

## 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、学校教育法第37条第13項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 栄養教諭は、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる。
- 2 栄養教諭は、学校の食育の推進に関する専門的事項をつかさどる。
- 3 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。
- 4 栄養教諭は、児童の食に関する指導及び管理をつかさどる。
- 5 栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理をつかさどる。

(2) 次の各文のうち、「食に関する指導体制の整備について(答申)」(平成16年1月20日 文部科学省)

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 家庭や地域社会との連携においても、栄養教諭は要(かなめ)としての役割を果たし得るものであり、積極的な取組が期待される。
- 2 栄養教諭は、児童生徒の食生活に関し、その専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行い、食に関する指導の第一義的な責任を果たしていくことが期待される。
- 3 栄養教諭は、その専門性を生かして、食に関する教育のコーディネーターとしての役割を果たしていくことが期待される。
- 4 栄養教諭は、栄養に関する専門的な教員として、例えば、食に関する指導に係る全体的な計画の策定において中心的な役割を果たすなど、連携・調整の要としての役割を果たしていくことが期待される。
- 5 栄養教諭は、学校給食の管理を担うことから、学校給食を最も有効に活用した指導ができる立場にあり、計画的に各学級に出向いて指導を行うことが期待される。

(3) 学校給食法（平成28年4月1日施行）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、学校給食法に示されている学校給食の目標として、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 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 3 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態度を養うこと。
- 4 摂取する食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めること。
- 5 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

② 次の空欄A～Eに、下のア～スのいずれかの語句を入れてこの文を完成させる場合、正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

第十条  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  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  な指導その他の学校給食を活用した食に関する  な指導を行うものとする。この場合において、 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計画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。

ア 栄養	イ 義務教育諸学校の設置者	ウ 校長	エ 栄養教諭	
オ 個別的	カ 総合的	キ 献立	ク 基礎的・基本的	
ケ 文部科学大臣	コ 実践的	サ 系統的	シ 食品	ス 具体的

- |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|   | A | B | C | D | E |
| 1 | エ | キ | カ | ス | イ |
| 2 | ウ | ア | ク | コ | ケ |
| 3 | エ | シ | オ | コ | ウ |
| 4 | エ | ア | オ | ス | イ |
| 5 | ウ | シ | ク | サ | エ |

(4) 食育基本法（平成28年4月1日施行）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、第一条に示された同法の目的として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること
- 2 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進すること
- 3 心豊かな国民生活及び活力ある社会の実現に寄与すること
- 4 国民保健の向上を図ること
- 5 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

② 次の文は、同法前文の一部である。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

二十一世紀における  のためには、子どもたちが  を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、（中略）が大切である。

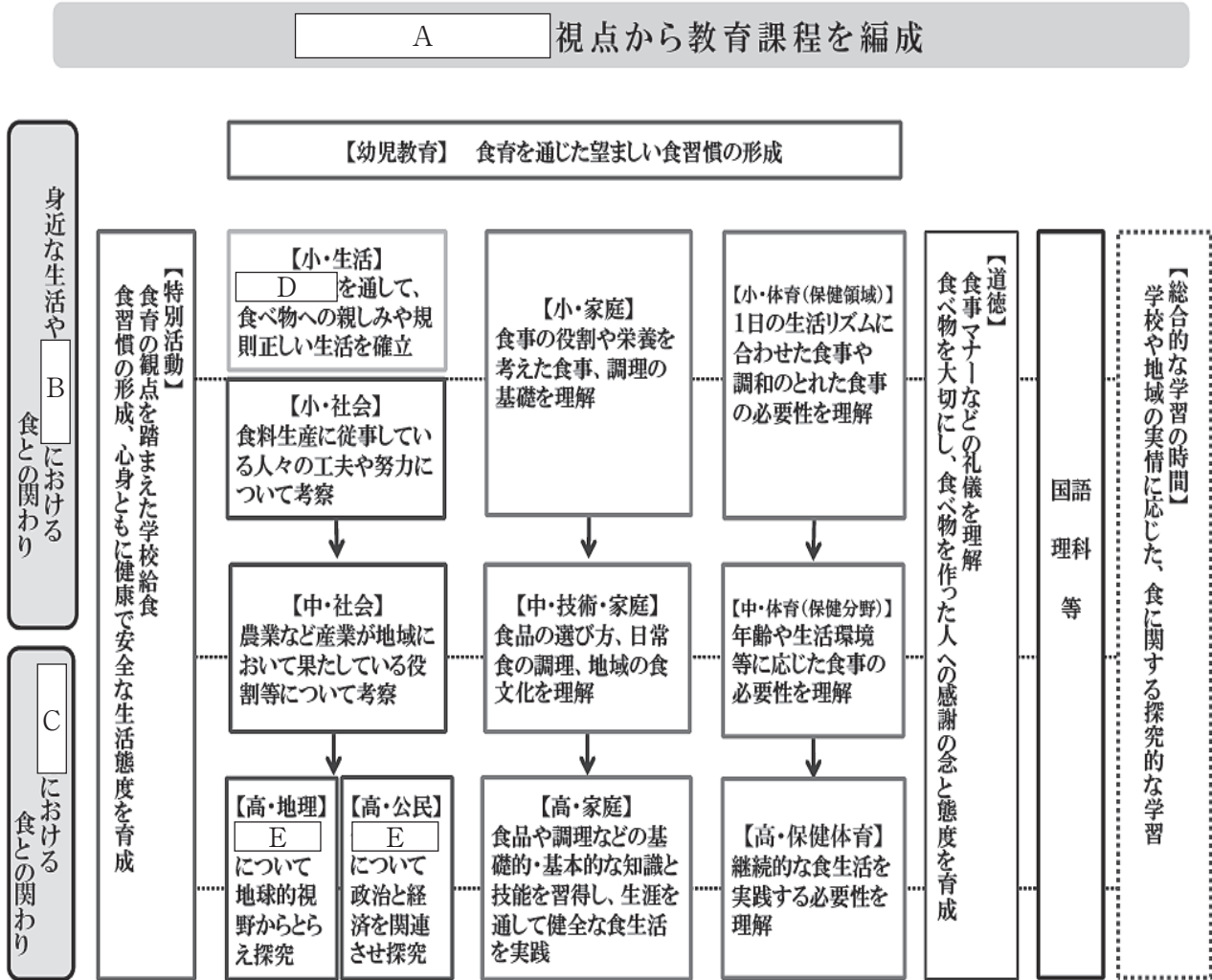
（中略）今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、 の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

