

栄 養 教 諭

解答についての注意点

- 1 解答用紙は、マーク式解答用紙と記述式解答用紙の2種類があります。
- 2 大問 **1**～大問 **4** については、マーク式解答用紙に、大問 **5** については、記述式解答用紙に記入してください。
- 3 解答用紙が配付されたら、まずマーク式解答用紙に受験番号等を記入し、受験番号に対応する数字を、鉛筆で黒くぬりつぶしてください。
記述式解答用紙は、全ての用紙の上部に受験番号のみを記入してください。
- 4 大問 **1**～大問 **4** の解答は、選択肢のうちから、**問題で指示された解答番号**の欄にある数字のうち一つを黒くぬりつぶしてください。
例えば、「解答番号は 」と表示のある問題に対して、「**3**」と解答する場合は、解答番号 の欄に並んでいる ① ② ③ ④ ⑤ の中の ③ を黒くぬりつぶしてください。
- 5 間違ってぬりつぶしたときは、消しゴムできれいに消してください。二つ以上ぬりつぶされている場合は、その解答は無効となります。
- 6 その他、係員が注意したことをよく守ってください。

指示があるまで中をあけてはいけません。

1 食に関する法規等について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文のうち、学校給食法（平成28年4月1日施行）に示されている内容として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校給食は、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。
- 2 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回以上、授業日の昼食時に実施されるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。
- 4 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 5 学校給食の実施に必要な施設は、次の各号に掲げる施設とし、これらの学校給食施設は、保健衛生上及び管理上適切なものでなければならない。

(2) 「平成29年度食育推進施策（食育白書）」（農林水産省）の「第2部 食育推進施策の具体的取組 第2章 学校、保育所等における食育の推進 第2節 学校における食に関する指導内容の充実」の中で、栄養教諭による取組として示されている内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 学校における食に関する指導の全体的な指導計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしている。
- B 各学級担任や教科担任等との連携を図りながら積極的に食に関する指導を行っている。
- C 各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用するなど、効果的な指導を行っている。
- D 家族の食生活に関して、栄養に関する専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行っている。

	A	B	C	D
1	○	×	○	○
2	×	○	○	×
3	×	○	○	○
4	○	×	×	×
5	○	○	○	×

(3)「第3期教育振興基本計画について(答申)」(平成30年3月8日中央教育審議会)において、初等中等教育段階の今後5年間の教育施策の目標の一つに、生涯にわたってたくましく生きるために必要な健康や体力を育成することが挙げられている。このことについて、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、目標の進捗状況を把握するための測定指標として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食育に関心を持っている児童生徒の割合の改善
- 2 中学校における学校給食の実施率の改善
- 3 ゆっくりよく噛んで食べる児童生徒の割合の改善
- 4 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の改善
- 5 朝食を欠食する児童生徒の割合の改善

② 次の各文のうち、目標を実現するために必要となる施策群の内容として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 小・中・高等学校等における学習指導要領に基づき、各教科等を通じた食育を推進する。
- B ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせて食べる「日本型食生活」の実践を推進する。
- C 食に関する指導を充実させるため、学校給食の実施率向上を図るとともに、地場産物を活用する取組を促す。
- D 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。

	A	B	C	D
1	○	×	○	×
2	×	○	×	×
3	○	○	×	○
4	○	×	×	×
5	○	×	○	○

(4) 次の各文のうち、「学校の危機管理マニュアル作成の手引」(平成30年2月文部科学省)の中の、食物アレルギーへの対応の記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 アレルギー疾患は決して珍しい疾患ではなく、学校には各種のアレルギー疾患の児童生徒等が多数在籍している。
- 2 既往症のある児童生徒等のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食したものに反応する事例も少なからずある。
- 3 アレルギー疾患の児童生徒等の有無にかかわらず、油断することなく、全ての学校でアレルギー疾患の理解といざというときの対応を整えておく必要がある。
- 4 各種のアレルギー疾患の児童生徒等に関する情報は、個人情報保護の観点から、医療機関や消防機関等との共有を控え、個別적으로対応することが望ましい。
- 5 各疾患の特徴を理解し児童生徒等の状態を把握するためには、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」の理解と「学校生活管理指導表」の活用の徹底が重要である。

