

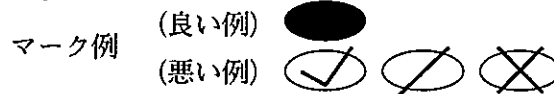
令和5年度（令和4年度実施）  
高知県公立学校教員採用候補者選考審査  
筆記審査（専門教養）

小学校      中学校      栄養教諭

受審番号		氏名	
------	--	----	--

【注意事項】

- 1 審査開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見ないでください。
- 2 解答用紙（マークシート）は2枚あります。切り離さないでください。
- 3 解答用紙（マークシート）は、2枚それぞれに下記に従って記入してください。  
○ 記入は、HBの鉛筆を使用し、該当する○の枠からはみ出さないよう丁寧にマークしてください。



- 訂正する場合は、消しゴムで完全に消してください。
- 氏名、受審する教科・科目、受審種別、受審番号を、該当する欄に記入してください。

また、併せて、右の例に従って、受審番号をマークしてください。

受 審 番 号				
万	千	百	十	一
1	2	3	4	5
○	○	○	○	○
●	●	●	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○

記入例

(受審番号12345の場合)

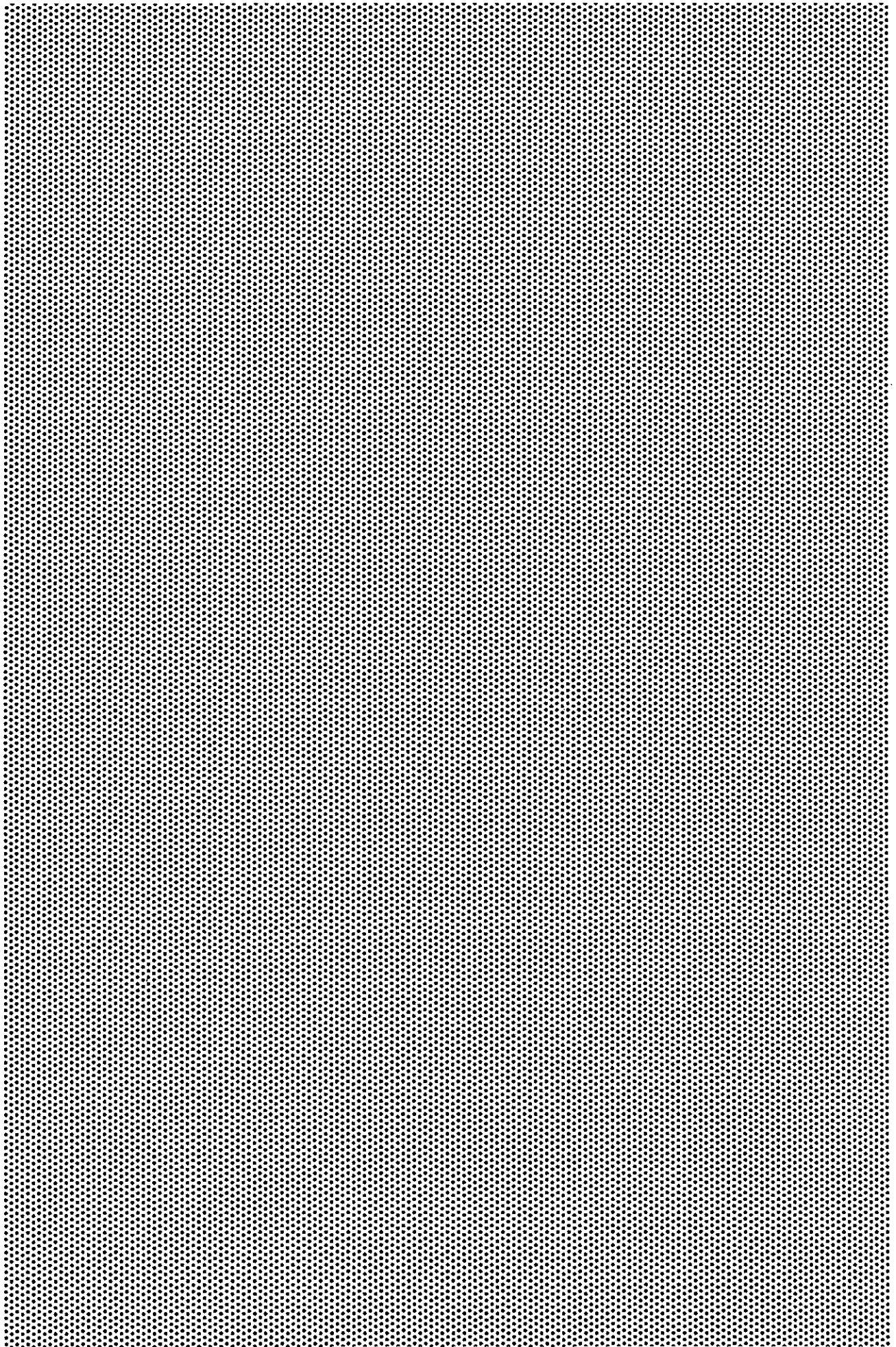
- 4 解答は、解答用紙（マークシート）の解答欄をマークしてください。例えば、解答記号 ア と表示のある問いに対してbと解答する場合は、下の(例)のようにアの解答欄の b をマークしてください。

