

【正誤表】 令和5年度（4年度実施）神戸市立学校園教員採用候補者選考試験  
第1次選考 筆記試験（令和4年6月25日）実施

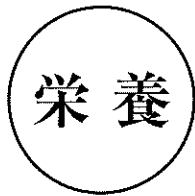
専門教科 栄養

問題番号【14】（10ページ）

選択肢④、⑤に（カ）を選択する記述があるが、問題文に（カ）が存在しない為、下記のとおり取り扱う。

【誤】「正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。」

【正】「正しい記述の組合せを①～③から選び、番号で答えよ。」



### ⑤ 栄養教諭専門教科問題の解答について（注意）

1. 解答はすべて、別紙のマークシートに記入すること。
2. マークシートは、電算処理するので、折り曲げたり、汚したりしないこと。また、マーク欄はもちろん、余白にも不要なことを書かないこと。
3. 記入は、HBまたはBの鉛筆を使って、ていねいに正しく行うこと。（マークシート右上の記入方法を参照）消去は、プラスチック消しゴムで念入りに行うこと。
4. **名前の記入** 名前を記入すること。
5. **教科名の記入** 教科名に「栄養教諭」と記入すること。
6. **受験番号の記入** 受験番号欄に5けたの数で記入したのち、それをマークすること。
7. **解答の記入**
  - ア. 小問の解答番号は1から50までの通し番号になっており、例えば、25番を 

25
----

 のように表示してある。
  - イ. マークシートのマーク欄は、すべて1から0まで10通りあるが、各小問の選択肢は必ずしも10通りあるとは限らないので注意すること。
  - ウ. どの小問も、選択肢には①、②、③……の番号がついている。
  - エ. 各問いに対して一つずつマークすること。

