

岐阜県では平成20年4月より、「障害」を「障がい」と表記することとしているが、国や県が定める法令に規定されている用語、名称等や団体、機関等の固有名詞は「障害」の表記を用いることとしているため、本試験においては「障害」の表記で統一して出題している。

令和4年度採用 栄養教諭

志願種別	
受験番号	

【11】 次のア～オは、法令等の一部を示したものである。ア～オに当てはまる法令等の名称をA～Fの中から選び、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

- ア 国民は、健康な生活習慣の重要性に対する関心と理解を深め、生涯にわたって、自らの健康状態を自覚するとともに、健康の増進に努めなければならない。
- イ 食は命の源であり、私たち人間が生きるために食は欠かせない。また、国民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要である。
- ウ 食育は、食に関する適切な判断力を養い、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人間形成に資することを旨として、行われなければならない。
- エ 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。
- オ 学校においては、児童生徒等及び職員の心身の健康の保持増進を図るため、児童生徒等及び職員の健康診断、環境衛生検査、児童生徒等に対する指導その他保健に関する事項について計画を策定し、これを実施しなければならない。

- | | | |
|---------|-----------|---------------|
| A 食育基本法 | B 健康増進法 | C 第4次食育推進基本計画 |
| D 学校給食法 | E 学校保健安全法 | F 学校教育法 |

① ア:F イ:C ウ:B エ:D オ:E

② ア:E イ:A ウ:F エ:C オ:B

③ ア:B イ:C ウ:A エ:D オ:E

④ ア:F イ:D ウ:E エ:A オ:C

⑤ ア:B イ:A ウ:E エ:D オ:F

【12】次の文章中の下線部ア～オの中で、「食育基本法（最終改正：平成27年9月11日）第一章 総則」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤から一つ選べ。

第一条 この法律は、近年における国民のア 生活水準の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

(中略)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵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、イ 感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(中略)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあっては、ウ 教育機関が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでのエ 食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行わ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意し、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 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。

(後略)

① ア、イ、エ

② ア、ウ、エ

③ ア、ウ、オ

④ イ、ウ、オ

⑤ イ、エ、オ

【13】次の文章は、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編（平成29年7月 文部科学省） 第2章 技術・家庭科の目標及び内容 第3節 家庭分野の目標及び内容 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活 食生活」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

今回の改訂では、小学校と中学校の内容の系統性を図り、小・中学校とともに（ア），栄養・献立、調理の三つの内容とし、基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得できるようにしている。特に、調理の学習については、義務教育段階における基礎的・基本的な知識及び技能の習得のため、小学校での「（イ），いためる」に加え、「煮る、焼く、蒸す等」の調理方法を扱うこととしている。

また、日本の食文化への理解を深めるために、地域の食材を用いた調理として和食を扱うこととしている。

内容の指導に当たっては、小学校家庭科で学習した「B衣食住の生活」の（1）「（ア）」，（2）「（ウ）」，（3）「栄養を考えた食事」に関する基礎的・基本的な知識及び技能などを基盤にして、（1），（2），（3）の項目を相互に関連させて適切な題材を設定し、総合的に展開できるよう配慮する。

また、（ア）を取り上げる際には、「A家族・家庭生活」の（1）の家族・家庭の基本的な機能と関連させ、健康・快適・安全、（エ）の継承などの視点から考えることが大切であることに気付くようとする。

- | | | | | |
|---|---------|-------|---------|--------|
| ① | ア 食事の役割 | イ あげる | ウ 調理の基礎 | エ 伝統文化 |
| ② | ア 食事の役割 | イ ゆでる | ウ 調理の基礎 | エ 生活文化 |
| ③ | ア 食事の役割 | イ ゆでる | ウ 調理の方法 | エ 生活文化 |
| ④ | ア 食事の方法 | イ ゆでる | ウ 調理の方法 | エ 伝統文化 |
| ⑤ | ア 食事の方法 | イ あげる | ウ 調理の基礎 | エ 生活文化 |

【14】次の文章中の下線部ア～オの中で、「学校給食衛生管理基準（平成21年4月施行） 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（2）学校給食用食品の購入」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤から一つ選べ。