(例)

ア	a	●	c	d	e	○	1	2	3	4	5	6	7	8	9	○	-	±
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

なお、一つの解答欄に対して、二つ以上マークしないでください。

- 5 筆記審査（専門教養）が終了した後、解答用紙（マークシート）のみ回収します。監督者から指示があれば、この問題冊子を、各自、持ち帰ってください。



第1問 食と健康に関する法や制度及び調査について、次の1～7の問いに答えなさい。

1 「学校教育法」(昭和22年法律第26号)第4章の一部抜粋に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 文中の( A )・( B )に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

第29条 小学校は、( A )に応じて、義務教育として行われる普通教育のうち基礎的なものを施すことを目的とする。

第30条 小学校における教育は、前条に規定する目的を実現するために必要な程度において第二十一条各号に掲げる目標を達成するよう行われるものとする。

② 前項の場合においては、生涯にわたり学習する基盤が培われるよう、基礎的な知識及び技能を習得させるとともに、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力その他の能力をはぐくみ、( B )に学習に取り組む態度を養うことに、特に意を用いなければならない。

	A	B
a	発達段階	自発的
b	発達段階	主体的
c	心身の発達	自主的
d	心身の発達	主体的
e	心身の発達	自発的

(2) ( )に該当する語句として正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

第37条 小学校には、校長、教頭、教諭、養護教諭及び事務職員を置かなければならない。

⑬ 栄養教諭は、児童の( )及び管理をつかさどる。

- a 健康                      b 食の指導                      c 健康の指導                      d 栄養の指導  
e 給食の指導

- 2 次の文は「学校給食法」(昭和29年6月3日法律第160号)の一部抜粋である。( )  
に該当する語句として正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

第10条 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。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の( )を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- a 年間指導計画    b 学習指導案    c 指導計画    d 教育課程  
e 全体的な計画

- 3 「第4次食育推進基本計画」(令和3年3月 食育推進会議)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 目標「4 朝食を欠食する国民を減らす ④朝食を欠食する子供の割合」の、令和7年度目標値として正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 0%    b 3%    c 4.6%    d 8%    e 9.5%

(2) 目標「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 ⑦学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合」の、令和7年度目標値として正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 60%以上    b 70%以上    c 80%以上    d 90%以上    e 100%

4 次の文は「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 厚生労働省)の改正の概要についての記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

a 「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」を制度化

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る。小規模事業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができる。

b 特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品との関連が疑われる健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化した。

c 「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者を把握できるよう、営業の届出制度を創設した。また、食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行った。

d 食品等の「自主回収 (リコール) 情報」は行政への報告を義務化

事業者が食品等の自主回収 (リコール) を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化した。届出された情報は一覧化してホームページ等で公表される。

e 「輸出入」食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性確保のため、輸入される食肉のHACCPに基づく衛生管理が要件となる。乳・乳製品及び水産食品の衛生証明書の添付は必要ない。

5 「第3期高知県教育振興基本計画 (改訂版)」(令和3年3月 高知県教育委員会)の第5章「基本方針ごとの施策」に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、基本方針I「チーム学校の推進」の「対策I-2-(7) 健康・体力の向上」の現状・課題の一部抜粋である。( )に該当する語句として正しいものを、下のa～dから一つ選びなさい。