（マークシート記入例）

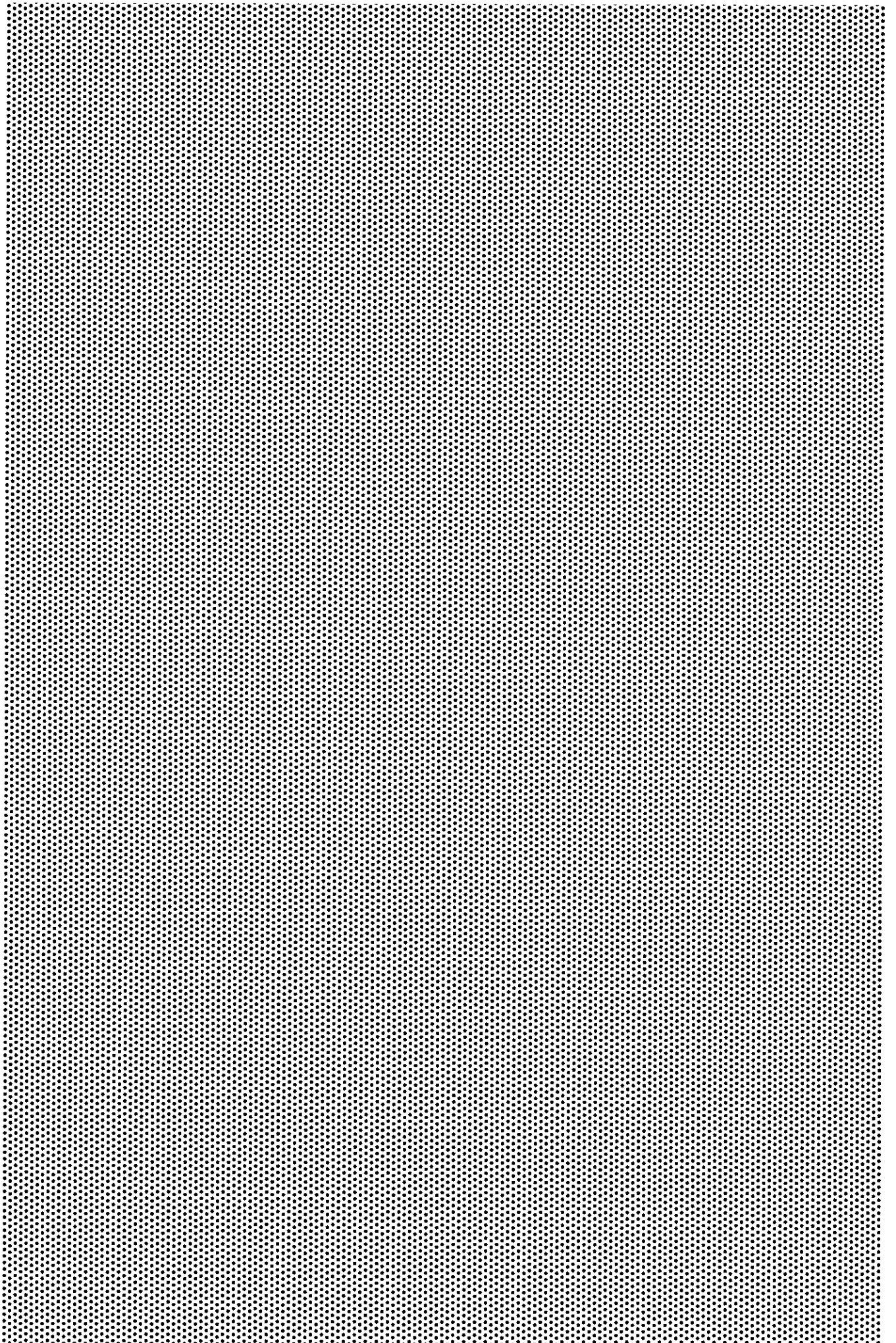
フリガナ	コウベ タロウ
名前	神戸 太郎

教科名	栄養教諭
-----	------

数字で記入……

受験番号				
1	2	3	4	0
●	○	○	○	○
○	●	○	○	○
○	○	●	○	○
○	○	○	●	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○
○	○	○	○	○

小問 番号	解答記入欄										小問 番号	解答記入欄										小問 番号	解答			
	1 - 25											26 - 50														
1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	26	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	51	○	○	○	○
2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	27	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	52	○	○	○	○
3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	28	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	53	○	○	○	○
4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	29	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	54	○	○	○	○
5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	30	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	55	○	○	○	○
6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	31	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	56	○	○	○	○
7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	32	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	57	○	○	○	○
8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	33	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	58	○	○	○	○
9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	34	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	59	○	○	○	○
10	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	35	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	60	○	○	○	○
11	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	36	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	61	○	○	○	○



【1】 次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月 文部科学省）における総則からの抜粋である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第1 小学校教育の基本と教育課程の役割

学校における（ア）に関する指導を、児童の（イ）を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かな（ウ）の実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における（エ）並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。

- |   |          |          |            |          |
|---|----------|----------|------------|----------|
| ① | （ア）健康・体力 | （イ）成長の段階 | （ウ）学校生活    | （エ）食育の推進 |
| ② | （ア）健康・体力 | （イ）発達の段階 | （ウ）学校生活    | （エ）給食指導  |
| ③ | （ア）体育・健康 | （イ）成長の段階 | （ウ）スポーツライフ | （エ）食育の推進 |
| ④ | （ア）体育・健康 | （イ）発達の段階 | （ウ）スポーツライフ | （エ）食育の推進 |
| ⑤ | （ア）健康・体力 | （イ）成長の段階 | （ウ）学校生活    | （エ）給食指導  |

1

【2】 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 文部科学省）における「3 学校給食の食事内容の充実等について」からの抜粋である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、（ア）、産業等に関する理解や（イ）、食に関する（ウ）を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う（エ）等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

- |   |       |             |         |            |
|---|-------|-------------|---------|------------|
| ① | （ア）文化 | （イ）生産者の努力   | （ウ）畏敬の念 | （エ）環境負荷の低減 |
| ② | （ア）文化 | （イ）生産者の努力   | （ウ）感謝の念 | （エ）環境保全    |
| ③ | （ア）文化 | （イ）生産者の努力   | （ウ）感謝の念 | （エ）環境負荷の低減 |
| ④ | （ア）伝統 | （イ）事業者の勤労努力 | （ウ）畏敬の念 | （エ）環境保全    |
| ⑤ | （ア）伝統 | （イ）事業者の勤労努力 | （ウ）感謝の念 | （エ）環境負荷の低減 |

