

令和7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。

栄養教諭

1

次は、学校給食法の一部である。①～⑥にあてはまることばを、それぞれ記せ。

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な（ ① ）に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい（ ② ）と適切な（ ③ ）を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を（ ④ ）した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の（ ⑤ ）を図ることを目的とする。

第八条

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、（ ⑥ ）に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

2

次は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成29年3月 文部科学省）に示されている「栄養教諭の職務」を図示したものである。ア～ウにあてはまることばを、それぞれ記せ。なお、同じ記号には同じことばが入るものとする。

栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との（ ア ）を図りながら、食に関する指導と学校給食の（ イ ）を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらす。

(1) 食に関する指導

- ① 給食の時間の指導
- ② 教科等の指導
- ③ （ ウ ）指導

一体として推進

(2) 学校給食の（ イ ）

- ① 栄養（ イ ）（献立作成）
- ② 衛生（ イ ）

教職員、家庭や地域との（ ア ）・調整

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3節 学校給食におけるリスクマネジメント」の一部である。下の(1)，(2)に答えよ。

学校給食は児童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となります。

児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因として、食中毒、a異物混入、食物アレルギー、b窒息等が考えられます。衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、学級担任等は事故防止に十分配慮する必要があります。

- (1) 下線部 a について、未然に防ぐポイントを、給食調理場と学校のそれぞれにおいて記せ。
- (2) 下線部 b について、次の①，②に答えよ。
- ① 事故を防ぐために児童生徒に指導すべきことは何か、二つ記せ。
- ② 事故が起こった時の対応を答えよ。

4

次は、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月 文部科学省）の一部である。下線部 A～E が正しければ○，誤りであれば正しいことばを記せ。

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

(2) 学校給食設備

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、A共用を避けること。

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

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等のB資質に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

(4) 調理過程

④食品の適切な温度管理等

- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後C2時間以内に給食できるように努めること。また、配食の時間をD定期的に記録すること。(略)

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

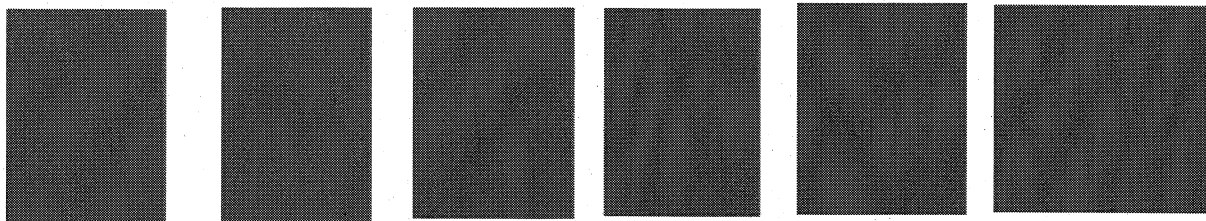
(3) 学校給食従事者の健康管理

- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月E1回以上実施すること。

5

下の絵は、「小学生用食育教材 たのしい食事つながる食育」(平成28年2月 文部科学省)の「はし名人になろう」の、「やっちはいけないはしのつかい方」である。①～⑥の名称をそれぞれ記せ。

※著作権法により掲載を省略します。



(①) (②) (③) (④) (⑤) (⑥)

6

次は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成24年3月 文部科学省)の「第4章 食中毒の基礎知識」に示されている食中毒の症状についての説明である。①～⑥にあてはまる食中毒の原因となる病原体等を下のア～ケからそれぞれ一つ選び、記号で記せ。

- (①) 主な感染源は、食肉(特に鶏肉)で、潜伏期は1～7日と長く、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などが主な症状である。
- (②) 主な感染源は、カジキやマグロなどの赤身魚で、喫食後30分～1時間で発症し、顔面紅潮、じんま疹、頭痛、発熱などアレルギー様の症状がでるが、6～10時間で回復する。
- (③) 主な感染源は、ヒトや動物で、耐熱性のエンテロトキシンという毒素を産生する。潜伏期は1～3時間と短く、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状である。
- (④) 主な感染源は、ヒトを介した二次汚染により食品が原因となるものが多く、原因食品は二枚貝である。潜伏期は24～48時間で、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱などが主な症状である。
- (⑤) 主な感染源は、鶏肉と卵で、潜伏期は6～72時間である。腹痛、下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。
- (⑥) 主な感染源は、生の魚介類で、潜伏期は6～12時間である。腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。

ア. ノロウイルス

イ. ウエルシュ菌

ウ. カンピロバクター

エ. サルモネラ属菌

オ. 腸炎ビブリオ

カ. ヒスタミン

キ. 黄色ブドウ球菌

ク. 腸管出血性大腸菌

ケ. セレウス菌

7

次は、『中学生用食育教材「食」の探究と社会への広がり～食を通して自分たちや社会を見つめよう～』（令和3年3月 文部科学省）の「教材8 ライフスタイルに合わせた食事のとり方」のCさんの事例である。下の（1），（2）に答えよ。

【Cさん事例】

友だちと比べると自分が太っていると感じていた。痩せようと思い、ご飯などの主食を抜き、給食も残すようにした。お腹がすいても我慢し、菓子も食べないようにした。1ヶ月経った頃、体重は以前より減ったが、動くとき疲れやすくなった。

- （1） 次は、Cさんの栄養状態をまとめた文である。①～③にあてはまることばを、それぞれ記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

Cさんは、主食を少なくし、（ ① ）を減らすことによって、エネルギー（ ② ）と同時に、エネルギー源である（ ① ）の摂取（ ② ）になり、体の中の筋肉などの（ ③ ）を利用して（ ① ）がつけられたと考えられる。そのため、a 体の筋肉量が減って、体が疲れやすくなったと考えられる。

- （2） 上の文章の下線部 a のような状況を改善する適切な方法を、食事面と生活面から、それぞれ記せ。

8

「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3章 2 下準備」に示されている内容について、次の（1），（2）に答えよ。

- （1） 下の表は、大量調理におけるだし汁のとり方についてまとめたものである。①～③にあてはまる食材を、それぞれ記せ。

表

	（ ① ）だし	（ ② ）だし	（ ③ ）だし
適量	汁に対して2%	汁に対して2～4%	汁に対して1～2%
調理方法	30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す。	沸騰水中に投入後、1分間加熱し、3分後に沈んだら取り出す。	浸水30分後、火加減を調整し、30分かけて沸騰させ、取り出す。
旨味成分	イノシン酸	イノシン酸	グルタミン酸

- （2） 次は、大量調理における野菜のゆで方について示した文である。正しい文には○を、誤っている文には×を記せ。

- ① 水からゆでた方がよい野菜には、ブロッコリー・ごぼう・にんじん・だいこんなどがある。
- ② ほうれん草やこまつななどの青菜をゆでる時は、食品を投入後、再沸騰までの時間短縮して茹で上げるために、蓋をしてゆでる。
- ③ ゆで水に有機酸等が流れ出るほうれんそうなどは、同じ種類であってもゆで水の使い回しはしない。
- ④ 大きめに切った煮物の野菜を水から下ゆでしておくことは、煮崩れを防ぎ、調味料が均等に浸透していくなど、調理の質を高める。
- ⑤ 葉菜類の加熱に必要な時間は、少量調理よりも長くかかってしまうので、ゆで水の5%の投入量にすれば、短時間調理が可能と考えられる。