・朝食欠食や睡眠不足、( )など、望ましい生活習慣の未定着から、肥満や痩身など、健康面に課題がある児童生徒の増加が指摘されています。

a 過度なダイエット    b 運動不足    c 無気力    d ネット依存

- (2) 次の文は、基本方針Ⅱ「厳しい環境にある子どもへの支援や子どもの多様性に応じた教育の充実」の「対策Ⅱ-1-(5) 地域全体で子どもを見守り育てる取組の推進」の主な取組の一部抜粋である。( ) に該当する語句として正しいものを、下の a～e から一つ選びなさい。

朝食摂取をはじめとする望ましい生活習慣に関する意識を高め、子どもたちが朝食の重要性を理解し、自分で食事を選択したり調理したりできるなどの( )を育むために、地域のボランティアによる食事提供活動及び食育活動を支援し、県内の食育を推進します。

- a 生活力    b 意欲    c 技術    d 実践力    e 生活体験

- 6 次の文は、「高知県の学校給食」(令和3年3月 高知県教育委員会)の「4 完全給食実施校における形態(公立)」に関する記述である。正しいものを、次の a～d から一つ選びなさい。

- a 小学校で、単独方式の学校数は、共同方式の学校数より多い。  
 b 中学校では単独方式の学校数と共同方式の学校数は、ほとんど同じである。  
 c 米飯給食については、小学校、中学校とも自校方式が多い。  
 d 委託方式による米飯給食実施校の学校数は、小学校より中学校の方が多い。

- 7 「令和3年度高知県体力・運動能力、生活実態等調査 調査結果」(高知県教育委員会)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、朝食に関する記述である。正しいものを、次の a～d から一つ選びなさい。

- a 小学1年生から高校3年生において、「朝食を毎日食べる」割合が一番低いのは、高校3年生の女子である。  
 b 小学1年生では、「朝食を食べない」児童はいない。  
 c 中学生では、「朝食を毎日食べる」割合は女子の方が高い。  
 d 中学生の男子より高校生の男子の方が、「朝食を時々欠かす」割合は低い。

(2) 次の文は、1日の睡眠時間に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 小学1・2年生では、「睡眠時間6時間未満」の児童はいない。
- b 小学校6年生では、男女とも「睡眠時間6時間以上8時間未満」の児童の割合が一番多い。
- c 中学生では、「睡眠時間6時間未満」の割合は、全ての学年とも男子の方が高い。
- d 中学生では、「睡眠時間6時間以上8時間未満」の割合は、学年が上がるにつれて低くなる。
- e 高校生では、「睡眠時間8時間以上」の生徒はいない。

第2問 学校給食管理について、次の1～7の問いに答えなさい。

- 1 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和3年2月12日 2文科初第1684号）の「2 学校給食における食品構成について」の一部抜粋である。文中の（①）・（②）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ・ 食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した（①）や食事内容の充実を図ること。
- ・ 「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日は（②）不足が顕著であり、（②）摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。

	①	②
a	給食指導	鉄
b	給食指導	カルシウム
c	食に関する指導	カルシウム
d	食に関する指導	鉄
e	食に関する指導	たんぱく質



2 次の文は、「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（平成30年3月 学校給食摂取基準策定に関する調査研究協力者会議）のミネラルに関する記述の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。  イ

a ナトリウム（食塩相当量）

昼食必要摂取量で摂ることが許容される値の四分位範囲の最高値を用いても献立作成上味付けが困難となることから、食事摂取基準の目標量の3分の1未満を学校給食の基準値とした。

b カルシウム

昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の70%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、四分位範囲内で、食事摂取基準の推奨量の70%を学校給食の基準値とした。

c マグネシウム

昼食必要摂取量の中央値は、小学生は食事摂取基準の推奨量の3分の1以下であるが、中学生は約40%である。このため、小学生以下については、食事摂取基準の推奨量の3分の1程度を、中学生以上については40%を、学校給食の基準値とした。

d 鉄

昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、食事摂取基準の推奨量の40%程度とし、中学生のみ3分の1程度を学校給食の基準値とした。

e 亜鉛

昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立としての栄養バランスの観点から、食事摂取基準の推奨量の3分の1を学校給食において配慮すべき値とした。