2

【3】 次の文は、「食育基本法」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる（ア）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（イ）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。

第二条 食育は、食に関する適切な（ウ）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（エ）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。

- ① (ア) 環境 (イ) 人間性 (ウ) 判断力 (エ) 増進
- ② (ア) 社会 (イ) 社会生活 (ウ) 判断力 (エ) 推進
- ③ (ア) 社会 (イ) 社会生活 (ウ) 理解力 (エ) 増進
- ④ (ア) 社会 (イ) 人間性 (ウ) 理解力 (エ) 推進
- ⑤ (ア) 環境 (イ) 人間性 (ウ) 理解力 (エ) 増進

3

【4】 「第4次食育推進基本計画」（農林水産省）における食育の推進にあたって、令和7年度の目標値を「90%以上」とした項目を①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合
- ② 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合
- ③ 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
- ④ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合
- ⑤ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合

4

【5】 次の文は、「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律等の施行について（通知）」（平成16年6月 文部科学省）における栄養教諭の職務に関する事項からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

栄養に関する指導及び管理のうち、指導には、1 児童生徒に対する栄養に関する個別的な相談指導や、2 学級担任、教科担任等と連携して関連教科や（ア）等において食に関する指導を行うこと、3 食に関する指導に係る全体的な計画の策定等への参画などが含まれること。また、管理については、1 学校給食を教材として活用することを前提とした給食管理、2 児童生徒の（イ）等の把握、3 食に関する（ウ）等に関する情報の把握などが含まれること。

- ① ホームルーム      ② 健康状態      ③ 特別活動      ④ 社会的問題  
 ⑤ 時事問題          ⑥ 栄養状態

(ア)	(イ)	(ウ)
5	6	7

【6】 次の文は、「学校給食法」からの抜粋である。空欄にあてはまる適切な語句を①～⑤から選び、番号で答えよ。

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び（ ）を図ることを目的とする。

- ① 児童生徒の体力向上      ② 児童生徒の健康保持      ③ 児童生徒の食習慣の確立  
 ④ 学校教育の質の向上      ⑤ 学校における食育の推進

8
---

【7】 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）における「第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成 第4節 栄養教諭の役割」からの抜粋である。（ア）～（オ）にあてはまる適切な語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

- 栄養教諭は、各教科等の目標やそれらの教科等における食に関する指導に係る単元・内容等について十分に理解した上で、各教科等の年間指導計画と関連付けを図りながら（ア）を作成します。
- 実際に取組等を行うに当たって、家庭や地域の関係機関・団体、生産者等の理解や（イ）を得られるように事前に十分な打合せを行うことが大切です。
- 栄養教諭は、全体計画の作成の際に、各教科等における指導の場面、内容、時期と（ウ）との関連付けを明確にします。
- 栄養教諭は、日常から食育に関する新しい動向、地域等での（エ）、研究成果、各種情報の収集、把握に努め、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進める際、校長その他の教職員に対してそれらの情報を積極的に提供することが望まれます。
- 複数の学校や共同調理場を担当している栄養教諭は、全体計画の作成と合わせて、各学校における（オ）の調整を行う必要があります。

- ① 連携                      ② 学校給食献立              ③ 指導計画              ④ 指導日              ⑤ 実践  
 ⑥ 家庭での食事              ⑦ 取組事例                  ⑧ 協力                      ⑨ 訪問日                  ⑩ 全体計画の原案

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
9	10	11	12	13

【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）における「第5章 給食の時間における食に関する指導 第2節 4 栄養教諭の役割」からの抜粋である。（ア）～（オ）にあてはまる適切な語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

○給食の時間における食に関する指導は主として学級担任が行いますが、栄養教諭が各教室に出向いて直接指導したり、（ア）したりすることで、具体的かつ（イ）な指導になり、教育効果を上げることができます。

○栄養教諭は日頃から、給食準備の様子、配食での（ウ）な取り扱い、食事マナーの定着の様子、（エ）の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行うことが必要です。

