

(全4枚中の1枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

④ 栄養一般 解答例

1

(1) 各1点 5点	①	エ	②	コ	③	キ
	④	ス	⑤	セ		
(2) 各1点 4点	①	健康寿命		②	特定給食施設	
	③	トレーサビリティ (追跡可能性)		④	リシン (リジン)	

2

(1) 各2点 8点	①	生活習慣		②	適度な運動	
	③	鉄		④	家庭	
(2) 各1点 3点	①	食物繊維	②	カルシウム	③	亜鉛

3

(1) 各1点 3点 いう順不同	あ	30分前	い	時間	う	結果
(2) 各1点 1点	1年間					
(3) 各1点 9点 いう順不同 えお順不同 きく順不同	あ	異物の混入	い	加熱	う	冷却
	え	異味	お	異臭	か	それぞれ
	き	味付け	く	香り	け	嗜好
(4) 各2点 4点	①	ヒスタミン				
	②	(例) 給食を中止する				

④ 栄養一般 解答例

4

(1)	①	計算式	$(40.0 - 27.0) \div 27.0 \times 100$	
		数値	48	%
各2点 6点	②	中等度肥満		
(2)	<p>(例) 肥満度の評価が正しくできないことがあるので、必ず成長曲線と肥満度曲線を比較して指導にあたること。</p>			
3点				

5

(1) 各1点 5点	①	腸管出血性大腸菌	②	カンピロバクター	③	サルモネラ
	④	ノロウイルス	⑤	黄色ブドウ球菌		
(2)	① 1点	(例) これらの食品には、ポリフェノール類が多く含まれており、鉄釜の鉄のイオンと反応するため。				
	② 各1点 3点	食品	処理方法			
		ごぼう	(例) 酢水につける			
		れんこん	(例) 酢水につける			
	さといも	(例) 下茹でする				
(3) 各1点 3点	①	ウ	②	ケ	③	イ

(全4枚中の3枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

④ 栄養一般 解答例

6

①	エネルギー	②	体をつくる
③	体の調子を整える	④	(例) 米
⑤	(例) 油	⑥	炭水化物
⑦	脂質	⑧	(例) 魚
⑨	(例) 卵	⑩	(例) 大豆
⑪	たんぱく質	⑫	カルシウム
⑬	(例) 野菜	⑭	(例) 果物
⑮	ビタミン		

各1点
15点

7

(1) 各1点 6点	A	学習	B	環境	C	成果指標
	D	活動指標	E	改善	F	食習慣
(2) 各1点 6点	アウトカム	イ , ウ , カ				
	アウトプット	ア , エ , オ				

④ 栄養一般 解答例

8

	ア	弁当
	イ	除去食
	ウ	代替食
	A	(例) 給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応
(1)	B	(例) 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する又は全て弁当持参する対応
	C	(例) 除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する対応
ア～ウ 各1点 3点 A～C 各2点 6点		
(2)	①	即時型
	②	口腔アレルギー症候群
	③	食物依存性運動誘発アナフィラキシー
各2点 6点		