

栄 養 教 諭

解答についての注意点

- 1 解答用紙は、マーク式解答用紙と記述式解答用紙の2種類があります。
- 2 大問 **1** ~大問 **4** については、マーク式解答用紙に、大問 **5** については、記述式解答用紙に記入してください。
- 3 解答用紙が配付されたら、まずマーク式解答用紙に受験番号等を記入し、受験番号に対応する数字を、鉛筆で黒くぬりつぶしてください。
記述式解答用紙は、全ての用紙の上部に受験番号のみを記入してください。
- 4 大問 **1** ~大問 **4** の解答は、選択肢のうちから、**問題で指示された解答番号**の欄にある数字のうち一つを黒くぬりつぶしてください。
例えば、「解答番号は 」と表示のある問題に対して、「**3**」と解答する場合は、解答番号 の欄に並んでいる ① ② ③ ④ ⑤ の中の ③ を黒くぬりつぶしてください。
- 5 間違ってぬりつぶしたときは、消しゴムできれいに消してください。二つ以上ぬりつぶされている場合は、その解答は無効となります。
- 6 その他、係員が注意したことをよく守ってください。

指示があるまで中をあけてはいけません。

I 食に関する法規等について、次の問いに答えよ。

(1) 「学校給食法」(平成28年4月1日施行)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文は、第二条(学校給食の目標)に示されている内容である。空欄 A ~ D に当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1~5から一つ選べ。

解答番号は

- 一 適切な による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を
培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、 を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊
重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、
 を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

	A	B	C	D
1	栄養の摂取	明るい社交性及び協同の精神	感謝する心	伝統的
2	生活習慣	明るい社交性及び協同の精神	感謝する心	伝統的
3	栄養の摂取	協調性及び助け合いの精神	勤労を重んずる態度	健康的
4	生活習慣	協調性及び助け合いの精神	感謝する心	健康的
5	栄養の摂取	明るい社交性及び協同の精神	勤労を重んずる態度	伝統的

② 次の各文のうち、栄養教諭についてこの法律に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号

- A 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。
- B 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態度を養うため、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、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。
- C 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。
- D 栄養教諭は肥満・痩身や生活習慣の乱れ、アレルギー疾患、感染症等の課題にも対応できる専門性を生かして学校経営に積極的に参画するとともに、児童生徒等への指導にも積極的に関わるものとする。

	A	B	C	D
1	×	×	○	×
2	○	○	×	○
3	×	○	×	○
4	○	○	×	×
5	×	×	○	○

(2) 次の各文は「食育基本法」(平成28年4月1日施行)の記述の一部である。正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

3

- A 食育を推進するための活動は、国民が質の高い食育を一定水準以上等しく地域の特性の差なく受けることができるよう、努めなければならない。
- B 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健(以下「教育等」という。)に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体(以下「教育関係者等」という。)は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。
- C 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食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。
- D 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

	A	B	C	D
1	○	×	○	○
2	○	○	×	×
3	○	×	×	×
4	×	×	○	○
5	×	○	○	○

(3) 「第4次食育推進基本計画」(農林水産省 令和3年3月)において、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現し、4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、和食文化の保護・継承を本格的に進める必要があると述べられている。「第4次食育推進基本計画」に示されている和食の特徴として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 健康的な食生活を支える栄養バランス
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4 豊かな水が育んだ様々な食文化
- 5 正月などの年中行事との密接な関わり

(4) 次の各文のうち、「令和4年度 食育推進施策」(農林水産省)で示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- A 小児期のう蝕^{しよく}予防の取組等により、3歳児及び12歳児のう蝕^{しよく}有病率は平成6(1994)年と比べ、令和元(2019)年は改善している。
- B 第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進」を掲げており、有機農業を始めとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行っている。
- C 我が国では、食料、飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品ロスが、国民一人当たりの量で見ると令和2(2020)年度の推計で、年間約20kg発生している状況である。
- D 令和3(2021)年度には、完全給食を実施している全ての学校で米飯給食が実施されており、週当たりの米飯給食の回数は3.5回となっている。

	A	B	C	D
1	○	○	×	○
2	○	×	○	×
3	×	○	×	○
4	×	×	×	○
5	○	○	○	×

2 食に関する指導等について、次の問いに答えよ。

(1) 次の文は「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（平成29年7月 文部科学省）の「第3章 各活動・学校行事の目標及び内容 第1節 学級活動 2 学級活動の内容 (2) 学級活動 「(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」 エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」についての記述の一部である。空欄 ～ に当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