○学級担任等及び栄養教諭は、（オ）である学校給食をどのように活用するか検討し、綿密な打合せを行い、指導内容を共有します。

- ① 残食    ② 栄養量    ③ 実践的    ④ 資料提供    ⑤ 合理的    ⑥ 題材  
 ⑦ 嗜好    ⑧ 教材    ⑨ 衛生的    ⑩ 資料作成

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
14	15	16	17	18



【9】食中毒について、(1)・(2)の問いに答えよ。

(1) 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)における、食中毒の未然防止・吐物の清掃に関する記述である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努める。
- (イ) 児童生徒に胃腸炎の症状(腹痛・下痢・嘔吐等)がある場合は、給食当番を交代させる。
- (ウ) 嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(塩素濃度1000ppm)に5分浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるようにして給食調理施設に返却する。
- (エ) 吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を中心から外側に向かって静かに拭き取る。
- (オ) 次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機酸に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、2000ppm以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。

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

19

(2) 次の文は、塩素濃度1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な数値の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

1000ppm溶液とは(ア)%溶液である。市販の5%次亜塩素酸ナトリウム水溶液を用いて作るには、(イ)倍に希釈すればよい。5%次亜塩素酸ナトリウム水溶液50mLに水を加えて(ウ)Lにすれば1000ppm溶液になる。

- ① (ア) 0.1      (イ) 50      (ウ) 2
- ② (ア) 0.1      (イ) 50      (ウ) 2.5
- ③ (ア) 0.1      (イ) 100      (ウ) 2
- ④ (ア) 1      (イ) 5      (ウ) 0.25
- ⑤ (ア) 1      (イ) 50      (ウ) 2.5

20

【10】各教科における食に関する指導内容（該当学年及び項目）として適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 小学校社会  
4年 私たちの生活を支える飲料水
- ② 小学校社会  
5年 我が国の農家における食料生産
- ③ 小学校理科  
6年 植物のからだのはたらき
- ④ 小学校生活  
1年 たねをまこう 2年 やさいをそだてよう さつまいもをしゅうかくしよう
- ⑤ 小学校体育  
6年 育ちゆく体とわたし

21

【11】次の「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）の「第6章 個別的な相談指導の進め方」における具体的な指導方法のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 栄養教諭が中心となって、学級担任や養護教諭らと連携をして最初に目的と期間を決め、対象児童生徒を抽出する。
- ② 対象児童生徒に対して、アセスメント（現状把握と課題の抽出）の結果から個人目標を設定する。個人目標は、個別的な相談指導の期間に目的を達成することができる目標とし、対象児童生徒の健康状態を良好に維持できる無理のない設定とする。
- ③ 栄養教諭は、目標を達成するために栄養補給の計画を立て、その計画を対象児童生徒が実行するための行動計画を設定する。相談指導実施中は、行動計画の実行状況などを確認しながら進める。
- ④ 行動計画は「控える」や「少し多くする」のような具体的な表現を使って行う。行動目標を理解して進め、実行率を高めるために対象者が自主的に栄養改善に向けて食行動を変えるための教育（＝栄養教育）を実施する。
- ⑤ 相談指導の終了時に再アセスメントを行い、個人目標の状況や最初に行ったアセスメントからの変化を確認する。再アセスメント結果を用いて、評価を実施する。

22

【12】 次の文は、「学校給食衛生管理の基準」（平成20年7月一部改訂 文部科学省）からの抜粋である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 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、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付けること。
- (イ) 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- (ウ) 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室あるいは下処理室において食品の受け渡しを行い、調理室には立ち入らせないこと。
- (エ) 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。
- (オ) 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

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

**【13】** 次の文は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年 文部科学省）における「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Step2 ドライ使用及びドライ運用」の抜粋である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) ドライ運用とはウエットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うことである。
- (イ) 洗剤や洗浄水の水跳ねによって食品が汚染されることを防止するため、下処理室や調理室では食品が全て搬出された後に容器等の洗浄を行う。
- (ウ) ドライ運用にする場合でも調理従事者は長いゴム前掛や長靴を必ず着用する。
- (エ) 床の熱湯消毒について、80℃の熱湯をまいても、すぐに温度が下がって殺菌効果は期待できない。逆に熱湯をまくことで調理場が高温多湿となり、細菌の増殖やカビの発生に繋がる。
- (オ) ウエット使用の調理場では夜間（16時から翌朝8時まで）の湿度は80%弱であり、ドライ運用の湿度より10%位高い。

