

令和5年度

栄養教諭

(解答はすべて解答用紙に記入すること)

この試験問題は持ち帰ることができます。

なお、本問題で利用した著作物は、著作権法第36条により、試験の目的上必要と認められる限度において複製したものです。

同目的以外の利用はできません。

(長野県教育委員会)

受験 番号					氏名	
----------	--	--	--	--	----	--

【問1】 次の文は、「学校給食法」（最終改正：平成27年6月24日 法律第46号）の条文の一部である。本文に即して、（①）～（⑧）に当てはまる語句を書きなさい。

第一章 総則

第一条（略）

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な（①）の摂取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（②）を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい（③）及び協同の精神を養うこと。
- 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、（④）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（⑤）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、（⑥）を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な（⑦）についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、（⑧）及び消費について、正しい理解に導くこと。

【問2】 次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月）第8節 家庭 第2 各学年の内容 B「衣食住の生活」の内容の一部である。本文に即して、（①）～（⑧）に当てはまる語句を書きなさい。

第8節 家庭

第1 目標（略）

第2 各学年の内容

〔第5学年及び第6学年〕

1 内容

A（略）

B 衣食住の生活

（略）

(1) 食事の（①）

ア 食事の（①）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すること。

イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。

(イ) 調理に必要な用具や食器の安全で（②）的な取扱い及び加熱用調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。

(ウ) 材料に応じた（③）、調理に適した（④）、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

(エ) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。

(オ) 伝統的な（⑤）である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

(3) 栄養を考えた食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) 体に必要な（⑥）の種類と主な働きについて理解すること。

(イ) 食品の栄養的特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解すること。

(ウ) 献立を構成する（⑦）が分かり、（⑧）の献立作成の方法について理解すること。

イ（⑧）の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。

〔問3〕 次の文は、「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1章 学校における食育の推進の必要性」の「第4節 学習指導要領の改訂」の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

- 1 中央教育審議会の提言（略）
- 2 学習指導要領における食育の位置付け及び幼児教育における食に関する指導
 - (1) (2)（略）
 - (3) 食育と（ア）

「（ア）」とは教育課程に基づき（①）かつ計画的に各学校の教育活動の質の向上を図っていくことで、学習指導要領に基づき、子供たちの姿や地域の実情等を踏まえて、各学校が設定する（②）を実現するために、教育課程を編成し、それを実施・（③）し改善していくことが求められています。

育成を目指す資質・能力を育てていくためには、学習指導要領に基づき、各学校が教育課程を組み立て、家庭・地域と連携・（④）しながら実施し、目の前の子供たちの姿を踏まえながら改善を図ることが求められます。こうした「（ア）」は、学習指導要領解説総則編で以下の三つの側面から整理して示されています。

- 児童（生徒）や学校、地域の実態を適切に把握し、教育の目的や目標の実現に必要な教育の内容等を教科等（⑤）な視点で組み立てていくこと。
- 教育課程の実施状況を（③）してその改善を図っていくこと。
- 教育課程の実施に必要な人的又は物的な体制を確保するとともにその改善を図っていくこと。

- (1) （ア）に当てはまる語句を書きなさい。
- (2) （①）～（⑤）に当てはまる語句を、下の【語群】a～jの中から選び、記号を書きなさい。

【語群】

- | | | | | |
|-------|-------|--------|----------|------|
| a 評価 | b 組織的 | c 食育目標 | d 学校教育目標 | e 相談 |
| f 縦断的 | g 協働 | h 横断的 | i 個別的 | j 判断 |

〔問4〕 次の文は、「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）「Ⅱ 解説」の「2 対応申請の確認から対応開始まで」の一部である。本文に即して、（①）～（⑩）に当てはまる語句を下の【語群】ア～チの中から選び、記号を書きなさい。

- 1～7（略）
- 8 評価・見直し・個別指導

定期的に対応の評価と見直しを行います。

(ア) 評価
学級担任は、食物アレルギーを有する児童生徒が（①）を確実に食べたかを確認し、喫食状況を（②）にフィードバックします。
栄養教諭・学校栄養職員等は、（③）対象児童生徒の学級を訪問して、（④）や確認に努めます。

(イ) 見直し
保護者が学校給食における対応を希望する場合は、基本的に、毎年、（⑤）の提出を求めます。
経過による症状の軽症化によっては、（⑥）と相談しながら対応の見直しを検討します。

(ウ) 個別指導・定期的な面談
保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、（⑦）の食生活の質の向上を促します。
必要に応じて定期的に面談を行います。定期的に面談をすることで、保護者と学校、給食調理場が適切な対応に向けて、良好なコミュニケーションを築いていきます。
面談では、児童生徒の（⑧）での様子を伝え、家庭での（⑨）や医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させます。また、その時点での課題や問題点の解決に向けて話し合います。
面談者は、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、学級担任などとし、（⑩）も積極的に参加することが期待されます。