- 3 「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日 文部科学省告示第64号)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準」の一部抜粋である。文中の( ① )・( ② )に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の( ① )等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の( ② )を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

	①	②
a	日常管理	過程
b	日常管理	作業工程
c	遵守	過程
d	遵守	作業工程
e	監視	過程

- (2) 次の文は、「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 (6) 検食及び保存食等」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 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-15℃以下で3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。
- b 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- c 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- d 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- e 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

4 「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)に関する次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

(1) 次の図は、「第3章 1 切裁の基本的な考え方 (5) 野菜の切り方」より、野菜の切り方とその名称である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

オ

a 小口切り                      b 短冊切り                      c いちょう切り

d 拍子木切り                      e ぶつ切り

(2) 次の文は、「第2章 1 野菜の皮剥き・洗浄の基本的な考え方」の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。  カ

- a 泥つきの野菜については、検収室の泥落としシンクや球根皮剥機で泥を落としてから、下処理室に搬入すること。
- b 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。
- c 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。
- d ジャガイモの芽、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こと。
- e ごぼう等のあくの強い食品やジャガイモ等のビタミンA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。

- (3) 次の文は、「第3章 2 下準備 (2) 乾物の戻し方」より、豆類・干ししいたけの戻し方について述べたものである。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

キ

- a 割れた豆、虫食いのある豆等を取り除けば、洗う必要はない。
- b 豆類の浸漬水の量は、ひたひた程度では水を吸って膨らんだ豆が水面からはみ出して、吸水状態にムラが生じるため、豆の10倍程度を目安とする。
- c 豆類を前日から戻す場合は、蓋付きの容器に入れ、常温で保管する。
- d あずきは前日から浸漬すると加熱中、胴切れが起こるので、当日洗って火にかける。
- e 干ししいたけのかさの裏は、旨味成分が詰まっているため、表面だけをさっと洗い流す。

- 5 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)の「Ⅲ 総論 1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方」の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。 ク

- a 食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- b 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- c 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- d 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- e 教育委員会等は食物アレルギー対応について、一定の方針を示さず、各学校の方針や取組を支援する。

- 6 次の文は、「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 公益財団法人 日本学校保健会）」の第1章 総論 4 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく取組の一部抜粋である。文中の（①）・（②）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～dから一つ選びなさい。

ケ

管理指導表は症状等に変化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は、少なくとも（①）提出を求める。記載する医師には、病状・治療内容や学校生活上の配慮する事柄などの指示が変化する場合は、（②）を通じて考えられる内容を記載してもらう。なお、大きな病状の変化があった場合はこの限りではない。

	①	②
a	毎年	向こう1年間
b	毎年	向こう3年間
c	1年おきに	向こう1年間
d	1年おきに	向こう3年間

- 7 次の文は「学校給食における食中毒防止Q&A」（平成21年3月 独立行政法人日本スポーツ振興センター）におけるヒスタミン食中毒に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。 コ

- a ヒスタミン産生菌が付いたヒスチジンを多く含む赤身の魚を不適切な温度（20～25℃以上）で保存した場合、ヒスタミン産生菌が増殖してヒスタミンが魚肉中に蓄積する。
- b 低温増殖性ヒスタミン生成菌は5～10℃条件下でもヒスタミンを産生することが明らかにされているため、冷蔵庫でも長期間魚を保存することは危険である。
- c ヒスタミンは外観や臭いの変化を起こす前に産生されるので、臭いでは判断できない。
- d 産生されたヒスタミンは、加熱によって分解される。
- e 唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止する。

第3問 健康と栄養指導について、次の1～7の問いに答えなさい。

- 1 「令和元年国民健康・栄養調査報告」(令和2年12月 厚生労働省)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) この調査の6～14歳における肥満度は、学校保健統計調査方式により、年齢別、身長別標準体重から判定した。実測身長140cmの8歳男子児童の身長別標準体重は34.1kgであるが、実測体重が52.1kgであった場合、この児童の肥満度として正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a やせ    b 普通    c 肥満(軽度)    d 肥満(中程度)  
e 肥満(高度)