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

【14】 次の文は、「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）の食器の洗浄・消毒に関する記述である。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) たわしや磨き粉は、食器等に傷がつくのでなるべく使わないこと。
- (イ) 洗浄機については水温、水圧、洗剤の注入量、スケールの詰まり等、定期的（学期に1回程度）に点検を行なうこと。
- (ウ) 消毒・保管について、原則として熱風消毒保管庫（75～80℃、30～50分程度）で乾燥保管する。
- (エ) 食器洗浄の手順について、まず洗剤を入れた温湯に20分程度浸漬する。食器に付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。ご飯用の食器とおかず用の食器は区別して浸漬する。
- (オ) 食器をきれいに保つためには、定期的（月に1回程度）に食器の漂白を行うと効果的である。

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

25

【15】 次の文は、「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）における手洗いに関する記述である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

- 作業開始前や用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合には（ア）を行なう。
- 手洗いのときに最も洗にくい（イ）や（ウ）の部分にアルコールをすり込むことによって、（ウ）の間にアルコールが浸透し消毒することができる。（ウ）の間の汚れは（ウ）ブラシで取り除くことはできるが、衛生的手洗いが目標とする目に見えない付着微生物は完全にはなくなるらない。ここにアルコール消毒の意味がある。
- 石けんで手洗いしたあと、（エ）での水分を吸い取りが不十分だと、付着微生物が容易に移行し、食品や環境を汚染させるもとになる。また、水分が存在していると、アルコールの消毒効果が十分に発揮されない。

- ① 指            ② 作業中の手洗い    ③ ペーパータオル    ④ 爪    ⑤ 指先
- ⑥ 指の間      ⑦ 布タオル          ⑧ 標準的な手洗い

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
26	27	28	29

【16】 次の表は、食中毒の種類と原因菌・原因物質、症状等についてまとめたものである。正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

	種類	原因菌・原因物質	症状、その他
(ア)	細菌性感染型	サルモネラ菌	主な原因食品・感染源は食肉（特に鶏肉）及びその加工品、鶏卵であり、症状は発熱（38～40℃）、食欲不振、腹痛、下痢、嘔吐などがある。2～3日で回復するが症状消失後も排菌あり。
(イ)	細菌性毒素型	カンピロバクター	主な原因食品・感染源は卵、生肉（特に鶏肉）であり、潜伏期間が長く、乾燥・加熱に強い。まれにギランバレー症候群を発症する。
(ウ)	細菌性毒素型	黄色ブドウ球菌	主な原因食品・感染源は穀類及びその加工品、複合調理食品、菓子類であり、人及び動物の化膿巣、自然界に存在する。潜伏期間は30分～6時間であり、症状として頭痛、下痢、吐き気、嘔吐があり、通常は発熱しない。
(エ)	細菌性感染型	腸炎ビブリオ	主な原因食品・感染源は海産魚介類、折詰弁当などであり、症状としては激しい腹痛、下痢、嘔吐、発熱（38℃前後）があげられる。
(オ)	アレルギー様食中毒	ヒスタミン	主な原因食品・感染源はカレイ、タイ等の白身の魚であり、症状としては顔面紅潮、じんましん、酩酊感等があげられる。潜伏期間は5分～5時間である。

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

【17】 次の食品のうち、(ア)、(イ) の各栄養素量が100 g 中で最も多いものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) カルシウム

- ① 枝豆 (生)      ② きな粉 (黄大豆 全粒大豆)      ③ 凍り豆腐 (乾)  
④ 豆乳      ⑤ 粒状大豆タンパク

(イ) アミノ酸組成によるたんぱく質

- ① 油揚げ (生)      ② 糸引き納豆      ③ きな粉 (黄大豆 全粒大豆)  
④ 湯葉 (生)      ⑤ 木綿豆腐 (凝固剤塩化マグネシウム)