【語群】

- | | | | | |
|--------|---------|--------|--------|-------------|
| ア 計画的に | イ 可能な限り | ウ 保健室 | エ 調理場 | オ 対応食 |
| カ 給食 | キ 実態把握 | ク 給食指導 | ケ 生活状況 | コ アレルギー対応表 |
| サ 管理職 | シ 医師 | ス 学校以外 | セ 通常 | ソ 学校生活管理指導表 |
| タ 職員 | チ 除去状況 | | | |

【問5】 栄養と健康に関わる次の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、『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) I 総論 の一部である。以下の問いに答えなさい。

① 本文に即して、(a) ~ (d) に当てはまる語句を、下の【語群】ア~クの中から選び、記号を書きなさい。

1 策定方針
(略)

1-3 指標の目的と種類

- エネルギーの指標
エネルギーについては、エネルギー摂取の(a)の回避を目的とする指標を設定する。
- 栄養素の指標
栄養素の指標は、三つの目的からなる五つの指標で構成する。具体的には、(b)の回避を目的とする3種類の指標、過剰摂取による(c)の回避を目的とする指標及び生活習慣病の発症予防を目的とする指標から構成する。なお、食事摂取基準で扱う生活習慣病は、高血圧、脂質異常症、糖尿病及び(d)を基本とするが、我が国において大きな健康課題であり、栄養素との関連が明らかであるとともに栄養疫学的に十分な科学的根拠が存在する場合には、その他の疾患も適宜含める。

※設問の都合上一部改編しています。

【語群】

- | | | | |
|---------|--------|---------|----------|
| ア 不足 | イ 摂取不足 | ウ 過不足 | エ 健康障害 |
| オ 脳血管疾患 | カ 高脂血症 | キ 慢性腎臓病 | ク 虚血性心疾患 |

② 本文に即して、(e) ~ (i) に当てはまる語句を、下の【語群】ケ~ツの中から選び、記号を書きなさい。

4 活用に関する基本的事項

4-1 活用の基本的考え方

健康な個人又は集団を対象として、健康の保持・(e)、生活習慣病の発症予防及び(f)予防のための食事改善に、食事摂取基準を活用する場合は、(g)に基づく活用を基本とする。(略)まず、食事摂取状況の(h)により、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価する。食事評価に基づき、食事改善計画の立案、食事改善を実施し、それらの検証を行う。検証を行う際には、食事評価を行う。検証結果を踏まえ、計画や実施の内容を(i)する。

【語群】

- | | | | | |
|----------|-------|------------|-------|-------|
| ケ 推進 | コ 増進 | サ スクリーニング | シ 運動量 | ス 改善 |
| セ アセスメント | ソ 慢性化 | タ PDCAサイクル | チ 重症化 | ツ 標準化 |

(2) 次の文は、「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(令和2年12月 文部科学省 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 報告)第1章 説明2-2) 収載成分項目等 (6) 無機質 の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

① (あ)
(あ)は、(j)の浸透圧維持、糖の吸収、(k)や筋肉細胞の活動等に関与するとともに、骨の構成要素として骨格の維持に貢献している。一般に、欠乏により疲労感、低血圧等が起こることが、過剰により浮腫(むくみ)、高血圧等が起こることがそれぞれ知られている。(略)

② (い)
(い)は、細胞内の浸透圧維持、細胞の活性維持等を担っている。(l)や老化により(い)が失われ、細胞の活性が低下することが知られている。(略)

③ (う)
(う)は、骨の主要構成要素の一つであり、ほとんどが骨歯牙組織に存在している。細胞内には微量しか存在しないが、細胞の多くの働きや活性化に必須の成分である。また、(う)は、血液の凝固に関与しており、血漿(けっしょう)中の濃度は一定に保たれている。成長期に(う)が不足すると成長が抑制され、成長後不足すると(m)がもろくなる。

※設問の都合上一部改編しています。

- ① (あ) (い) (う) に当てはまる語句をカタカナで書きなさい。
- ② (j) ~ (m) に当てはまる語句の組み合わせとして最も適するものを、下のア~カの中から選び、記号を書きなさい。

ア	j	細胞内液	k	脳細胞	l	食塩の過剰摂取	m	血管壁
イ	j	細胞内液	k	神経	l	食塩の過剰摂取	m	骨
ウ	j	細胞内液	k	脳細胞	l	血圧の上昇	m	血管壁
エ	j	細胞外液	k	脳細胞	l	血圧の上昇	m	骨
オ	j	細胞外液	k	神経	l	食塩の過剰摂取	m	骨
カ	j	細胞外液	k	神経	l	血圧の上昇	m	血管壁

