

令和6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。

令和6年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭

1

次は、「食育基本法 前文」（平成17年6月 農林水産省）の一部である。①～⑥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。

子どもたちが豊かな（①）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。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、（②）、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（③）を通じて「食」に関する知識と「食」を（④）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。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、（⑤）の成長及び（⑥）の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな（①）をはぐくんでいく基礎となるものである。

2

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1節 学校給食とは」の一部である。①～⑤にあてはまることばを、それぞれ記せ。

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、体位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（①）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。

特に給食の時間では、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・（②）な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する（③）を身に付けさせることができます。また、学校給食に（④）を活用したり、（⑤）や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果が期待できます。

3

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

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備にはA個人用爪ブラシを常備すること。

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

(4) 調理過程

①共通事項

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、B前日に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。

五 cドレッシングは、つぐらないこと。

③二次汚染の防止


二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面からD60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

(6) 検食及び保存食等

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに 50g 程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫にE-15℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

4

「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「野菜やいものひみつ」で、下の絵に示した野菜やいものは、植物のどの部分を食べるとされているか、下の A～E からそれぞれ一つ選び、記号で記せ。ただし、④のブロッコリーは  で囲んだ部分を答えよ。

① さつまいも ② ジャガイモ ③ トマト ④ ブロッコリー ⑤ キャベツ



A. 実

B. 根

C. 花・つぼみ

D. 地下の茎

E. 葉

5

『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）に示されている内容について、次の（1）～（3）に答えよ。

- （1） 次の文は、「教材9 スポーツ栄養」で、スポーツにおけるパフォーマンスの向上についてまとめたものである。①～③にあてはまることばを、それぞれ記せ。

スポーツにおけるパフォーマンスの向上には、（ ① ）・（ ② ）・（ ③ ）のバランスがとれていることが求められる。

- （2） 筋肉を増加させるための食事のポイントは何か、中学生への指導であることを踏まえ、栄養素に着目して記せ。
- （3） 次の表は、『教材13 今、世界の「食」は危機に直面しているかも。あなたはどうしますか。』に示されている「ことばの説明」についてまとめたものである。①～③にあてはまることばを、それぞれ記せ。

表

（ ① ）	本来食べられるのに捨てられてしまう食品。
（ ② ）	持続可能な開発目標。「誰一人取り残さない」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標。
（ ③ ）	開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」。

6

「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 1 切裁の基本的な考え方」に示されている内容について、次の（1）、（2）に答えよ。

- （1） 次の表は、野菜の切り方についてまとめたものである。①～⑥にあてはまることばを、それぞれ記せ。

表

（ ① ）切り	薄切りにした食品を、端から細長く切る。幅1mm程度に均等に細く切る。
（ ② ）切り	切り口が丸くなる食品に対して直角に包丁を入れて切る。火の通り、味の染み込みが均一になるよう、同じ厚さで切る。
（ ③ ）切り	切り口の丸いものを縦に十文字等に切り、端から直角に一定の厚さで切る。
（ ④ ）切り	細長い形のを、手で前に回しながら、斜めに切る。形は違っても大きさを揃えて切る。
（ ⑤ ）切り	厚さを1～2cmに切り、それを横にしてサイコロのような形になるよう、同じ厚さで切る。大きく切ると角切りになる。
（ ⑥ ）切り	棒状の野菜を、周囲の丸みを切り落として四角に切ってから薄く切る。

(2) 次は、野菜や果物の切裁後の褐変の防止方法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 褐変を防ぐ方法には、水につける、食塩水につける、酢水につける方法がある。それぞれの食品の特質、調理に合わせて、褐変を防ぐ方法をとる。
- ② ごぼう・れんこんは酢水につけると、酵素作用を抑え、ポリフェノール系化合物の酸化による褐変を防ぐ。また、フラボノイド色素が、酸性では無色になるという性質を利用する。
- ③ ジャガイモを30分以上水につけておくと、細胞膜のペクチンが水の中の無機質と結合して細胞膜を軟化し、細胞内部のでんぷんが煮えやすくなる。
- ④ 食品の味を損なわないよう、食塩水は0.5～1％に、酢水も3％程度の濃度にする。

7

次は、「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）に示された「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」の一部である。①～③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、（ ① ）を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により（ ② ）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「（ ③ ）」の提出を必須とする。

8

次は、「小学校学習指導要領解説 特別活動編 第3章 第1節 学級活動 2 学級活動の内容 (2) エ 食育の観点をつまえた学校給食と望ましい食習慣の形成」の一部である。下の(1), (2)に答えよ。

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（ ① ）をよりよくすることのよさや意義などを理解すること、給食の時間の楽しい食事の在り方や健康によい食事のとり方などについて考え、（ ② ）を図って望ましい食習慣を形成するために判断し（ ③ ）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、（ ④ ）に望ましい食習慣や食生活を実現しようとする態度を養うことなどが考えられる。食育の観点をつまえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する資質・能力等を、児童が（ ⑤ ）の段階に応じて（ ⑥ ）に身に付けることができるように a 学校教育全体で指導することである。

(1) ①～⑥にあてはまることばを、下のア～サからそれぞれ一つ選び、記号で記せ。

- | | | | |
|---------|--------|---------|--------|
| ア. 行動 | イ. 心身 | ウ. 継続的 | エ. 発達 |
| オ. 学校生活 | カ. 効果的 | キ. 人間関係 | ク. 主体的 |
| ケ. 総合的 | コ. 改善 | サ. 理解 | |

(2) 下線部 a について、栄養教諭として、食に関する指導をする際に、留意することは何か、二つ記せ。

栄養教諭 解答例

問題番号	解 答							
1	①	人間性	②	知育	③	経験	2点 ×6	
	④	選択	⑤	心身	⑥	人格		
2	①	教材	②	継続的	③	実践力	2点 ×5	
	④	地場産物	⑤	郷土食				
3	A	○	B	直前	C	マヨネーズ	2点 ×5	
	D	○	E	-20℃				
4	①	B	②	D	③	A	2点 ×5	
	④	C	⑤	E				
5	(1)	①	運動	②	栄養	③	休養(睡眠も可)	1点 ×3 (順不同)
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・筋肉の増加のために必要な栄養素は、たんぱく質だけではなく、エネルギーやビタミン、ミネラルも必要である。 したがって、バランスよく食べることが重要である。 ・たんぱく質の過剰摂取は、肝臓や腎臓に負担をかけることにもなるので、取り過ぎには注意が必要である。等 						3点
	(3)	①	食品ロス	②	SDGs	③	フェアトレード	2点 ×3
6	(1)	①	せん	②	輪	③	いちよう	2点 ×6
	④	乱	⑤	さいの目	⑥	色紙		
7	(1)	①	安全性	②	組織的		2点 ×3	
	③	学校生活管理指導表						
8	(1)	①	キ	②	コ	③	ア	2点 ×6
	④	ク	⑤	工	⑥	ケ		
(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間を中心としながら、各教科等と関係付け、総合的かつ効果的な指導を行うこと。 ・栄養教諭の専門性を生かしつつ、養護教諭や給食主任などと協力をして指導にあたること。 ・学校給食を教材として活用するなど、多様な指導方法を工夫して指導すること。等 						4点 ×2	