(2) 次の文は、「Ⅱ 結果の概要 第1部 社会環境と生活習慣等に関する状況 1 食習慣改善の意思」に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 「BMIの状況別、食習慣改善の意思」(20歳以上、男女別)について、男女ともにBMIが肥満の者は、「関心はあるが改善するつもりはない」と回答した者の割合が最も高い。
- b 「BMIの状況別、食習慣改善の意思」(20歳以上、男女別)について、男女ともBMIがやせの者では「改善することに関心がない」と回答した者の割合が最も高い。
- c 食習慣改善の意思(20歳以上、性・年齢階級別)について、「改善することに関心がない」と回答した者の割合は、男性より女性が多い。
- d 「食塩摂取量の状況別、食習慣改善の意思」(20歳以上、男女別)について、一日の食塩摂取量8g以上の男性の場合、「既に改善に取り組んでいる(6ヶ月未満、6ヶ月以上)」と回答した者はいない。
- e 「食塩摂取量の状況別、食習慣改善の意思」(20歳以上、男女別)について、一日の食塩摂取量8g以上の女性の場合、「改善するつもりである。(概ね6ヶ月以内)」と回答した者の割合が最も高い。

- 2 次の文は、「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）」（公益財団法人 日本学校保健会）の「第1章 総論 2 アレルギー疾患とその取組」に関する記述である。誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。

ウ

- a 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免疫反応が、逆に体にとって好ましくない反応を引き起こすことである。
- b 児童生徒等のアレルギー疾患は食物アレルギー、アナフィラキシー、気管支ぜん息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、アレルギー性鼻炎などがあるが、病気のメカニズムとしてはそれぞれ異なる。
- c アレルゲンは空中に浮遊して、吸い込んだり、粘膜についたりする吸入性アレルゲンと、食物アレルギーを起こす食物アレルゲンに分けられる。
- d アレルギー疾患になりやすいかどうかは、主にIgEをたくさんつくりやすい体質であるかと、免疫反応がしばしば引き起こされるようなアレルゲンの曝露の多い生活環境や生活習慣があるかが関係している。

- 3 次の文は、貧血に関する記述である。誤っているものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

エ

- ① 貧血はその原因によっていくつかの種類に分けることができるが、もっとも多いものは鉄欠乏性貧血である。体内に含まれる鉄が減少してしまうと、ヘモグロビンも減り酸素を運搬する能力が低下してしまい、易疲労感（疲れやすい）、頭痛、息切れなどの症状や運動機能の低下などを招く。
- ② 食品中に含まれる鉄には「ヘム鉄」と「非ヘム鉄」があり、「ヘム鉄」はレバーや卵、牛乳等に多く含まれている。
- ③ 体内での吸収率は、ヘム鉄より非ヘム鉄の方が高い。
- ④ 貧血を予防するためには、鉄の他にもヘモグロビンなどの材料になるたんぱく質・鉄の吸収を高めるビタミンCの摂取も大切である。
- ⑤ 鉄は胃酸が分泌されると吸収されやすくなる。柑橘類や酢などの酸っぱいものを食べたり、よく噛んで食べたりして胃酸の分泌を促すと、鉄の吸収率が高まることが期待できる。

- a ①・②
- b ②・③
- c ②・⑤
- d ③・④
- e ③・⑤

4 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次に示す牛肉（和牛肉）の部位別で可食部100g当たりの脂質が多いものから少ない順に並んでいるものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ① ヒレ 赤肉 生
- ② かた 脂身つき 生
- ③ ばら 脂身つき 生

- a ① ⇒ ② ⇒ ③
- b ② ⇒ ③ ⇒ ①
- c ② ⇒ ① ⇒ ③
- d ③ ⇒ ① ⇒ ②
- e ③ ⇒ ② ⇒ ①

(2) 次の食品について、可食部100g当たり、最もカルシウム量が多い食品を、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 普通牛乳
- b こまつな（葉 生）
- c 切干しだいこん（乾）
- d 蒸し大豆（黄大豆）
- e 湯通し塩蔵わかめ（塩抜き 生）