【問6】 学校給食の衛生管理について以下の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、「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 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課) 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の「野菜の皮剥き・洗浄」の基本的な考え方の一部である。本文を踏まえて、下のア~サの中から間違っているものを5つ選び、記号を書きなさい。(順不同)

<p>衛生管理</p> <p>ア 泥つきの野菜については、荷受け室で泥を落としてから、検収室に搬入すること。</p> <p>イ 野菜や果物の洗浄は、3槽シンクで確実に洗浄し、非汚染作業区域(調理室)に渡すこと。</p> <p>ウ シンクの大きさに合わせ、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をさせずに、ため水で洗浄すること。</p> <p>エ 汚染度の高い野菜類を先に、果物や汚染度の低い野菜を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫すること。</p> <p>オ 葉物野菜は1枚ずつバラバラにし、虫が付着していないことを確認しながら、丁寧に洗浄すること。</p> <p>カ ジャがいもの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びテトロドトキシン等による食中毒を防止すること。</p> <p>調理技術</p> <p>キ 野菜の皮、芯や種など、廃棄量を最少限にとどめること。</p> <p>ク 洗浄後の付着水をできる限り少なくすること。</p> <p>ケ 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℃)以上は上げないこと。</p> <p>コ 野菜の重さによって、球根皮剥機、手剥きピーラー、包丁を使い分けること。</p> <p>サ ごぼう等のあくの強い食品やじゃがいも等のでんぷんの多い食品は、褐変防止のため皮を剥いた後、水に浸すこと。</p>
--

- (2) 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省) の一部である。本文に即して、以下の問いに答えなさい。

- ① (a) ~ (d) に当てはまる語句の組み合わせとして最も適するものを、下のア~カの中から選び、記号を書きなさい。

<p>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</p> <p>1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。</p> <p>(1) 献立作成</p> <p>一 献立作成は、学校給食施設及び(a)並びに人員等の(b)に応じたものとするとともに、衛生的な(c)及び作業動線となるよう配慮すること。</p> <p>二 高温多湿の時期は、(d)、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。</p>

ア	a	設備	b	能力	c	作業計画	d	なまもの
イ	a	衛生状況	b	能力	c	作業計画	d	果物
ウ	a	設備	b	配置	c	作業工程	d	果物
エ	a	衛生状況	b	配置	c	作業計画	d	なまもの
オ	a	設備	b	能力	c	作業工程	d	なまもの
カ	a	衛生状況	b	配置	c	作業工程	d	果物

② (e) ~ (k) に当てはまる語句を下の【語群】ア~ソの中から選び、記号を書きなさい。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) ~ (13) (略)

(14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、(e)、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の(f)等に触れ、他の食品及び(g)等に触れる前に、手指の洗浄及び(h)が行われていること。

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、(i)及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、(j)ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その(k)があるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。

【語群】

ア 作業班	イ 用便後	ウ 根菜類	エ 野菜類	オ 消毒
カ 化膿性疾患	キ 水泡及び発疹	ク 作業中	ケ 殺菌	コ エブロン
サ 個人	シ 休憩後	ス 器具	セ 症状	ソ 疑い

【問7】 次の文は、「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月 食育推進会議)の一部である。以下の問いに答えなさい。

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

(略)

1. 重点事項

今後5年間に特に取り組むべき重点事項を以下のとおり定め、総合的に推進する。

(1) (略)

(2) (①) な食を支える食育の推進

(略)

(食と環境の調和：環境の環(わ))

農林水産業・食品産業の活動が(②)や環境に立脚していることから、国民の(③)が、自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、食料の生産から消費等に至る食の(④)が環境へ与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる(⑤)・つかう(⑤)」を果たすことができるよう国民の行動変容を促すことが求められている。食に関する人間の活動による環境負荷が自然の回復力の範囲内に収まり、食と環境が調和し、(①)なものとなる必要がある。

(略)

2. 食育の推進に当たっての目標

(1) ~ (4) (略)

(5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

(略)

このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、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、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月(⑥)回以上とすることを旨とする。

(1) 本文に即して、(①) ~ (⑥) に当てはまる語句を、下の【語群】ア~シの中から選び、記号を書きなさい。

【語群】

ア 責任	イ 連鎖	ウ 自然資本	エ 農業振興	オ 循環
カ 食文化的	キ 持続可能	ク 安全	ケ 食生活	コ 資源
サ 12	シ 15			

(2) あなたは小学校に勤務しています。本文内の点線枠について、あなたはどのような食に関する指導をしたいと考えますか。次の4つの【条件】に従い、40字以上80字以内で書きなさい。

