

令和5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。

1

次は、「学校給食法 第二条」である。①～⑦にあてはまることばを記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

(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、明るい社交性及び（ ③ ）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、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する（ ④ ）を養うこと。
- 五 食生活が食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、（ ⑤ ）を重んずる（ ④ ）を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な（ ⑥ ）についての理解を深めること。
- 七 食料の（ ⑦ ）、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2

次は、「小学校学習指導要領解説 家庭編 第2章 第3節 家庭科の内容 B 衣食住の生活 食生活」の一部である。①～④にあてはまることばを記せ。

(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) 体に必要な栄養素の種類と主な（ ① ）について理解すること。
- (イ) 食品の栄養的な（ ② ）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) 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の（ ③ ）について理解すること。
- イ 1食分の献立について栄養のバランスを考え、（ ④ ）すること。

3

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 6 章 個別的な相談指導の進め方」の一部である。下の (1)，(2) に答えよ。

- (1) 「第 4 節 栄養教諭の役割」に示されている内容について，ア～オ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。

食に関する個別的な相談指導は，「児童生徒の栄養の指導及び（ア）をつかさどる」栄養教諭が，栄養学等の専門知識に基づき中心となって取り組みます。その際，PDCA サイクルを活用して，実施していくことが求められています。また，生活習慣や心の（イ）に関する問題も想定されるため，栄養教諭は，（ウ）や学校医等との連携の要として取り組むことが重要です。食物アレルギーや摂食障害など（エ）な対応を要するものについては，主治医や専門医とも密接に連携を取りながら対応することも必要です。

栄養教諭は，管理栄養士・栄養士の資格を有した唯一の教師であり，食に関する高い知識やスキルをもって，個別的な相談指導を主体的かつ（オ）にすすめる役割を担っています。

- | | | | |
|---------|--------|---------|--------|
| a. 養護教諭 | b. 疫学的 | c. 外部人材 | d. 効果的 |
| e. 管理 | f. 健康 | g. 発達 | h. 医学的 |

- (2) 「第 5 節 具体的な指導方法 2 偏食のある児童生徒」に示されている「(2) 偏食に対する個別的な相談指導の要点・留意点」を 3 つ記せ。

4

次は、『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，文部科学省）の中の「教材 3 エネルギー不足に注意しましょう」に示されている「サプリメントの活用について」の一部である。①～④にあてはまる正しい組み合わせを，下の a～d から一つ選び記せ。

サプリメントは，食事だけでは必要な量の栄養素を摂取できないときに，足りない分を補う目的で利用します。栄養素とは，生きるために必要な栄養成分をいいます。（中略）肝臓などの臓器に負担がかかります。

特に（①）に当たる小・中・高校生は，運動量が（②）状態であったとしても，サプリメントの利用を（③）ことが望まれます。その理由としては，サプリメントを利用しなくては動くことができないような運動量が，発育・発達に支障（オーバークース症候群，貧血，やせ，疲労骨折など）をきたすからです。つまり，サプリメントには頼らず，食事と（④）からエネルギーや栄養素を必要量摂取することのできる運動量にとどめる必要があります。

- | | | | |
|---------|------|------|-----|
| a. ①成長期 | ②多い | ③控える | ④補食 |
| b. ①思春期 | ②少ない | ③促す | ④間食 |
| c. ①成長期 | ②少ない | ③控える | ④補食 |
| d. ①思春期 | ②多い | ③促す | ④間食 |

5

次は、「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》」（令和2年3月、日本学校保健会）に示されている『1-1「病型・治療」欄の読み方 A 「食物アレルギー病型」欄の読み方』の一部である。①～⑤にあてはまることばを記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

食物アレルギーの各病型の特徴

1. (①) 型

食物アレルギーの最も典型的な病型です。(中略)症状はじんましんのような軽い症状から、生命の危険も伴うアナフィラキシーショックに進行するものまでさまざまです。ほとんどはIgE抗体が関係します。

2. (②) アレルギー症候群

(②) アレルギー症候群はIgE抗体が関係する(②) 粘膜のみのアレルギー症状を指しますが、(中略)シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の(③) や野菜を食べたときに、食後5分以内に(②) 内の症状(中略)が誘発されます。

3. 食物依存性(④) 誘発アナフィラキシー

特定の食物を食べた後に(④) することによってアナフィラキシーが誘発される病型です。(中略)原因食物としては(⑤) , 甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6000人に1人程度とまれです。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至ることがあり、注意が必要です。

6

次は、「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）に示されている「第4章 調理形態別調理の衛生管理&調理技術マニュアル 1 調理形態別調理における基本的な考え方 調理技術」の一部である。下線部A～Gが正しければ○、誤りであれば正しいことばを記せ。

- ① 加熱機器の性能及び熱容量と加熱する食品の_A量との関係によって、食品の温度上昇速度が異なるため、加熱に要する時間が違ってくる。そのため加熱時間は、_B沸騰前又は、ある温度に達してからの_C所要時間を定める必要があること。
- ② 基本的には、少量調理の考え方と同様であるが、加熱による蒸発率が_D高い、温度上昇の速度が緩慢、加熱終了後の余熱が_E大きい等、大量調理の特徴を理解して作業工程表を作成すること。
- ③ 食品の種類や調理法に応じて下ゆでをしたり、_F後味を付けたりして、よりおいしい給食にする工夫をすること。
- ④ 調理終了から給食までの時間が長いために起こる味等の_G劣化を考慮し、加熱や調味(味付け)を行うこと。
- ⑤ 塩分計や中心温度計による確認とともに、しっかり味をみて提供すること。

7

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）の一部である。ア～シにあてはまることばや数値をそれぞれ記せ。なお、同じカタカナには同じことばが入るものとする。

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

(1) 学校給食施設

① 共通事項

三 (ア) を導入するよう努めること。また、(ア) を導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

② 作業区域内の施設

二 食品の保管室は、(イ) であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び(ウ) に当たって、(エ) を経由しない構造及び配置とすること。

③ その他の区域の施設

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び(オ) から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び(オ) から(カ) m 以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を(キ) できる場所を設けるよう努めること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(1) 衛生管理体制

一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を(ク) として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を(ク) として定めること。

二 (ク) 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日常管理等に当たること。また、調理過程における(ケ)、調理、配送等の(コ) を分析し、各工程において清潔かつ迅速に(サ) 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(シ) すること。

8

次は、「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）に示されている「第3章 マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル 2. ゴム手袋、使い捨て手袋」について説明したものである。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。

ゴム手袋

- 使用目的は、A 手荒れ防止・やけど防止・手指の汚染防止である。
- 加熱調理や食器及び器具の洗浄等、作業内容により B 色分け を行い、区別して使用する。

使い捨て手袋

- 手指に傷等がある場合や生食する食品、C 加熱調理後の食品、肉、魚、卵等を取扱う場合に使用する。
- D 食物衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
- 和え物を行う際には、E 手首までの長さが望ましい。