この内容において育成を目指す資質・能力については、例えば、望ましい食習慣の形成を図ることの大切さや、食事を通して をよりよくすることのよさや意義などを理解すること、給食の時間の の在り方や健康によい食事のとり方などについて考え、 望ましい食習慣を形成するために判断し行動することができるようにすることが考えられる。また、そうした過程を通して、主体的に望ましい食習慣や食生活を 態度を養うことなどが考えられる。

	A	B	C	D
1	人間関係	正しい食事	改善を図って	実現しようとする
2	人間性	楽しい食事	理解を図って	豊かにしようとする
3	人間関係	楽しい食事	改善を図って	実現しようとする
4	人間性	正しい食事	理解を図って	豊かにしようとする
5	人間関係	楽しい食事	改善を図って	豊かにしようとする

(2) 次の各文のうち、「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編」（平成29年7月 文部科学省）の「第2章 家庭科の目標及び内容 第3節 家庭科の内容 B 衣食住の生活 食生活（3）栄養を考えた食事」の中の身に付ける知識に関する記述の内容として誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 主食、主菜、副菜などの組合せを考え、それぞれの料理に含まれている食品を三つのグループに分けて栄養のバランスを確認し、必要に応じて料理や汁物の実などを工夫すればよいことを理解できるようにすること。
- 2 食品に含まれる栄養素には、炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンがあり、五大栄養素と呼ばれていること、それらは相互に関連をもちながら健康の保持や成長のために役立っていることを理解できるようにすること。
- 3 生活習慣病などは、運動不足、食事の量や質の偏り、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れが主な要因となって起こること。また、生活習慣病などの多くは、適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することによって予防できること。
- 4 人が生命を維持したり、活動したり、さらに、成長したりするために必要な成分を栄養素ということを理解できるようにすること。
- 5 栄養素には多くの種類があり、健康の保持や成長のためにはそれらの全てを摂取しなければならないが、1種類の食品で全ての栄養素を必要量含んでいるものはないので、料理や食品を上手に組み合わせるとる必要があることを理解できるようにすること。

(3) 次の各文のうち、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 保健体育編」（平成29年7月文部科学省）の「第2章 保健体育科の目標及び内容 第2節 各分野の目標及び内容〔保健分野〕2 内容（1）健康な生活と疾病の予防」に関する記述の内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 心身の健康は生活習慣と深く関わっており、健康を保持増進するためには、年齢、生活環境等に応じた適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けることが必要であることを理解できるようにする。
- 2 健康を保持増進するためには、毎日適切な時間に食事をすること、年齢や運動量等に応じて栄養素のバランスや食事の量などに配慮することが必要であることを理解できるようにする。
- 3 生活習慣病は、日常の生活習慣が要因となって起こる疾病であり、適切な対策を講ずることにより予防できることを、例えば、心臓病、脳血管疾患、歯周病などを適宜取り上げ理解できるようにする。
- 4 健康を保持増進するためには、年齢や生活環境等に応じて運動を続けることが必要であることを理解できるようにする。
- 5 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解できるようにする。

(4)「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、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第1節 総論」に示されている記述の内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食に関する指導と関連している主な教科等は、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科などの教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習の時間、特別活動である。
- 2 「食育の視点」に関しては、学校における食育の推進を評価するための指標として活用することから、「食育の視点」に示した姿に到達したかどうか、児童生徒の変容等を見取るようにする。
- 3 教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する必要がある。
- 4 教科等における食に関する指導では、「食に関する指導の目標」がよりよく達成されることを第一義的に考えるので、評価は改訂された学習指導要領に基づき食に関する指導の評価として行う。
- 5 学習指導要領総則において資質・能力の育成に向けた授業改善の視点として、「主体的・対話的で深い学び」が示された。教科等における食に関する指導においても、「食育の視点」で例示された三つの柱に沿った資質・能力を踏まえ「何ができるようになるか」を意識した指導が求められる。