I 共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、ア 食品選定のための委員会等を設ける等により、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。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用における製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、隨時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

II 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、イ 施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用における食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、ウ 業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に義務づけること。
- 四 エ 必ず食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、オ 製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

（後略）

※上記のI・IIは、原文では①・②であるが、選択肢の①～⑤と区別するため、I・IIで表記することとする。

① ア、イ、オ

② ア、ウ、エ

③ ア、ウ、オ

④ イ、ウ、エ

⑤ イ、エ、オ

【15】 次の文章は、「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） 第5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは 1 目的と役割」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

我が国の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、（ア）を対象に宗教的な救済事業として無償で給与されており、今日の学校給食の目的とは異なっていますが、教育の中に給食を取り入れた先駆けとして記録されています。

昭和21年12月に発せられた「学校給食実施の普及奨励について」の文部、厚生、農林三省次官通達により、学校給食は教育活動の一環として位置付けられました。昭和29年には「（イ）」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。平成20年6月に（イ）が大幅に改正され、従来からの目標である学校給食の普及充実に加えて、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。食育の観点を踏まえ、学校給食の（ウ）を引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進するという趣旨が明確になりました。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、（エ）の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができます。

- ① ア：遺児 イ：食育基本法 ウ：身体的な効果 エ：体力
- ② ア：遺児 イ：食育基本法 ウ：教育的効果 エ：体位
- ③ ア：貧困児 イ：学校給食法 ウ：教育的効果 エ：体位
- ④ ア：貧困児 イ：食育基本法 ウ：教育的効果 エ：体力
- ⑤ ア：貧困児 イ：学校給食法 ウ：身体的な効果 エ：体力

【16】次の文章は、「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） 第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 第2節 家庭や地域との連携の進め方 5 地域との連携の進め方」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（ウ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

（1）地域で行われる食育の取組との連携

地域の方々を学校へ招いて学習するばかりではなく、関係機関や団体等が主催する各種教室や体験活動のイベント等に参加することは、児童生徒の食に対する興味・関心を高め、発展的な学習の機会ともなります。また、市区町村や関係機関、関係団体が主催する食育に関する発表会等に学校が発表したり、参加したりすることで、新たな取組のヒントを得ることや連携先を構築するきっかけとなります。

学校では、（ア）とも相談しながら、（イ）が開催情報をとりまとめ、各学年の参加計画が学習との関連に応じてタイミングよく立てられるようにします。地域によっては、関係者により食育推進のための会議が設けられているところもあり、そのような場を活用して情報交換や協力要請、各種行事等の（ウ）を行うことが考えられます。

各種教室や体験活動を効果的に進めるためには、児童生徒が自主的に活動できるよう、活動の進め方の打合せをしたり、助言したりすることも大切です。

① ア：市区町村教育委員会 イ：食育を推進する担当者 ウ：情報の発信

② ア：市区町村教育委員会 イ：食育を推進する組織 ウ：情報の把握

③ ア：社会教育関係団体 イ：食育を推進する担当者 ウ：情報の把握

④ ア：社会教育関係団体 イ：食育を推進する組織 ウ：情報の発信

⑤ ア：社会教育関係団体 イ：食育を推進する担当者 ウ：情報の発信

【17】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「令和2年度食育推進施策（食育白書）〔概要〕（令和3年5月28日公表 農林水産省） 第2部 食育推進施策の具体的取組 第2章 学校、保育所等における食育の推進」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤から一つ選べ。

（学校における食育の推進）

（中略）

- 栄養教諭配置の地域によるア 格差を解消すべく、より一層の配置を促進。
（中略）
- 学校給食は、全小学校数の99.1%，全中学校数のイ 60.9%で実施（2018年5月現在、数値は国公私立の状況）。
- 学校給食における2019年度の、地場産物の使用割合はウ 52.0%，国産食材の使用割合はエ 77.1%（全国平均、食材数ベース）。
- 「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を実施し、学校給食において地場産物が一層活用されるよう、食品の生産・加工・流通等における新たな手法等の開発と全国的な普及を図る。また、農林水産省では、生産者と学校等との調整役となるオ 地産地消コーディネーターの育成や派遣を実施。