(5) 食育基本法(平成28年4月1日施行)第16条に基づき定められた平成28年度から平成32年度までの5年間の期間とする「第3次食育推進基本計画」について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、食育の推進に当たっての目標として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 中学校における学校給食の実施率を上げる
- 2 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- 3 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- 4 内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合を増やす
- 5 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

② 次の文は、基本的な取組方針の記述の一部である。空欄Aに当てはまる語句はどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

「に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。

- 1 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- 2 国民の健康寿命の延伸
- 3 食品の安全性の確保
- 4 豊かな人間性と創造性を備えた人間の育成
- 5 学校給食の普及充実及び学校における食育

(6) 次の文は、「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について（答申）」（平成28年12月21日中央教育審議会）の「第5章 何ができるようになるか－育成を目指す資質・能力－ 5. 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力」の記述の一部である。空欄A～Cに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

(健康・安全・食に関する資質・能力)

- 子供たちが心身ともに健やかに育つことは、全ての人々の願いである。子供たちは、学習の場であり生活の場である学校において、他者との関わりを深めつつ、多様な経験を積み重ね、視野を広げ、の在り方等について考えながら、心身ともに成長していく。こうした場である学校において、(…略…)
- こうした課題を乗り越え、生涯にわたって健康で安全な生活や健全な食生活を送ることができるよう、必要な情報を自らし、適切な意思決定や行動選択を行うことができる力を子供たち一人一人に育むことが強く求められている。

	A	B	C
1	時代を超えて	人生や社会	収集
2	時代を超えて	人生や社会	選択
3	学校・家庭・地域	人生や社会	収集
4	時代を超えて	自身	選択
5	学校・家庭・地域	自身	収集

(7) 次の各文のうち、「食生活指針」(平成28年6月一部改定 文部科学省 厚生労働省 農林水産省)に示されている項目として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食事を楽しみましょう。
- 2 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- 3 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。
- 4 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
- 5 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

2 食に関する指導について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文のうち、「食に関する指導の手引 - 第一次改訂版 -」(平成22年3月文部科学省)の中の、「第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進 3. 学校給食を食育の推進のための生きた教材として活用するための工夫 (2) 学校給食の献立の充実」で示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食であること。
- 2 教科等と関連した献立作成となること。
- 3 学齢に応じた一定の分量であること。
- 4 選択できる献立の工夫を行うこと。
- 5 国際理解のための献立の工夫を行うこと。

(2) 次の各文のうち、「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)の中の「Ⅱ実践《DO》 1 食に関する指導 (3) 個別的な相談指導」における「指導上の留意点」の記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮する。
- 2 食物アレルギーの個別対応などの場合には、あらかじめ学級全体の理解を促すための全体指導も必要である。
- 3 改善目標は対象の保護者との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるために、保護者が自ら決めた目標を設定する。
- 4 個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、必ず評価を行い改善を図る。
- 5 個別の相談指導の対象になった児童生徒及びその保護者が満足する成果を上げられるよう努める。

(3) 小学校学習指導要領（平成29年3月告示）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、「第2章 各教科 第8節 家庭 第2 各学年の内容〔第5学年及び第6学年〕

1 内容 B 衣食住の生活（2）調理の基礎」の記述の一部として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。
- B 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱用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。
- C 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。
- D 伝統的な日常食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。
- E 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

