

栄養教諭

1

次は、学校給食法第十条の一部である。ア～オにあてはまることばをそれぞれ記せ。

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な（ア）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（イ）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（ウ）な指導その他の学校給食を活用した食に関する（エ）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全体的な（オ）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。

2

次は、「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)に示されている「Ⅱ 実践《DO》 1 食に関する指導(1)給食の時間における食に関する指導 基本的な考え方」の一部である。①～④にあてはまることばをa～hから選び、記号で記せ。

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「(①)」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の標準授業時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの学年においても取り扱う内容として「(1)学級や学校における生活づくりへの参画」と「(2)日常の生活や学習への適応と自己の成長及び(②)」,「(3)一人一人のキャリア形成と自己表現」の三つを示しており、学校給食は、その中で(2)エ「食育の(③)を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」(中学校では(2)オ)として示されていることから、(④)などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

- | | | | |
|--------------|---------|---------|---------|
| a. 教科担任 | b. 健康安全 | c. 目標 | d. 保健安全 |
| e. 児童(生徒)会活動 | f. 観点 | g. 学級担任 | h. 学級活動 |

3

次の(1), (2)に答えよ。

- (1) 次は、「小学校学習指導要領解説 体育編 第2章 第2節 [第3学年及び第4学年] 2 内容 G 保健 (2) 体の発育・発達 ア 知識」の一部である。次の①～④にあてはまることばの正しい組み合わせを a～e から一つ選び、記号で記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

(ウ) 体をよりよく発育・発達させるための生活

体をよりよく発育・発達させるための生活の仕方には、体の発育・発達によい (①), 多くの種類の食品をとることができるようなバランスのとれた食事, 適切な (②) 及び (③) が必要であることを理解できるようにする。

その際, (①) については, (④) を通じて骨や筋肉などを丈夫にする効果が期待されること, 食事については, 特に, 体をつくる基になるたん白質, 不足がちなカルシウム, 不可欠なビタミンなどを摂取する必要があることについても触れるようにする。

- a. ①睡眠 ②運動 ③休養 ④成長期 b. ①睡眠 ②運動 ③休養 ④生涯
c. ①休養 ②運動 ③睡眠 ④生涯 d. ①運動 ②休養 ③睡眠 ④生涯
e. ①運動 ②休養 ③睡眠 ④成長期

- (2) 次は、「小学校学習指導要領解説 家庭編 第2章 第3節 B 衣食住の生活 食生活 調理の基礎」の一部である。次の①～⑤にあてはまることばをそれぞれ記せ。

(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, (①) 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衛生的な取扱い及び (②) 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) 材料に応じた洗い方, 調理に適した切り方, 味の付け方, 盛り付け, (③) 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, (④) 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。

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)の中
の「中学年 マナーのもつ意味」で示されている「マナーよく食べるポイント」を4つ記せ。

5

「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）に示されている内容について、次の（1）、（2）に答えよ。

- （1）次は、「Ⅱ 解説 ③ 献立の作成と検討」で示されている内容の一部である。①～④にあてはまることばを下の a～h からそれぞれ一つ選び、記号で記せ。なお、同じ番号には同じ記号が入るものとする。

（ア）献立表

- ・料理ごとに使用している（ ① ）が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、（ ② ）等を含む関係者全員で同一のものを共有します。
- ・加工食品に（ ③ ）が使用されている場合は、それを（ ④ ）し、必要に応じて詳細な（ ① ）が確認できるようにします。

- | | | | |
|---------|---------|--------|--------|
| a. 明記 | b. 調味料 | c. 保護者 | d. 原材料 |
| e. 納品業者 | f. 原因食物 | g. 報告 | h. 添加物 |

- （2）「Ⅱ解説 ④－2 給食提供、調理作業 2 対応食の調理手順（イ）調理作業」で示されているアレルギー対応の調理作業で留意することを3つ記せ。

6

次は、「食に関する指導の手引き－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1章 第6節 1 食に関する指導の目標 【食育の視点】」の一部である。ア～カにあてはまることばを下の a～l から一つ選び、記号で記せ。

- ◇食事の（ ア ）、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ◇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を理解し、自ら（ イ ）していく能力を身に付ける。
- ◇正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら（ ウ ）できる能力を身に付ける。
- ◇食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ（ エ ）する心をもつ。
- ◇食事の（ オ ）や食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ◇各地域の産物、（ カ ）や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

- | | | | |
|--------|--------|-------|--------|
| a. マナー | b. 重要性 | c. 選択 | d. 感謝 |
| e. 安全性 | f. 判断 | g. 連携 | h. 食文化 |
| i. 管理 | j. 食習慣 | k. 尊敬 | l. 知識 |

7

「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)に示されている「第3章 2下準備(2) 乾物の戻し方」について, 次の(1), (2)に答えよ。

(1) 下の表は, 「調理のポイント 表1」の一部である。ア～ウにあてはまる食品名を下の語群から選び, それぞれ記せ。

食品名	倍率	戻し方
(ア)	5～10倍	塩もみをして, 熱湯でゆでる。
(イ)	6～8倍	ぬるま湯で落としぶたをして戻し, 水の中で押し洗い後, 水気を絞る。
(ウ)	6～9倍	水に浸し, 砂やごみを洗い落とす。

【語群】

大豆 ひじき かんぴょう はるさめ 高野豆腐 きくらげ

(2) 次は, 豆類の戻し方を示した文である。下線部の語句について, 正しい場合には○を, 誤っている場合には正しいことばを記せ。

- ① 割れた豆, 虫食いのある豆等を取り除き, 米を研ぐように洗う。
- ② 前日から戻す場合は, 蓋無しの容器に入れ, 冷蔵庫で保管する。
- ③ 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。

8

次は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日, 文部科学省)の「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」の一部である。次のア～ケにあてはまることばをそれぞれ記せ。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は, 学校給食施設及び設備並びに人員等の(ア)に応じたものとするとともに, 衛生的な(イ)及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 (ウ)の時期は, なまもの, 和えもの等については, (エ)の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し, 地域における(オ), 食中毒の発生状況に配慮すること。

(中略)

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は, 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において, あらかじめ(カ)を定めて児童生徒の摂食開始時間の(キ)までに行うこと。また, (ク)があった場合には, 給食を(ケ)するとともに, 共同調理場の受配校においては, 速やかに共同調理場に連絡すること。