① ア，イ，ウ

② ア，ウ，オ

③ ア，エ，オ

④ イ，エ，オ

⑤ イ，ウ，エ

【18】次の文章中の下線部①～⑤の中で、「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） 第1章 学校における食育の推進の必要性 第2節 食育基本法の施行及び食育推進基本計画の推進 1 食育基本法の施行」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

(前略)

本法律の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」、「食育を、生きる上での基本であって、① 知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている」、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって② 健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである」と規定し、特に子供に対する食育を重視しています。

また、子供の食育における教育関係者の役割として、「子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない」（第5条）、食に関する③ 体験活動と食育推進活動の実践として、「食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない」（第6条）、教育関係者の責務として、「教育並びに保育…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…は、食に関する④ 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、⑤ 学校内で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」（第11条第1項）と規定し、子供に対する食育の推進のために教育関係者の取組を強く期待しています。

【19】 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「『生きる力』を育む学校での歯・口の健康づくり 令和元年度改訂（令和2年2月 公益財団法人 日本学校保健会） 第2章 歯・口の健康づくりの理論と基礎知識 第1節 歯・口の健康づくりと健康な生活 2 食事・間食の指導のポイント（3）よく噛んで、味わって食べる」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

【20】 次の文章は、「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」（平成23年3月 独立行政法人 日本スポーツ振興センター） 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」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（オ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

- | | | | | |
|--------|--------|-------|-------|------------|
| ① ア：能力 | イ：かけ持ち | ウ：流れ | エ：場長 | オ：学校薬剤師 |
| ② ア：能力 | イ：共同 | ウ：流れ | エ：設置者 | オ：教育委員会担当者 |
| ③ ア：配置 | イ：かけ持ち | ウ：担当者 | エ：設置者 | オ：教育委員会担当者 |
| ④ ア：配置 | イ：共同 | ウ：担当者 | エ：場長 | オ：学校薬剤師 |
| ⑤ ア：能力 | イ：かけ持ち | ウ：担当者 | エ：設置者 | オ：学校薬剤師 |

【21】次の文章は、「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） 第3章 指導計画の作成と内容の取扱い 2 健やかな体」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（オ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

健康に関する指導については、生徒が身近な生活における健康に関する知識を身に付けることや、必要な情報を自ら収集し、適切な（ア）や行動選択を行い、積極的に健康な生活を実践することのできる資質・能力を育成することが大切である。特に、学校における食育の推進においては、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。食に関する指導に当たっては、保健体育科における望ましい（イ）習慣の育成や、技術・家庭科における食生活に関する指導、特別活動における（ウ）を中心とした指導などを相互に関連させながら、（エ）全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の（オ）効果を引き出すよう取り組むことが重要である。

- | | | | |
|---|--------------------|---------------|---------|
| ① | ア：栄養補給
エ：教科指導 | イ：生活
オ：教育的 | ウ：給食の時間 |
| ② | ア：栄養補給
エ：学校教育活動 | イ：食
オ：費用対 | ウ：学級活動 |
| ③ | ア：意思決定
エ：教科指導 | イ：食
オ：費用対 | ウ：給食の時間 |
| ④ | ア：意思決定
エ：学校教育活動 | イ：生活
オ：教育的 | ウ：学級活動 |
| ⑤ | ア：意思決定
エ：学校教育活動 | イ：生活
オ：教育的 | ウ：給食の時間 |

【22】次の文章は、「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） 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」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる言葉として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

エ 食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。また、第4学年までの食に関する学習との関連を図ること。

食育については、平成17年に（ア）が成立し、「食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことが求められ、平成18年から5年ごとに制定される食育推進基本計画に基づいて様々な取組が行われている。また、平成25年には、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の伝統的な食文化の（イ）に向けた取組も推進されている。小学校においては、家庭科などの食に関する指導を中心として、学校教育活動全体で一貫した取組を一層推進することが重要である。

今回の改訂では、小学校においては、米飯とみそ汁の調理や（ウ）の役割など、日本の伝統的な食文化の大切さに気付くことができるようすることを重視している。そのため、家庭科における食に関する指導については、第4学年までの食に関する学習との関連を図り、B（1）から（3）の項目に示すとおり、日常の食事を大切にする心、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方、食品の品質及び安全性等に関する基礎的・基本的な知識、調理に関する基礎的・基本的な知識及び技能などを総合的に育むとともに、食文化についても扱うこととしている。