	A	B	C	D	E
1	○	×	×	○	×
2	×	○	○	×	○
3	×	×	○	○	×
4	○	○	×	×	○
5	○	○	×	○	×

② 次の各文のうち、「第6章 特別活動 第2 各活動・学校行事の目標及び内容〔学級活動〕 2

内容（2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 基本的な生活習慣の形成
- 2 心身ともに健康で安全な生活態度の形成
- 3 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成
- 4 病気を予防するための課題解決能力の形成
- 5 よりよい人間関係の形成

(4) 次の各文のうち、「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 総則編（平成29年7月）」の「第3章 教育課程の編成及び実施 第1節 小学校教育の基本と教育課程の役割 2 生きる力を育む各学校の特色ある教育活動の展開（3）健やかな体」に示されている内容として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食に関する指導に当たっては、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要である。
- 2 食に関わる課題に適切に対応するため、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。
- 3 学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。
- 4 これからの社会を生きる児童に、健やかな心身の育成を図ることは極めて重要である。
- 5 各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用することが重要である。

3 健康と栄養について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文のうち、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」（平成26年3月厚生労働省）の中の、エネルギーの記載の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 エネルギーの摂取量及び消費量のバランス（エネルギー収支バランス）の維持を示す指標として、体格（BMI）を採用している。
- 2 参考表として示した推定エネルギー必要量は、エネルギー消費量から接近する方法の一つとして算出された値となる。
- 3 参考表における身体活動レベルⅡの推定エネルギー必要量は、10～11歳の男性が1850（kcal/日）、女性が1700（kcal/日）である。
- 4 身体活動レベルは、低い、ふつう、高いの3つのレベルとして、それぞれⅠ、Ⅱ、Ⅲで示している。
- 5 身体活動レベルⅠの場合、健康の保持・増進の観点からは、身体活動量を増加させる必要がある。

(2) 「日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年」について、次の①～④の問いに答えよ。

① 次の文は、脂質についての記述の一部である。空欄A～Cに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

脂質は、食品中の有機溶媒に溶ける の総称であり、 のほかに、リン脂質、ステロイド、ワックスエステル、脂溶性ビタミン等も含んでいる。脂質は生体内では 、細胞構成成分等として重要な物質である。

- | | A | B | C |
|---|-------|---------|--------|
| 1 | 有機化合物 | 中性脂肪 | エネルギー源 |
| 2 | 有機化合物 | コレステロール | 酵素の材料 |
| 3 | 無機化合物 | コレステロール | 酵素の材料 |
| 4 | 無機化合物 | 中性脂肪 | 酵素の材料 |
| 5 | 無機化合物 | 中性脂肪 | エネルギー源 |

② 次の各文のうち、鉄についての記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 鉄は、ヘモグロビンの構成成分として、赤血球に偏在している。
- 2 鉄は、筋肉中のミオグロビン及び細胞のシトクロムの構成要素としても重要である。
- 3 鉄は、カルシウムとともに骨の主要構成要素である。
- 4 鉄の不足は貧血や組織の活性低下を起こす。
- 5 鉄剤の過剰投与により組織に鉄が沈着することもある。

③ 次の各文は、数値の表示方法についての記述の一部である。空欄A～Dに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- ・廃棄率の単位は とし、10未満は整数、10以上は の倍数で表示した。
- ・ビタミンAの単位は として、整数で表示した。
- ・各成分において、「—」は であることを示す。

	A	B	C	D
1	重量%	2	μg	未検出
2	重量%	5	μg	未測定
3	重量%	2	IU	未測定
4	体積%	5	IU	未検出
5	体積%	2	μg	未測定

④ 次の食品名のうち、可食部100g当たりのカルシウム量が最も多い食品はどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 普通牛乳
- 2 調製豆乳
- 3 生揚げ
- 4 こまつな（葉 生）
- 5 ししゃも（生干し 生）

(3) 次の文は、平成28年「国民健康・栄養調査」結果の中の、20歳以上の朝食の欠食に関する状況についての記述の一部である。空欄A～Dに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