② 次の各文のうち、「第6章 個別的な相談指導の進め方 第5節 具体的な指導方法 3 肥満傾向にある児童生徒」の中の肥満に対する個別的な相談指導の要点・留意点に示されている記述の内容である。誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 対象児童生徒に、食事記録や体重記録を活用して状況を説明し、理解を促し、意欲を高めて進めていくこと。
- 2 発育や精神的に影響するようなエネルギー不足の状態にしないような計画を立てること。
- 3 体重測定で重要なことは、毎回同じ状態で測定することである。起床時、排尿後又は入浴時に裸になったときの体重測定が望ましい。
- 4 生活習慣病の改善と予防のための指導スキルを使い、質の高い相談指導を行うこと。
- 5 極端な低身長の子供生徒については、肥満度が実際より小さく判定されることがあるので、必ず成長曲線と肥満度曲線を比較して検討すること。

(5) 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」
(平成29年3月 文部科学省) について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「Ⅱ実践《DO》」に示されている内容として、誤っているものはどれか。

1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付けるとともに、適宜、指導計画を踏まえた打合せを行った上で、直接教室に出向いて指導したり、学級担任が指導できるように資料提供したりする。
- 2 栄養教諭の具体的な授業参画の方法としては、①ティーム・ティーチング、②教材研究、③指導計画に基づく打合せ等が想定されるが、担任（教科担任）等との連携のもと、計画に基づき実施する。
- 3 食に関する問題への対応では、児童生徒に対して直接指導する場合もあるが、食の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることから、保護者に対する助言など、家庭への支援や働き掛けを行うことも重要である。
- 4 教科等において食に関する指導を実施する主体は、栄養教諭であるので、指導計画から教材研究、授業、評価まで一貫して行う必要がある。
- 5 栄養教諭は、自身の専門性を最大限発揮し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立の作成、食事状況調査や残食調査などによる状況把握などの実施により適切な栄養管理を行う。

② 次の各文のうち、「Ⅲ評価《CHECK》」、「Ⅳ改善《ACTION》」の記述の内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 評価結果について十分検討した上で、「食に関する指導に係る全体計画」、「食に関する指導に係る年間指導計画」、「学校給食の管理に関する計画等」の加除修正を行う。
- 2 学校における食育について、学校のホームページへの掲載や保護者との意見交換、地域住民へ周知など、様々な機会を活用して取組の成果等を周知することにより、学校、家庭、地域の相互理解を深め、連携体制の改善・強化していくことが重要である。
- 3 「食に関する指導」では、各教科等における食育の視点の見直しや、学習内容、教材、指導方法などについて、また、「学校給食の管理」では、栄養管理や衛生管理、物資管理などについて教職員や子供の状況等に照らして改善が図られるよう計画を見直す。
- 4 「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながる。学校評価における「自己評価」の結果を、保護者等に公表することは任意である。
- 5 校長のリーダーシップのもと、栄養教諭を中核とした連携・調全体制を構築するが、その際、推進組織のメンバー、会議の回数、会議の検討内容等について検討し改善を図る。

3 健康と栄養について、次の問いに答えよ。

(1) 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(令和元年12月)について、次の①～③について答えよ。

① 次の栄養素のうち、国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進を妨げているものとして厚生労働省令で定める栄養素について、正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A リン
- B たんぱく質
- C 脂質
- D 銅
- E ビタミンA

	A	B	C	D	E
1	○	×	○	×	×
2	○	×	×	○	○
3	○	○	○	○	×
4	×	○	×	○	○
5	×	×	○	×	×

② 食事摂取状況に関する調査法とその短所との組合せとして、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

調査法	短所
1 食事記録法	対象者の記憶に依存する。
2 24時間食事思い出し法	対象者の負担が大きい。
3 食事摂取頻度法	質問票の精度を評価するための妥当性研究を行う必要がある。
4 陰膳法	食品成分表の精度に依存する。
5 生体指標	対象者の記憶に依存する。