これらの指導に当たっては、食生活を（エ）生活の中で総合的に捉えるという家庭科の特質を生かし、家庭や地域との連携を図りながら健康で安全な食生活を実践するための基礎が培われるよう配慮するとともに、必要に応じて、栄養教諭や地域の人々等の協力を得るなど、食育の充実を図るようになることが大切である。

- | | | | |
|-----------|------|-------|------|
| ① ア：食育基本法 | イ：継承 | ウ：調味料 | エ：家庭 |
| ② ア：食育基本法 | イ：発展 | ウ：だし | エ：学校 |
| ③ ア：学校給食法 | イ：継承 | ウ：調味料 | エ：家庭 |
| ④ ア：食育基本法 | イ：継承 | ウ：だし | エ：家庭 |
| ⑤ ア：学校給食法 | イ：発展 | ウ：調味料 | エ：学校 |

【23】次の文章中の下線部ア～オの中で、「小学生用食育教材（指導者用）『たのしい食事つながる食育』（平成28年2月 文部科学省）はじめに」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤から一つ選べ。

はじめに

学校における食育では、子供たちが生涯にわたって健全な食生活を営むことができるよう、食に関するア 正しい知識を習得し、自ら判断する力を身に付け、望ましい食習慣の定着につなげていくことが大切です。

この教材は、児童が毎日元気に過ごすために、食事の重要性や望ましい生活習慣の必要性などについて、各教科・領域やイ 給食の時間の中で学習することを目的に作成しました。

また、児童のウ 発達段階に応じて、食事のマナーや楽しく食事をすることの大切さといった基本的な内容や、食品の生産・加工・流通、食事と健康の関係、我が国の食文化といった食生活に関連する内容をエ 個別に記述しています。

この教材が、学校の教育活動全体を通じて活用されることによって、全ての児童が食に興味・関心を持ち、考えて行動する力を身に付けるとともに、オ 学校における担当者がそれぞれの地域や学校に合わせて工夫しながら食育を展開していくことを願っています。

① ア、イ、ウ ② ア、イ、エ ③ ア、エ、オ

④ イ、ウ、オ ⑤ ウ、エ、オ

【24】 次の文章の①～⑤の中で、「日本人の食事摂取基準（2020年版）『日本人の食事摂取基準』策定検討会報告書（令和元年12月 『日本人の食事摂取基準』策定検討会）Ⅱ各論 1-7 ミネラル （1）多量ミネラル ①ナトリウム（Na）」について述べたものとして、誤っているものを一つ選べ。

- ① 日本人のナトリウム摂取量は、食塩摂取量に依存し、その摂取レベルは高く、通常の食生活では不足や欠乏の可能性はほとんどない。ナトリウムを食事摂取基準に含める意味は、むしろ、過剰摂取による生活習慣病の発症及び重症化を予防することにある。この観点から、後述するように目安量を設定した。
- ② 適切な身体機能のために必要な最低限のナトリウム摂取量については十分に定義されていないが、世界保健機関（WHO）のガイドラインには、おそらく、わずか200～500mg/日であると推定されると記載されている。
- ③ 近年の我が国特に夏季の気温の上昇を考慮すると、熱中症対策としても適量の食塩摂取は必要であろう。ただし、必要以上の摂取は後述する生活習慣病の発症予防、改善、重症化予防に好ましくないので、注意が必要である。
- ④ ナトリウムは、食塩（塩化ナトリウム）の形以外では、各種のナトリウム化合物の形で様々な食品に存在している。特に加工食品には食塩の形はもちろん、他の塩の形のナトリウムが多く含まれている。
- ⑤ 食塩相当量を通称として食塩と呼ぶこともあり、塩分という呼び方も用いられている。しかし、塩分という表現は、食塩又は食塩相当量のみを意味しているわけではない。そのため、塩分という呼び方には注意を要する。

【25】 次の表は「自然への感謝と祈りを込めて家族を結び、未来へつなげる 和食（農林水産省）和食と年中行事、しきたりの繋がり」に示された、「お節料理に込められた願い」をまとめたものである。お節料理とそれに込められた願いの組合せとして正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