	A	B	C
1	我が国の発展	健全な心と身体	知育、徳育及び体育
2	持続可能な社会の発展	生きる力	心身の調和的な発達
3	健康寿命の延伸	豊かな心や創造性	心身の調和的な発達
4	我が国の発展	生きる力	生涯にわたる人格形成
5	持続可能な社会の発展	健全な心と身体	知育、徳育及び体育

2 食に関する指導について、次の問いに答えよ。

(1) 次の図は、「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）の別紙4に示された「食育に関するイメージ」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

## 食育に関するイメージ



- |   | A         | B    | C    | D     | E    |
|---|-----------|------|------|-------|------|
| 1 | 食に関する専門的な | 社会生活 | 個人生活 | 調査活動  | 食料問題 |
| 2 | 教科等横断的な   | 個人生活 | 社会生活 | 観察や体験 | 食料問題 |
| 3 | 食に関する専門的な | 学校生活 | 社会生活 | 調査活動  | 農林漁業 |
| 4 | 教科等横断的な   | 社会生活 | 日常生活 | 観察や体験 | 食料問題 |
| 5 | 食に関する専門的な | 家庭生活 | 社会生活 | 調査活動  | 農林漁業 |

(2) 次の文は、中学校学習指導要領（平成29年3月告示）「第1章 総則 第1 中学校教育の基本と教育課程の役割 2（3）」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

特に、学校における食育の推進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、保健体育科、技術・家庭科及び 、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの  に応じて適切に行うように努めること。また、それらの指導を通して、家庭や  との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるように配慮すること。

	A	B	C
1	特別活動の時間はもとより	特質	地域社会
2	特別活動の時間並びに	実態	医療機関
3	特別活動の時間はもとより	実態	医療機関
4	特別活動の時間並びに	特質	地域社会
5	特別活動の時間はもとより	実態	地域社会

(3) 次の各文のうち、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編」（平成29年7月）の「第2章 技術・家庭科の目標及び内容 第3節 家庭分野の目標及び内容 3 家庭分野の内容 B 衣食住の生活 食生活」における「内容の取扱い」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 用途に応じた食品の選択については、主として調理実習で用いる生鮮食品と加工食品の表示を扱うこと。
- 2 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。
- 3 基礎的な日常食の調理については、魚、肉、野菜を中心として扱い、基礎的な題材を取り上げること。
- 4 水の働きや食物繊維についても触れること。
- 5 地域の食材を用いた和食の調理については、だしを用いた煮物又は汁物を取り上げること。

(4) 次の各文のうち、「中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（平成29年7月）の「第3章 各活動・学校行事の目標と内容 第1節 学級活動 2 学級活動の内容（2）日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全 オ 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」に示されている給食の時間の指導の内容として、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 楽しく食事をする事
- B 栄養の偏りのない健康によい食事のとり方
- C 中学生の1日分の献立作成の方法
- D 食中毒の予防に関わる衛生管理の在り方

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

(5) 次の各文のうち、小学校学習指導要領（平成29年3月告示）「第2章 各教科 第9節 体育 第2各学年の目標及び内容〔第5学年及び第6学年〕 2 内容 G 保健（3）ア 病気の予防について理解すること。」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 安全に気を付けることや、生活習慣の大切さについて理解し、自分の生活を見直し、節度を守り節制に心掛けること。
- 2 毎日を健康に過ごすには、運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けること、また、体の清潔を保つことが必要であること。
- 3 家庭生活に関わる活動を通して、家庭における家族のことや自分でできることなどについて考えることができ、家庭での生活は互いに支え合っていることが分かり、自分の役割を積極的に果たしたり、規則正しく健康に気を付けて生活したりしようとする事。
- 4 生活習慣病など生活行動が主な要因となって起こる病気の予防には、適切な運動、栄養の偏りのない食事をとること、口腔の衛生を保つことなど、望ましい生活習慣を身に付ける必要があること。
- 5 体をよりよく発育・発達させるためには、適切な運動、食事、休養及び睡眠が必要であること。