③ 次の各文のうち、「Ⅱ 各論 Ⅰ エネルギー・栄養素」に記載されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 コレステロールは体内で合成でき、経口摂取されるコレステロール（食事性コレステロール）は体内で作られるコレステロールのおよそ 1/3～1/7 である。
- 2 ビタミンKは、肝臓においてプロトロンビンやその他の血液凝固因子を活性化し、血液の凝固を促進するビタミンとして見いだされた。肝臓以外にもビタミンK依存性に骨に存在するたんぱく質オステオカルシンを活性化し、骨形成を調節すること、さらに、ビタミンK依存性たんぱく質MGP（Matrix Gla Protein）の活性化を介して動脈の石灰化を抑制することも重要な生理作用である。
- 3 たんぱく質を構成するアミノ酸は20種である。ヒトはその20種のうち、11種を他のアミノ酸又は中間代謝物から合成することができる。
- 4 食物繊維摂取量は、数多くの生活習慣病の発症率又は死亡率との関連が検討されており、メタ・アナリシスによって数多くの疾患と有意な負の関連が報告されている稀な栄養素である。血中総コレステロール及びLDLコレステロールとの負の関連も報告されているが、これは不溶性食物繊維に限られるとされている。
- 5 通常の食事による主なナトリウムの摂取源は、食塩（塩化ナトリウム）及び食塩を含有する調味料である。食塩相当量は、「食塩相当量（g）＝ナトリウム（g）×58.5/23＝ナトリウム（g）×2.54」の式から求められる。

(2) 次の各文のうち、「保健機能食品」について示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- A 保健機能食品とは、国が定めた安全性や有効性に関する基準などに従って食品の機能が表示されている食品である。保健機能食品には「栄養機能食品」、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」の3種類がある。
- B 栄養機能食品として販売するためには、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が、定められた上・下限値の範囲内にある必要があるほか、基準で定められた当該栄養成分の機能だけでなく注意喚起表示等も表示する必要がある。
- C 特定保健用食品は、からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分（関与成分）を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示（保健の用途の表示）をする食品である。特定保健用食品として販売するには、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければならない。
- D 栄養機能食品には、機能の表示をすることができる栄養成分のうち脂肪酸として、n-3系脂肪酸とn-6系脂肪酸がある。

	A	B	C	D
1	○	×	×	×
2	×	○	○	×
3	○	○	○	×
4	×	×	○	○
5	○	○	×	○

(3) 「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和5年4月 文部科学省）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次のうち、食物繊維の含有量（可食部100g当たり）の多いものから順に並べたものはどれか。
1～5から一つ選べ。解答番号は

- A こまつな 葉 生
- B さつまいも 塊根 皮つき 生
- C ブロccoliリー 花序 生
- D ぶなしめじ 生
- E わかめ 乾燥わかめ 素干し 水戻し

	多い	→	少ない
1	C	→ E → B → A →	D
2	C	→ E → D → B →	A
3	C	→ B → D → E →	A
4	D	→ C → E → A →	B
5	B	→ D → C → A →	E

② 次の各文のうち、「第3章 資料 1 食品群別留意点」に記載されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 小型（稚魚等）の「いかなご」をこうなごともいい、「煮干し」、「つくだ煮」、「あめ煮」、「くぎ煮」等の原料として用いられる。
- 2 「生乳」は、乳牛から搾ったままで処理を加えていない牛乳をいう。「生乳」を殺菌することで、飲用牛乳やバター等の乳製品の原材料となる。乳固形分（100－水分）は、月別では12月から1月にかけて最も高く、7月から8月にかけて最も低くなる。
- 3 「白玉粉」は、うるち米を加工したものである。寒晒し粉とも呼ぶ。
- 4 「ごま豆腐」は、皮をとって、あるいは皮をとらずに、すり潰したごまと「くずでん粉」（くず粉）に水を加え、加熱して練り、冷やして豆腐のように固めた製品である。
- 5 「ごぼう」は、我が国のほか、ヨーロッパ、シベリアから中国北東部にかけても分布するが、食用に供するのは我が国のみといわれている。

(4) 次の表は「学校給食実施基準の一部改正について」(令和3年4月1日施行 文部科学省)に記載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である。

空欄 ~ に当てはまる数字の正しい組合せはどれか。1 ~ 5 から一つ選べ。

解答番号は

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 <input type="text" value="A"/> ~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)	1.5未満	2未満	<input type="text" value="B"/> 未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
鉄(mg)	<input type="text" value="C"/>	3	3.5	4.5
ビタミンC(mg)	20	<input type="text" value="D"/>	30	35

	A	B	C	D
1	15	2	2	25
2	13	2.5	2.5	25
3	15	2	3	20
4	13	2	2	25
5	15	2.5	2.5	20

(5) 次のうち「なにわの伝統野菜」(令和6年6月時点)として正しいものはどれか。1 ~ 5 から一つ選べ。解答番号は

- 1 金時人参
- 2 紅ずいき
- 3 能勢ぐり
- 4 大阪いちじく
- 5 若ごぼう

(6) 次の各文は「令和4年度学校保健統計(学校保健統計調査の結果)」(令和5年11月28日 文部科学省公表)に示されている記述の内容である。正しいものを○、誤っているものを×としたとき、正しい組合せはどれか。1~5から一つ選べ。解答番号は