(ア)	(イ)
31	32

【18】 2021年、神戸市内小学校における地場産物を活用した給食メニュー「こうべ特産給食」について、(ア)～(オ)にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

- ・ごはん ( ア )
- ・みそしるくこうべ旬菜 ( イ ) 使用>
- ・メンチカツ<神戸産 ( ウ ) 使用>
- ・添え野菜<こうべ旬菜 ( エ ) とたくあんのいためもの>
- ・デザート<神戸産 ( オ ) 使用>

- ① キャベツ      ② ジャがいも      ③ ブロッコリー      ④ いちじく      ⑤ ぶどう  
⑥ ほうれんそう      ⑦ 山田錦米      ⑧ たまねぎ      ⑨ こまつな      ⑩ 神戸産米

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
33	34	35	36	37

【19】 次の各文は神戸市の地産地消の取組に関する文である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句を①～⑩から  
選び、番号で答えよ。

- ・神戸市学校給食では、北区や(ア)に農業地帯を有する本市の恵まれた条件を活かし地産地消を推  
進している。
- ・米飯用の市内産米使用割合は(イ)%である。米粉パンは県内産米粉を使用。
- ・生鮮野菜は品質・価格などを考慮の上、市内産を優先的に使用。平成30年度の市内産生鮮野菜の使用割  
合は(ウ)%である。

- ① 須磨区    ② 中央区    ③ 12.0    ④ 15.1    ⑤ 19.8    ⑥ 西区    ⑦ 灘区    ⑧ 50  
⑨ 80        ⑩ 100

(ア)	(イ)	(ウ)
38	39	40



【20】「食生活指針の解説要領」（平成28年6月 文部科学省、厚生労働省及び農林水産省）について、(1)・(2)の問いに答えよ。

(1) 次の記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① たっぶりの野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとる。
- ② 牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などでカルシウムを十分にとる。
- ③ マグネシウム、食物繊維、抗酸化ビタミン等の摂取は、循環器疾患やがん等の予防に効果的に働くと考えられている。これらの栄養素を適量摂取するためには、十分な野菜をとることが必要になるが、男女とも20～40歳代では低い摂取状況にある。
- ④ 果物も、がん予防の観点から、その摂取量が少ない場合、がんのリスクが上がるとされているので、毎日とるように心がける。
- ⑤ カルシウムについては、学校給食のある小学生を除いて、その摂取量が低い状況にある。カルシウムの適量摂取のために、様々な食品をとるようにする。

41

(2) 次の記述のうち、適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食塩のとりすぎは、高血圧、ひいては脳卒中や糖尿病を起しやすくする。また塩辛い食品のとりすぎは胃がんを起しやすくする。
- ② 脂肪の摂取状況については、20歳代女性を除いた年代で脂肪エネルギー比率の目標値の範囲内にある。
- ③ n-6系脂肪酸の摂取量は全ての年代で、n-3系脂肪酸の摂取量は50歳代女性を除いた年代で目安量を上回っている。
- ④ 脂肪についてはとりすぎに気をつけるとともに、食品に含まれる脂肪酸が動物、植物、魚類で異なるので、脂肪の質にも配慮する。
- ⑤ 食塩や脂肪は食品や料理の中に含まれており、食品や料理そのものを見て含有量を把握するのは困難であるため、栄養成分表示を積極的に活用して、食品や外食を選ぶ習慣を身に付ける。

42

【21】 次の文は、「日本食品標準成分表2020年度版（八訂）」（文部科学省）に関する記述である。（ア）～（オ）にあてはまる適切な語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

- ・これまでの成分表の炭水化物は、ヒトにおける消化性が（ア）食物繊維や（イ）から、消化性の（ウ）でん粉、単糖類、二糖類までの多様な成分を含んでいた。2020年度版（八訂）では、これまでの炭水化物に含まれていた「でん粉と糖類（利用可能炭水化物）」と「食物繊維総量」、「糖アルコール」等を本表に収載した。
- ・脂質について、八訂のエネルギー量の計算では全体量を分析で求めた「脂質」ではなく構成する脂肪酸の成分値から算出した「脂肪酸の（エ）当量」を用いている。実際の摂取量に近い値であることから、エネルギー量を使用する場合は、この値を使うほうが望ましい。
- ・「ナイアシン」は「ナイアシン当量」も追加になった。また、果実類の（オ）について、七訂まではほとんどの食品で「推定0」としていたが、八訂では推定可能なものについては計算により算出した。

