回、(②)の昼食時に実施されるものとする。

(2) 平成30年に一部改正された、別表「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」について、次の①～③に答えなさい。

- ① 学校給食摂取基準を運用するに当たり、十分配慮すべきことを書きなさい。
- ② 献立の作成に当たり、配慮すべきことを書きなさい。
- ③ マグネシウムは、従来の学校給食摂取基準において、配慮すべき値とされていたが、改正により基準値として加えられた。その理由を書きなさい。

(全5枚中の5枚目)

③ 栄 養 一 般

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

8 学校給食におけるリスクマネジメントについて、次の(1)～(3)に答えなさい。

(1)

(2)

(3)