- A 身長 of 平均値は、ほとんどの年齢層で平成13年度頃まで上昇し、その後横ばい傾向。
- B 肥満度・痩身度は「[実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)] / 身長別標準体重(kg) × 100 (%)」の計算式で算出する。
- C 肥満傾向児の割合は男女ともに小学校高学年が最も高く、特に男子は8歳以降1割を超えている。
- D 痩身傾向児の割合は、男子では10歳以降は約2%~3%台となっており、女子では10歳以降約5%台となっている。

	A	B	C	D
1	○	○	×	×
2	×	×	○	○
3	○	×	○	×
4	×	×	×	○
5	○	○	○	×

4 学校給食の管理について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文のうち、「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2章 検収室・下処理室における衛生管理&調理技術マニュアル」に示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A ジャガイもの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止する。
- B こまつなやほうれんそうは1枚ずつバラバラにして洗浄すると均一の大きさに切ることが難しくなるため、先に刻んでから洗浄する。
- C 野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は、夏の水温(20～25℃)以上に上げない。
- D スポンジ片の混入を防止するため、果物の洗浄において、スポンジは使用しない。
- E 皮付きの野菜と、皮を剥いた野菜は同じ作業台にのせない。

	A	B	C	D	E
1	×	○	○	×	×
2	○	○	×	○	○
3	○	×	○	×	○
4	○	×	×	×	○
5	○	×	×	○	×

(2) 次の表は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」(平成21年3月 文部科学省)の「第2章 調理場で使用する洗浄剤・消毒剤について 2. 調理場で使用される洗浄剤・消毒剤」の表1に示された「調理場で使用される洗浄剤・消毒剤の代表的な種類」の記述の一部である。空欄 ~ に下のア~カのいずれかの語句を入れてこの表を完成させる場合、正しい組合せはどれか。1~5から一つ選べ。解答番号は

使用目的		種類
洗浄	食品由来の汚れ(油、でんぷん、たんぱく質)全般、土などの食品についての汚れ	<input type="text" value="A"/>
	特にひどい油汚れ、焦げ付いた汚れ、特にひどいたんぱく質汚れ	<input type="text" value="B"/>
	水分中のミネラル由来の汚れ(スケールともよばれる。)	<input type="text" value="C"/>
殺菌(消毒)・漂白	野菜の殺菌 まな板などの漂白	<input type="text" value="D"/>

ア 酸性洗浄剤	イ アルカリ洗浄剤	ウ 中性洗剤
エ 次亜塩素酸ナトリウム	オ 酸素系漂白剤	カ アルコール

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | A | B | C | D |
| 1 | ウ | イ | ア | エ |
| 2 | ウ | オ | イ | カ |
| 3 | ウ | ア | イ | オ |
| 4 | ア | イ | ウ | カ |
| 5 | エ | ウ | イ | オ |

(3) 次の各文のうち、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」(平成22年3月 文部科学省) に示されている内容として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 床の消毒は、ドライ使用・ドライ運用を行ってれば、週1～2回の頻度でよいが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が床に落ちたとき、拭取り検査で大腸菌が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。
- 2 便所の便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm(含量亜塩素酸として0.05%≒500ppm以上)溶液などをスプレーボトルで噴霧する。
- 3 洗剤が食器に残っていないか、0.1%クルクミン溶液を用いて、定期的(学期に1回程度)に確認すること。
- 4 食品庫は週に1回程度、モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。
- 5 排水溝は毎日専用フックを使用し、溝カバーを取り外し、清掃用バケツに作った洗剤液をブラシに付けてこすり洗す。

(4) 次の各文のうち、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(平成20年3月 文部科学省) の手洗いについての記述の内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 食品に直接触れる作業に当たる直前には標準的な手洗いを行う。
- B 作業中の手洗いではアルコールは使用しない。
- C トイレの個室に専用の手洗い設備を備え、用便後、衣服等に触れる前に個室で確実に手洗いし、消毒する。
- D 標準的な手洗いでは、手を洗う前に手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に手袋を着用する。