お節料理	込められた願い
(ア)	子孫繁栄
(イ)	出世や繁栄
黒豆	(ウ)
(エ)	豊かな一年
田作り	(オ)

- ① ア：数の子 イ：れんこん ウ：金運上昇 エ：きんとん オ：豊作を祈願
- ② ア：海老 イ：くわい ウ：金運上昇 エ：なます オ：子宝を祈願
- ③ ア：海老 イ：れんこん ウ：健康長寿 エ：きんとん オ：子宝を祈願
- ④ ア：数の子 イ：くわい ウ：健康長寿 エ：きんとん オ：豊作を祈願
- ⑤ ア：海老 イ：くわい ウ：健康長寿 エ：なます オ：子宝を祈願

【26】 次の表中のア～オの中で、「小学生用食育教材（指導者用）『たのしい食事つながる食育』（平成28年2月 文部科学省）」について述べたものとして、正しいものの組合せを、下記の①～⑤から一つ選べ。

	学年、教科・領域等	内 容
ア	第1学年 特別活動 「さあ、みんなの給食がはじまるよ！」	食事前の手洗いや準備・片付けなどの当番を通じて、友達と仲良く給食を食べることができるようにする。
イ	第1学年 特別活動 「みんなで食べるとおいしいね」	家族やクラスのみんなで楽しく食事をすることの重要性を理解し、食事のマナーを習得できるようする。
ウ	第3学年 特別活動 「マナーのもつ意味」	食事をするときにマナーを守ることは、一緒に食事をする人を不快にさせないためだけでなく、自分の健康を守るためにも必要であることを理解し、楽しい雰囲気で食事ができるようする。
エ	第5学年 家庭、総合 「食べ物の栄養」	食品の体内での主な働き（3つのグループ）と三大栄養素について理解し、望ましい食事のとり方について考えられるようにする。
オ	第5学年 家庭、総合 「バイキング給食にチャレンジ」	バイキング給食などを通して、個々の興味関心に応じて料理を選択できるようにする。

※総合的な学習の時間は「総合」と記す。

① ア、ウ、オ

② ア、イ、エ

③ ア、イ、ウ

④ イ、エ、オ

⑤ ウ、エ、オ

【27】次の下線部①～⑤の中で、「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢<令和2年5月時点版>農林水産省食料産業局に掲載されている『食品リサイクル法基本方針における食品ロス削減の位置づけ』の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

- ✓食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(令和元年7月)

- ・「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、① 事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2025年度までに半減させる目標を設定。
- ・食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が② 基準発生原単位以下になるよう努力。
- ・様々な関係者が連携して、③ サプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を開。

- <具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）>
- ✓納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
 - ✓④ 賞味期限の延長と年月表示化
 - ✓食品廃棄物等の継続的な計量
 - ✓食べきり運動の推進
 - ✓食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
 - ✓フードバンク活動の積極的な活用
 - ✓⑤ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進 等

【28】次の文章中の下線部①～⑤の中で、「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 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課） 第1章『学校給食（大量）調理』の基本的な考え方 大量調理に役立つ調理科学」の記載内容として、誤っているものを一つ選べ。

（前略）

1 和え物・煮物の調味（中略）

（1）ゆで野菜の調味

ゆでた野菜は、細胞膜の半透性が失われているので、調味液は拡散によって食品内部へ移動します。拡散は濃度の① 低いほうから高いほうへ移動し、時間とともに濃度差が小さくなります。（中略）

（2）和風煮物の調味は浸透と拡散

食品の細胞膜の半透性がある生の場合は、調味料は浸透によって食品内部へ移動し、加熱によって細胞膜の半透性が失われると、調味料は拡散によって食品内部へ移動しますが、細胞膜の加熱による変性は60～65℃といわれており、実際の加熱調理では、細胞膜の変性とたんぱく質の変性及び② でんぶんの糊化などが徐々に進んでいる中で、調味料は食品が加熱されるにしたがって、拡散によって移動します。（中略）