5 次に示す加工食品（チョコレート菓子）の栄養成分表示から、1箱のエネルギー量について、最も適切なものを、下のa～eから一つ選びなさい。

1箱（50g）当たり			
たんぱく質	3.8g	脂質	16.6g
		炭水化物	28.3g

- a 195kcal
- b 268kcal
- c 278kcal
- d 297kcal
- e 440kcal



6 次の文は、感染症に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a インフルエンザのウイルスにはA型、B型、C型と呼ばれる3つの型があり、その年によって流行するウイルスが異なる。これらのウイルスうち、A型とB型の感染力はとても強い。
- b 熱が下がっても、インフルエンザウイルスは体内に残っている。周囲の人への感染を防ぐため、数日は学校や職場などに行かないようにし、自宅療養することが望ましい。
- c 食品からのノロウイルス感染予防のため、加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通す。二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、ウイルスを失活させるには、中心部が75℃で1分以上の加熱が必要である。
- d 年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものであるが、そのうち約7割は11月～2月に発生しており、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられている。
- e 現在、ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤がないため、通常、対症療法が行われる。水分と栄養の補給を充分に行い、止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましい。

7 次の文は、疾患に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

ケ

- a メタボリックシンドロームの診断基準に用いられる脂質の指標は、HDLコレステロールとトリグリセライドである。
- b 脂質異常症におけるHDLコレステロールの低値は、トリグリセライドの高値と連動することが多く、肥満や喫煙・運動不足はその要因ではない。
- c 思春期に起こりやすい栄養障害が鉄の欠乏である。平成11年度に東京都予防医学協会が行った貧血検査によると、中学生・高校生では女子より男子の方が貧血の割合が高かった。
- d 小児・思春期2型糖尿病においてインスリン注射は必須であり、診断がつき次第インスリン治療を開始する。
- e 小児・思春期1型糖尿病患者の約80%は肥満度が20%以上の肥満小児である。

第4問 学校における食に関する指導について、次の1～9の問いに答えなさい。

- 1 次の文は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説（文部科学省）家庭編「第3章 3 実習の指導」の一部抜粋である。文中の（ ① ）・（ ② ）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

調理に用いる食品については、（ ① ）は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、（ ② ）についても配慮すること。

	①	②
a	卵	食物アレルギー
b	卵	食中毒
c	生の魚や肉	嗜好
d	生の魚や肉	食中毒
e	生の魚や肉	食物アレルギー

- 2 次の文は、中学校学習指導要領（平成29年告示）解説（文部科学省）保健体育編「第2章 第2節【保健分野】 2（1）健康な生活と疾病の予防」の一部抜粋である。文中の（ ① ）・（ ② ）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

健康の保持増進には、（ ① ）、生活環境等に応じた運動、（ ② ）、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続ける必要があること。

	①	②
a	年齢	学習
b	年齢	栄養
c	年齢	食事
d	性別	食事
e	性別	栄養

3 「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）に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「第1章 学校における食育の推進の必要性」における「学年段階別に整理した資質・能力(例)」の①食事の重要性に関する記述である。正しいものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a 小学校低学年……動物や植物を食べて生きていることが分かる。
- b 小学校中学年……食品の安全・衛生の大切さが分かる。
- c 小学校高学年……日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。
- d 中学校……諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。

(2) 次の文は、「第1章 第6節 学校における食育の推進」における【食に関する指導の目標】である。文中の( ① )～( ③ )に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

(知識・技能)

食事の重要性や( ① ), 食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

食生活や( ② )について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して( ③ )を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

	①	②	③
a	食事バランス	食品衛生	尊敬する心
b	栄養バランス	食の選択	感謝する心
c	栄養バランス	食品衛生	感謝する心
d	栄養バランス	食の選択	尊敬する心
e	食事バランス	食品衛生	感謝する心

- 4 次の文は、「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)における栄養教諭の職務の一部抜粋である。文中の(①)～(③)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

教育に関する資質と(①)を生かして、教職員や(②)との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を(③)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します。

	①	②	③
a	給食に関する専門性	家庭・地域	個別
b	栄養に関する専門性	保護者	一体
c	給食に関する専門性	家庭・地域	一体
d	栄養に関する専門性	家庭・地域	一体
e	栄養に関する専門性	地域社会	個別