	A	B	C	D
1	○	○	○	×
2	○	○	×	×
3	○	×	○	×
4	×	×	○	○
5	×	×	×	○

(5) 次の各文のうち、「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)の記述の内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 2 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、ノロウイルスの抗原・抗体反応によるノロウイルス検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。
- 3 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。
- 4 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。
- 5 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

(6) 次の各文のうち、「食中毒統計資料 令和5年(2023年)食中毒発生状況」(厚生労働省)に示されている内容として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 死者が発生した食中毒事例は報告されていない。
- 2 病因物質別患者数はカンピロバクターが最も多く、次がノロウイルスである。
- 3 病因物質別事件数はアニサキスが最も多い。
- 4 学校での食中毒は報告されていない。
- 5 報告されている食中毒事件は年間500件以下である。

(7) 次の各文のうち、HACCPについて述べたものとして誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。
- 2 従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となる。
- 3 HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠である。
- 4 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）では、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めている。
- 5 コーデックス委員会はHACCP12原則を策定している。

5 アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) アレルギー表示について、次の①、②について答えよ。

① 消費者庁が食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から定めている特定原材料及び特定原材料に準ずるものについて、以下の空欄 ~ に当てはまる食品名を答えよ。食品名の並びは順不同。

根拠規定	特定原材料等の名称	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、 <input type="text" value="ア"/> 、小麦、そば、卵、乳、 <input type="text" value="イ"/>	表示義務
消費者庁次長通知 (特定原材料に準ずるもの)	<input type="text" value="ウ"/> 、あわび、 <input type="text" value="エ"/> 、いくら、 オレンジ、 <input type="text" value="オ"/> 、キウイフルーツ、 牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 バナナ、豚肉、 <input type="text" value="カ"/> 、もも、やまいも、 りんご、ゼラチン	表示を推奨

② 次の文は、消費者庁が施行した「食品表示基準について」の「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」の記述の一部である。空欄 に入る語句を記せ。

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等により が発生することが指摘されている。

(…略…)

また、これらの 防止対策の徹底を図ってもなお の可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記を推奨するものである。

(2)「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン〈令和元年度改訂〉」(日本学校保健会)について、次の①～④の問いに答えよ。

① 「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」の定義について説明せよ。

② 食物アレルギーによる「アナフィラキシーショック」とは何か、症状や状態について説明せよ。

③ アレルギーのしくみについて述べた次の各文の空欄 ～ に当てはまる語句を答えよ。

・アレルギーとは、本来人間の体にとって有益な反応である 反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすことです。

・花粉や食べ物など本来無害なものに対して 抗体を作ってしまいます。そして、そのアレルギーが体の中に入ってくると、皮膚や粘膜にある 細胞というアレルギーを起こす細胞の上にくっついている 抗体と反応して、 細胞から体にとって有害な症状をもたらすヒスタミンなどの物質が出て、アレルギー反応を起こしてしまいます。

④ 食物アレルギーの除去根拠として最も高い位置付けにある試験の名称とその試験の方法について説明せよ。

(3) 次の各文は、「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き2023」に示されている食物以外のアレルゲン由来（食物関連アレルギー）についての記述である。飲料・食料品には栄養成分のほかに風味の改善や品質の保存・安定化のために人工的に添加された物質がある。その物質がアレルゲンとして作用しアレルギーを発症する誘因になり得る。以下のA, Bが示す物質の名称を答えよ。

A 多肉植物の葉に寄生するカイガラムシに由来する赤色の着色料であり、飲料・酒類、菓子（チョコレート、マカロンなど）、ハムやソーセージ、かまぼこなどの加工食品に使用されてきた。

B トウモロコシを原材料にした糖アルコールの一種で、コーヒーや紅茶、清涼飲料水、野菜ジュース、栄養ドリンク、スナック菓子やチューインガム、ハードキャンディ等に甘味料として広く添加されている。

(4) 「厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022」の中に示されている牛乳アレルギーの食品の特徴と除去の考え方に関する記述の内容である。以下の文中の に入る語句を答えよ。

・牛乳のアレルゲンには 、 β -ラクトグロブリンなどがある。 は主要なアレルゲンで、加熱によるアレルゲン性の変化をうけにくい。 β -ラクトグロブリンは加熱によって反応性が低下する。

(5) 「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）の中の学校給食における食物アレルギー対応の大原則について、文中の A 、 B に入る語句を答えよ。

・「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 A の提出を必須とする。

・安全性確保のため、原因食物の B 対応（提供するかしないか）を原則とする。