【条件】

- 1 使用する地場産物を示すこと
- 2 誰と連携するのか示すこと
- 3 指導に使う道具や方法を示すこと
- 4 具体的な指導内容を示すこと

【問8】 次の文は、「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4章 各教科等における食に関する指導の展開 8 特別活動 (2) 中学校 の一部である。以下の問いに答えなさい。

ア 目標 (略)

イ 教科等の特徴 (略)

ウ 食に関連する内容

・学級活動

(ア) 食に関連する内容

(略)

オ 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

給食の時間を中心としながら、成長や (①) を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

この内容は、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してよりよい人間関係や (②) が育まれるようにするものである。

規則正しく (③) のとれた食生活は、健康の保持増進の基本である。近年の生徒等の食生活の乱れが、生活習慣病はもとより (④) の健康問題にも発展するなど食に起因する新たな健康課題を生起していることから、学校においても食育を推進し、望ましい食習慣を形成することは極めて重要な課題となっている。

この内容において育成を目指す資質・能力としては、例えば、健康や食習慣の正しい (⑤) が大切であることを理解し、給食の時間の衛生的で (⑥) な楽しい食事の在り方等を工夫するとともに、自らの生活や今後の成長、将来の生活と食生活の関係について考え、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、健康な心身や充実した生活を意識して、 (⑦) に適切な食習慣を形成する態度を育てることなどが考えられる。

(1) 本文に即して、(①) ~ (⑦) に当てはまる語句を下の【語群】ア~セの中から選び、記号を書きなさい。

【語群】

ア 体調管理	イ 健康管理	ウ 調和	エ バランス	オ 知識
カ 共同的	キ 主体的	ク 社交性	ケ マナー	コ 心
サ 体	シ 健康教育	ス 協力的	セ 自主的	

(2) あなたが勤務する中学校では、学校給食時の冬場の牛乳の飲み残しが課題になっています。「望ましい食習慣の形成」を実現するために、あなたは生徒会の給食委員会の活動において、どのように助言をしたいと考えますか。次の3つの

【条件】に従い、30字以上60字以内で書きなさい。

【条件】

- 1 取り上げる栄養素について具体的に示すこと
- 2 全校生徒に伝えるための道具や方法を示すこと
- 3 給食委員がどのように活動するのか示すこと

受験番号						氏名	
------	--	--	--	--	--	----	--

令和5年度

栄養教諭解答用紙

得点	
----	--

問1 2点×8 16点

問1	①	栄養	②	食習慣	③	社交性	④	生命	⑤	食
	⑥	勤労	⑦	食文化	⑧	流通				

問2 2点×8 16点

問2	①	役割	②	衛生	③	洗い方	④	切り方	⑤	日常食
	⑥	栄養素	⑦	要素	⑧	1食分				

問3 (1) 2点×1 (2) ①1点×5 7点

問3	(1)	カリキュラム・マネジメント							
	(2) ①	b	②	d	③	a	④	g	⑤

問4 1点×10 10点

問4	①	オ	②	エ	③	イ	④	キ	⑤	ソ
	⑥	シ	⑦	ス	⑧	カ	⑨	チ	⑩	サ

問5 (1) ①1点×4 ②1点×5 (2) ①3点×1(完答) ②3点×1 15点

問5	(1)	①	a	ウ	b	イ	c	エ	d	キ	
		②	e	コ	f	チ	g	タ	h	セ	i
	(2)	①	あ	ナトリウム	い	カリウム	う	カルシウム	(あ〜う完答)		
		②		オ							

問6 (1) 1点×5 (2) ①3点×1 ②1点×7 15点

問6	(1)		ア	ウ	エ	カ	コ	(順不同)				
		①	オ									
	(2)	①	e	イ	f	エ	g	ス	h	オ	i	カ
		②	j	サ	k	ソ						

問7 (1) 1点×6 (2) 4点×1 10点

問7	(1)	①	キ	②	ウ	③	ケ	④	オ	⑤	ア	⑥	サ	
	(2)	生産者の工夫や努力について調べる社会科の単元学習を担任と構想												
		し、子どもたちが地元のレストラン農家の思いや願いに触れ、地場産物を感謝して食べることにつなげたい。 解答例												

問8 (1) 1点×7 (2) 4点×1 11点

問8	(1)	①	イ	②	ク	③	ウ	④	コ	⑤	オ
		⑥	カ	⑦	キ						
	(2)	給食委員会が全校に発信するお便りで、牛乳に含まれるカルシウムが成長期に必要なことを取り上げるように助言する。 解答例									