朝食の欠食率は男性で %、女性で %である。年齢階級別にみると、男女ともにその割合は 歳代で最も高く、男性で %である。

	A	B	C	D
1	15.4	10.7	20	37.4
2	15.4	14.9	20	26.5
3	15.4	10.7	30	26.5
4	23.5	14.9	30	37.4
5	23.5	14.9	20	26.5

4 学校給食の管理について、次の問いに答えよ。

(1) 「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)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、手洗いについての記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 作業開始前の手洗いは、標準的な手洗いをを行う。
- 2 非汚染作業の中で、食品に直接触れる作業に当たる直前は、作業中の手洗いを行った後、アルコール消毒を行う。
- 3 用便後は、作業中の手洗いを行った後、アルコール消毒を行う。
- 4 非汚染作業の中で生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後は、作業中の手洗いを行った後、アルコール消毒を行う。
- 5 アルコールをかける時は、アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。

② 次の各文のうち、爪ブラシの管理についての記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 乾燥しやすいように吊るして保管する。
- 2 ブラシ部分が他に接触しないよう保管する。
- 3 保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用する。
- 4 毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。
- 5 使用後は、確実に洗浄し、アルコール消毒を行う。

(2) 「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日施行文部科学省)について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、学校給食調理場の衛生管理責任者の役割を示したものとして、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 2 調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、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。
- 3 設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 4 施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 5 食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

② 次の各文のうち、使用水の安全確保についての記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 使用水は、学校環境衛生基準(平成21年文部科学省告示第60号)に定める基準を満たす飲料水を使用すること。
- 2 毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- 3 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。
- 4 再検査の結果使用した場合は、使用した水2Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- 5 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③ 次の表のうち、施設名と作業区域の組合せとして、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	施設名	作業区域
1	調理室	非汚染作業区域
2	検収室	汚染作業区域
3	下処理室	汚染作業区域
4	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）	非汚染作業区域
5	食品の保管室	非汚染作業区域

(3) 「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)について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、だし汁のとり方についての記述の一部として、正しいものを○、誤っているものを×とした場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A かつおだしの削り節の量は、汁に対して2～4%が適量である。沸騰水中に投入後、1分間加熱し、3分後に削り節が沈んだら取り出す。
- B かつお節や煮干しの旨味はグルタミン酸、昆布の旨味はイノシン酸である。これらを混合すると相乗効果で旨味が増す。
- C だし汁は、濃い目にとって、後から水で希釈する。
- D 煮干しだしの煮干しの量は、汁に対して2%が適量である。だしをとった後、煮干しを取り出す際によくしぼると濃いだしがとれる。

	A	B	C	D
1	○	×	○	×
2	○	○	○	×
3	×	×	○	○
4	×	○	×	○
5	○	×	×	×

② 次の各文のうち、調理形態別調理における基本的な考え方の記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 かき卵汁を作る時に、ふんわりとした卵に仕上げるには、卵を入れる前にだし汁に水溶き片栗粉を加える。
- 2 冷凍の魚は、解凍して焼くと、表面の水分が魚の中に戻り、ほどよい水分の状態で焼くことができる。
- 3 いも類のようなでんぷん性の食品は、180℃の高温で短時間に揚げる。
- 4 あくは必要以上に沸騰させないで、ひしゃくの底面で、静かに集めてすくって水又は湯を張った専用容器に入れて取り除く。
- 5 みそ汁の豆腐は、みそを入れる前に、ねぎは、みそを入れた後に、釜に入れる。

③ 次の各文のうち、ノロウイルスについての記述の一部として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 ノロウイルスは、食品中で増殖し、少量の菌で発症する。
- 2 ノロウイルスの潜伏期間は6～12時間で、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱などが主な症状である。
- 3 学校給食における食中毒は、近年では、ノロウイルスによるものが最も多いが、平成29年度に学校給食でノロウイルスが発生原因となった食中毒は発生していない。
- 4 便、嘔吐物等で汚染された床、トイレのドアノブ等は、消毒用アルコールを用いて消毒する。
- 5 ノロウイルスは、手指を介して食品や調理器具等を汚染することにより、二次感染する。

