

令和4年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭 問題

「始め」という合図があるまで、このページ以外のところを見てはいけません。

注 意

- 1 この問題は8問4ページで、時間は60分です。
- 2 解答用紙は、別紙で配布します。「始め」の合図で始めてください。
- 3 解答は、それぞれの問題の指示に従って解答用紙に記入してください。
- 4 「やめ」の合図があったら、すぐやめて係の指示に従ってください。
- 5 解答用紙を持ち出してはいけません。

1

次は、食育基本法の第一章 総則の一部である。ア～オにあてはまることばをそれぞれ記せ。

第二条 食育は、食に関する適切な（ア）を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな（イ）に資することを旨として、行われなければならない。

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、（ウ）の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、（エ）の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の（オ）の向上に資するよう、推進されなければならない。

2

次は、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月、農林水産省所管）の「第2 食育の推進の目標に関する事項 2. 食育の推進に当たっての目標」で、令和7年度までに目指す目標として示されている内容の一部である。次のa～eの下線部が正しければ○、誤りであれば正しいことばを記せ。

- a. 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を月12回以上とする。
- b. 学校給食における国産食材を使用する割合 （金額ベース） を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とする。
- c. 1日当たりの果物摂取量の平均値を350g以上とする。
- d. ケガの予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する国民の割合を75%以上とする。
- e. 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合を50%以上とする。

3

次は、「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）に示されている「第5章 第2節 給食の時間に行われる食に関する指導」の一部である。次の(1)、(2)に答えよ。

- (1) ①～⑥にあてはまることばを下の a～i から一つ選び、記号で記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

給食の時間に行われる指導は「(①)」と「食に関する指導」に分けることができます。「(①)」は、給食の準備から片付けまでの(②)の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを(③)させる場面です。日々の指導は学級担任等が主に担いますが、運営や(④)については栄養教諭と(⑤)し、学校全体で統一した取組を行うことが必要です。

また、「食に関する指導」は、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を(⑥)したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、(⑤)をとって進めることが大切です。

- | | | |
|---------|---------|---------|
| a. 指導方法 | b. 個別指導 | c. 体得 |
| d. 連携 | e. 一連 | f. 指導内容 |
| g. 給食指導 | h. 個々 | i. 確認 |

- (2) 給食の時間における食に関する指導において、栄養教諭として学級担任とどのように関わって指導を進めていくのか、直接的な指導や資料提供以外で具体的に2つ記せ。

4

次の表は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和3年2月12日文部科学省）に示されている「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の一部である。ア～エにあてはまる基準値をそれぞれ記せ。

区 分	基 準 値			
	児 童 (6歳～7歳) の場合	児 童 (8歳～9歳) の場合	児 童 (10歳～11歳) の場合	生 徒 (12歳～14歳) の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (g) (食塩相当量)	(ア) 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
鉄 (mg)	2	3	3.5	(イ)
ビタミンC (mg)	20	(ウ)	30	35
食物繊維 (g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	(エ) 以上

5

次は、中学校学習指導要領解説「技術・家庭編」の「第2章 第3節 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活」の一部である。①～⑤にあてはまることばを、下の a～j からそれぞれ一つ選び、記号で記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

ここでは、日常食の調理と地域の（ ① ）について、課題をもって、食品の選択と調理、地域の（ ① ）に関する基礎的・基本的な知識及び技能を身に付け、日常食又は地域の（ ② ）などを生かした調理を（ ③ ）することができるようにすることをねらいとしている。

そのために、特に調理については、小学校での学習を踏まえ、1食分の（ ④ ）を手順を考えながら調理することができるよう配慮するとともに、安全と（ ⑤ ）に留意して食品や調理用具等の適切な管理ができるようにする。

- | | | | |
|--------|--------|-------|---------|
| a. 工夫 | b. 食材 | c. 考案 | d. 郷土文化 |
| e. 料理 | f. 食文化 | g. 献立 | h. 環境 |
| i. 特産品 | j. 衛生 | | |

6

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月、文部科学省）に示されている内容について、次の（1）、（2）に答えよ。

（1） 次は、「Ⅱ 解説 ③ 献立の作成と検討 ② 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方 使用する頻度を検討する必要がある食物」についての一部である。ア～カにあてはまることばをそれぞれ記せ。

- 特に重篤度の高い原因食物：（ ア ）、（ イ ）
- 特に発症数の多い原因食物：（ ウ ）・（ エ ）・（ オ ）・えび、（ カ ）

（2） 次は、「Ⅲ 総論 ① 学校給食における食物アレルギー対応の考え方」の中で原則として示されたものである。①～④にあてはまることばをそれぞれ記せ。

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により（ ① ）を行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「（ ② ）」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の（ ③ ）対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- （ ④ ）等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

7

次は、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（平成23年3月,文部科学省）の「第4章 調理形態別調理の衛生管理&調理技術マニュアル 1 調理形態別調理における基本的な考え方」に示されている和風の煮物に関する大量調理のポイントである。下のア～エの下線部が正しければ○，誤りであれば正しいことばを記せ。

- ア. 熱伝導が均一になるようにするため、材料の大きさや形、厚みをできるだけ揃える。
 イ. 熱の通りにくい食品は下ゆでしておく。
 ウ. 落とし蓋をし、煮汁をいきわたせる。
 エ. 調味を行った後、食品が煮えた後に攪拌する。

8

次は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日，文部科学省）の一部である。次のア～ケにあてはまることばや数値をそれぞれ記せ。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 三 調理場は、（ア）を行い、温度は25℃以下、湿度は（イ）%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は（ウ）記録すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(3) 食品の検収・保管等

- 五 食品は、検収室において、（エ）の容器に移し替え、（オ）及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から（カ）cm以上の高さの置台を設けること。

(4) 調理過程

②使用水の安全確保

- 二 使用水について使用に不適な場合は、給食を（キ）し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水（ク）Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で（ケ）以上保存すること。