- 5 次の表は、地場産物を活用した学校給食用レシピ集100(平成23年3月20日 高知県教育委員会)に掲載されている高知県の学校給食に使用されている献立名とその説明である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	献立名と説明
a	「めじかの簡単みそ汁」の「めじか」とはさばのことであり、うどんやそばのだしとして使用されている。簡単みそ汁は、めじかの削り節を使用することで、おいしいだしとめじかの身を一緒に食べることができる手軽な一品である。
b	「四方竹のポン切煮」の「四方竹」は春先に出回る。食べられる期間が短いので、春の季節をしっかりと感じとることができる食材である。四方竹は字のとおり切り口が四角形で鉛筆のような形である。
c	「ぐる煮」はいろいろな材料をたくさん集めて煮込む料理のこと。「ぐる」とは集まり、仲間といった土佐の方言である。
d	「こけら寿司」は、黒豆の旨味と金時豆の甘味を兼ね備えた「ぎんぶろう」という豆、煎ったえごま、みじん切りにしたしょうがなどを混ぜ合わせた寿司である。
e	「きらずもち」はさつまいもとさといもが入っているもちで、高知県香美市物部町の郷土料理である。昔のさつまいもは、八幡様のお祭りのお供えを終えて食べるのができたということから、さつまいもは貴重な食べ物であったことが偲ばれる。

- 6 次の表は、高知県で栽培されている果物の名前とその説明である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	果物名	説明
a	ポンカン	独特のさわやかな香りが特徴。品のある甘味と酸味のバランス、皮をむいたときの美しさが自慢の特産品。主な産地は土佐市、宿毛市、須崎市など。
b	かぼす	高知県は全国の生産量の50%を占める日本一の産地である。成長して収穫するまで長い時間がかかる。皮は薬味として高知県では人気のある果実である。
c	小夏	ミカンの仲間であるが、高知県では普通のミカンのような食べ方をせず、白いあま皮部分を残してりんごのようにクルクルと皮をむき、あま皮も一緒に食べる。
d	アールスメロン	重さは約1kgで、子どもの頭くらいの大きさのものもある。シャリッとした歯ざわり、あまくて濃厚な香りが特徴である。特に高知市の針木と佐川町の黒岩が産地として有名である。
e	ぶしゅかん	甘酸っぱいなつかしい味で、毎年、6月頃にとれる。山に育ち、丸くて赤い実をつける。この果実の花は高知県のシンボルである。

- 7 次の表は、季節と日本の行事食について示したものである。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	季節	行事食
a	鏡開き（1月11日）	小豆がゆ
b	桃の節句（3月3日）	ぼたもち
c	端午の節句（5月5日）	亥の子餅
d	重陽の節句（9月9日）	月見団子
e	七五三（11月15日）	千歳飴

- 8 次の表は、食用油の種類とその特徴に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

	油の種類	原料・特徴
a	オリーブ油	オリーブの種子から採油。精製していないものを特にバージンオイルと呼ぶ。酸化しにくく加熱に強いアラキドン酸を多く含む。
b	米ぬか油(米油)	米ぬかから採取される油。加熱安定性が高く、保存性にも優れている。
c	ごま油	ごまを煎らずに採油し、無精製でろ過したものは濃い色で特有の香りがある。一般にごま油と呼ばれるもの。
d	サフラワー油	ひまわりを原料とする。あっさりしてクセがない。オレイン酸の含有量が多く酸化しにくく、熱による変性も受けにくい。
e	大豆油	大豆を原料とする。加熱すると酸化しやすいため、他の油と調合されて使われることも多い。骨へのカルシウム沈着を助けるマグネシウムが豊富に含まれている。

- 9 次の文は、西洋料理のマナーに関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 飲み物は右手側から、料理は左手側から出される。左手にフォークを持ったまま、グラスやナプキンを取らない。
- b ナプキンは2つ折りにし、輪の方を手前にしてひざの上に置く。食事の口もとや汚れた指先をふくときは、ナプキンの端の外側を使う。
- c 着席するときは、椅子の右側より入って腰をかけ、テーブルとからだの間を30cm位あける。
- d スープは、スプーンで向こうから手前にすくい静かに飲む。残り少なくなったら、皿を手前に傾けてすくう。
- e 残り物は皿の右下に小さくまとめておく。ナイフとフォークは、右側に斜めにそろえ、ナイフの刃は手前に向ける。