(4) 「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成24年3月文部科学省)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文は、作業工程表作成のポイントについての記載の一部である。空欄A～Eに当てはまる語句の正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- ・調理室における作業について、を防ぐために担当者のを時間を追って示すこと。
- ・汚染度の高い食品を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業を明確に区分して、作業を行わせないこと。
- ・調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表は時間から逆算して作成すること。
- ・のポイントを明記すること。

	A	B	C	D	E
1	二次汚染	作業内容	あえ物	洗浄	衛生管理
2	食中毒	作業内容	掛け持ち	洗浄	調理
3	二次汚染	作業動線	あえ物	できあがり	調理
4	二次汚染	作業内容	掛け持ち	できあがり	衛生管理
5	食中毒	作業動線	あえ物	できあがり	衛生管理

② 次の各文のうち、消毒保管機器の違いについて特徴や注意点を示した記述の一部として、誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 殺菌灯殺菌方式の消毒保管機器の庫内は、洗浄時に固いスポンジ等でこすり洗いし、^す摺りキズを付けることで反射効果を落とさないように注意する。
- 2 熱風保管方式の消毒保管機器は、庫内に物を詰め込み過ぎて熱風の通り道を遮ったり、ファンの吸い込み口を塞ぐことで、機械の性能を発揮できないことや故障の原因となるので注意する。
- 3 殺菌灯やオゾン灯の寿命は3000～4000時間なので、使用期間を把握しておき、1日15時間使用なら200日で取り替えを考える。
- 4 熱風保管方式の消毒保管機器は、庫内に熱風を循環させ、熱による殺菌を行うため、包丁やまな板、カゴ等の器具、食器、食缶、布きんまでさまざまに利用できるのが特徴である。
- 5 殺菌灯殺菌方式の消毒保管機器の庫内は、不適切な収納による殺菌不良のリスクを避けるため、使用前のアルコールや次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を徹底する。

5 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) 消費者庁がアレルギー物質として表示を勧めている食品（特定原材料に準ずるもの）は現在20品目あるが、その食品名をすべて答えよ。

(2) アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的として、厚生労働省により平成27年12月25日から施行された法律は何か、答えよ。

(3) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月公益財団法人日本学校保健会）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文は、児童生徒にみられる食物アレルギーを大きく3つの病型に分類した際の、各病型の特徴を記述したものである。次のア～ウで述べられている食物アレルギーの病型を答えよ。

ア 多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることによりアナフィラキシー症状を起こす。発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要である。原因食物の摂取と運動との組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きない。

イ 果物や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後5分以内に口腔内（口の中）の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリするイガイガする、腫れぼったいなど）が出現する。多くは局所の症状だけで回復に向かうが、5%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要である。

ウ 食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類される。原因食物を食べて2時間以内に症状が出現し、その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ある。

② 文中の（a）～（f）に入る語句を記せ。

- ・ 「エピペン[®]」は、アナフィラキシーを起こす危険性が高く、万一の場合に直ちに医療機関での治療が受けられない状況下にいる者に対し、事前に医師が処方する自己注射薬である。医療機関での救急蘇生に用いられる（ a ）という成分が充填されており、患者自らが注射出来るように作られている。
- ・ 対応としては、【レベル1】（ b ）対応、【レベル2】（ c ）対応、【レベル3】（ d ）対応、【レベル4】（ e ）対応に大別される。このうち【レベル3】と【レベル4】がアレルギー食対応といわれ、学校給食における食物アレルギー対応の望ましい形といえる。
- ・ 保護者の求めるままに実状に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらんでいる。学校給食のアレルギー対応は、あくまでも（ f ）と指示に基づいて行うものであり、保護者の希望に沿ってのみ行うものではない。