2 加熱調理

（1）回転釜でゆでる

回転釜は、材質と大きさ（容量）、熱源の大きさ（消費熱量）及びゆで水量によって実効的な熱容量が異なり、これらは加熱開始から沸騰までの時間、さらに食品を投入した後の再沸騰までの時間に関係します。

また、各調理場の回転釜の熱容量は様々ですが、熱効率が高いのは釜の能力水量（調理可能な容量）の③ 70%程度です。（中略）

（2）オーブンで焼く

オーブン加熱は、④ 庫内の空気からの対流伝熱と庫壁からの放射伝熱、天板からの伝導伝熱によって加熱されます。給食施設で使用されている機器は、従来の自然対流式のオーブン、庫壁にファンがついていて庫内を熱風が循環する強制対流式オーブン（コンベクションオーブン）、オーブンにスチームが組み込まれ、それぞれ単機能と同時併用機能を持っているスチームコンベクションオーブンがあり、それぞれ熱伝達（気体や液体と食品間の熱移動）が異なるので、調理における加熱温度（設定温度）や加熱時間が違ってきます。（中略）

（3）小麦粉を炒める（ルーの調製）

バターを溶かして香りが出たら小麦粉を加え、搅拌しながら加熱を行うと、⑤ 粘りのあるクリーム状（40℃）から、バターの水分の気化により泡だちはじめ（100℃）、泡だちが弱くなってゆるやかになり（110℃）、水分蒸発が終わり、さらさら状態で、色がつかない程度まで炒めたもの（約130℃）がホワイトルーです。（後略）

【29】 次の文章中の下線部ア～オの中で、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）30文科初第643号 平成30年7月31日付け 3 学校給食の食事内容の充実等について」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。
また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。
- A 献立に使用する食品やア 調理方法を明確にした献立計画を示すこと。
B 各教科等の食に関する指導とイ 意図的に関連させた献立作成とすること。
C ウ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
D 児童生徒が学校給食を通して、エ 日常又は将来の食事作りにつなげができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
E 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、オ 全員が同じものを食べられる献立作成に努めること。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。

※上記のA～Eは、原文では①～⑤であるが、選択肢の①～⑤と区別するため、A～Eで表記することとする。

- ① ア・ウ・オ ② イ・ウ・エ ③ イ・エ・オ
④ ア・イ・オ ⑤ ア・ウ・エ

【30】 次の文章は、「君も和食王になろう！和食BOOK（農林水産省） 和食クイズに挑戦しよう！」の出題内容である。①～⑤の問題の中で正しい選択肢を選んでいるものを一つ選べ。

① 同じ塩味の料理を作るとき、「濃口しょうゆ」と「薄口しょうゆ」で使う量はどちらが多いでしょうか？

ア. 濃口も薄口も同じ量を使う

イ. 濃口しょうゆを多く使う

ウ. 薄口しょうゆを多く使う

② 日本の包丁の代表に出刃包丁があります。

出刃包丁は主にどういうときに使うでしょうか？

ア. 野菜を切るための包丁

イ. 魚や鳥などを解体するときに使う包丁

ウ. 刺身を作るための包丁

エ. 野菜・肉・魚を一本で処理できる包丁

③ ソースは大豆、食塩、とあと2つの原料で作ります。

関係ない原料は次のどれでしょう？

ア. 微生物

イ. 小麦

ウ. 米

④ ソースの生産が日本一の県は、次のどこでしょう？

ア. 兵庫県

イ. 千葉県

ウ. 愛知県

⑤ 約子定規（しゃくしじょうぎ）とは「頑固で融通が利かないこと」を意味します。

約子はごはんをよそう「しゃもじ」のことですが、なぜここでしゃもじが使われるのでしょうか？

ア. しゃもじは日常的に使われ、どこにでもあったから

イ. しゃもじは持つところが曲がっていたから

ウ. しゃくしの発音が釈子（お坊さん）を意味する言葉に似ていたから

※上記のア～エは、原文ではA～Dであるが、ア～エで表記することとする。

令和4年度採用 岐阜県公立学校教員採用選考試験

第1次選考試験 栄養教諭

問題番号	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
正解	③	⑤	②	①	③	②	③	⑤	⑤	⑤

問題番号	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
正解	⑤	④	①	①	④	③	①	①	②	①