- ① ビタミンK                      ② グリセロール                      ③ トリアシルグリセロール（トリグリセリド）  
 ④ 糖アルコール                      ⑤ 低い                      ⑥ 複合脂質                      ⑦ ビタミンB12  
 ⑧ 一価不飽和脂肪酸                      ⑨ ホスファチジン酸                      ⑩ 高い

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）	（オ）
43	44	45	46	47

**【22】** 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）における実施献立・調理手順等の確認に関する記述である。（ア）～（エ）にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- 前日あるいは当日の朝、栄養教諭・学校栄養職員と調理に係わる全員でアレルギー対応作業を明記した（ア）を参照しながら綿密な打ち合わせを行う。
- 対応が必要な児童生徒及び出欠状況を確認する。（イ）する食品と献立、調理の担当者、調理の手順を確認する。取り分ける料理については、その（ウ）も確認する。
- （エ）作成のポイントの一つとして、普通食の（エ）の中に対応食の分も明記することがあげられる。

- |   |  |           |           |
|---|--|-----------|-----------|
| ① | （ア） 調理指示書・作業工程表<br>（エ） 作業工程表・作業動線図       | （イ） 除去・代替 | （ウ） 時間    |
| ② | （ア） 作業工程表<br>（エ） 作業工程表・作業動線図             | （イ） 除去    | （ウ） 時間    |
| ③ | （ア） 調理指示書・作業工程表<br>（エ） 作業工程表             | （イ） 代替    | （ウ） タイミング |
| ④ | （ア） 調理指示書・作業工程表・作業動線図<br>（エ） 作業工程表       | （イ） 除去    | （ウ） 時間    |
| ⑤ | （ア） 調理指示書・作業工程表・作業動線図<br>（エ） 作業工程表・作業動線図 | （イ） 除去・代替 | （ウ） タイミング |

【23】 次の文は、食物アレルギーに関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食物アレルギーの症状は、粘膜症状が最も多く、次いで皮膚症状、呼吸器症状、消化器症状、中にはショック症状と多岐にわたる。
- ② 食物アレルギーについては、これまで全く症状が見られなかったり、前兆がなくても突然起こる場合もある。
- ③ 食物アレルギー・アナフィラキシーや気管支ぜん息の症状は特に急速に悪化するものであるため、そのことを理解し日頃から緊急時の対応への準備をしておく必要がある。
- ④ 鶏卵、牛乳、小麦などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性獲得（食べられるようになること）することが知られている。実際に乳幼児早期に発症する食物アレルギーの子供のおよそ9割は就学前に耐性獲得するため、直近の数年以上症状が出ていない場合には、“明らかな症状の既往”は除去根拠としての意味合いを失っている可能性もある。
- ⑤ アナフィラキシーの中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力をきたすような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味する。

49

【24】 次の文は、小学校の給食時間における異物混入対応の事例である。再発防止のためにすべきこととして適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

当日の給食時間中

クラスの児童が、盛り付けされたシチューを食べようとしたら、絆創膏の一片のような異物が混入しているのを発見した。

学級担任は、他の児童の食器の内容物や食缶に残っている内容物を確認したが、異物の発見には至らなかったため、該当児童には新たなシチューを盛った。

- ① 配膳前及び配膳中は、児童は静かに着席して待つよう指導する。
- ② 児童に対して正しい身支度を指導する。給食着のポケットに異物となるような物が入っていないようにする。
- ③ 学習用品の中で異物となりやすいクリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類、児童が普段身に付けているヘアピン、安全ピンなどは給食前に適切に収納するように指導する。
- ④ 給食当番を行う児童が指先に絆創膏をしている場合は、手洗いなどで濡れていることが多いため、新しい絆創膏に取り替えさせてから盛り付けなどの作業をさせるようにする。
- ⑤ 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討する。再発防止策は全教職員で共通理解を図るようにする。

50