(6) 次の各文のうち、「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)において、新たに加えられ、改訂のポイントに挙げられているものとして、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 食に関する資質・能力を踏まえた指導の目標の明示
- 2 学校給食を活用した食に関する指導の充実
- 3 「食に関する指導に係る全体計画」の作成の必要性和手順・内容
- 4 食育の推進に対する評価の充実
- 5 食に関する指導の内容の三体系と栄養教諭の役割

(7) 「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P D C A～」(平成29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、「Ⅱ 実践《D O》 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」における「基本的な考え方」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 学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられている。
- 2 指導時間が確保できるよう、ゆとりのある給食時間を設定する必要がある。
- 3 学校給食は、学習指導要領の中で、「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」として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければならない。
- 4 給食の時間における指導は、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特長がある。
- 5 給食の時間における指導は、特別活動の標準授業時数に含まれている。



② 次の文は、「Ⅱ 実践《D O》 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」における「栄養教諭の役割」の記述である。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

給食の時間における食に関する指導は、毎日の給食の時間に  が行います。 は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付けるとともに、適宜、指導計画を踏まえた打合せを行った上で、直接教室に向いて指導したり、 が指導できるよう  したりします。また、その結果、子供の  がどのように変容したか  しその後の指導に生かします。

	A	B	C	D	E
1	学級担任	栄養教諭	助言	嗜好	観察
2	栄養教諭	養護教諭	助言	嗜好	聴取
3	学級担任	栄養教諭	資料提供	行動	観察
4	学級担任	栄養教諭	助言	行動	聴取
5	栄養教諭	養護教諭	資料提供	嗜好	観察

③ 次の各文のうち、「Ⅲ 評価《CHECK》1 評価の考え方」に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 栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について参画することが求められている。
- B 学校給食の管理については、食に関する指導と一体的に進めているものの、関係の教職員以外には見えにくいことから、一部の教職員内で評価結果を共通理解すればよい。
- C 個別的な相談指導については、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、目標に対する評価を行う。
- D 食に関する指導に関する年間指導計画に基づき、教科等の目標に準拠した評価を適切に実施できたかどうか評価する。

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

(8) おやつのとりに方について指導する際、エネルギーの量がおにぎり1個(100g)とほとんど同じものを挙げる場合、例示する食材としてふさわしいものはどれか。1～5から一つ選べ。ただし、おにぎり1個(100g)を約180kcalとし、「日本食品標準成分表2015年版(七訂) 追補2018年」に基づくものとする。解答番号は

- 1 ポテトチップス 1袋(60g)
- 2 練りようかん 1切れ(60g)
- 3 ミルクチョコレート 1枚(70g)
- 4 ヨーグルト 脱脂加糖(100g)
- 5 スポーツドリンク 1/2本(250ml)

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）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文のうち、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 日本人の食事摂取基準は、5年ごとに改定を行っている。
- 2 エネルギーについて、指標に「体格（BMI）」を採用した。
- 3 ナトリウム（食塩相当量）について、高血圧予防の観点から男女とも目標量の値を低めに変更した。
- 4 対象については、健康な個人並びに集団とし、高血圧、脂質異常、高血糖、腎機能低下に関して保健指導レベルにある者は含まない。
- 5 策定目的に、生活習慣病の発症予防とともに、「重症化予防」を加えた。

② 次の各文のうち、ビタミンについての記述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 ビタミンB<sub>1</sub>の化学名はチアミンであり、欠乏により、成長抑制や、口内炎、舌炎等を引き起こす。
- 2 ビタミンB<sub>2</sub>の化学名はリボフラビンであり、TCA回路等のエネルギー代謝に関わっている。
- 3 ビタミンB<sub>12</sub>の欠乏により、巨赤芽球性貧血等が起こる。
- 4 ビタミンCが欠乏すると、壊血病となり、疲労倦怠、皮下や歯茎からの出血などがみられる。
- 5 ビタミンKは脂溶性ビタミンであり、骨形成を調節する。

(2) 「学校給食実施基準の一部改正について」(平成30年8月 文部科学省告示) について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の文は、「学校給食摂取基準」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

望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、の摂取過剰やの摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭へのを行うことにより、児童生徒のの改善を促すことが望まれること。

	A	B	C	D
1	脂質	鉄	指導	食生活全体
2	脂質	カルシウム	指導	生活習慣
3	脂質	鉄	情報発信	生活習慣
4	ナトリウム(食塩相当量)	カルシウム	情報発信	生活習慣
5	ナトリウム(食塩相当量)	鉄	情報発信	食生活全体

- ② 次の表は「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」である。次の空欄 A～D に、下のア～ケのいずれかの語句を入れてこの表を完成させる場合、正しい組合せはどれか。1～5 から一つ選べ。解答番号は

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基 準 値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の <input type="text" value="A"/> %			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
<input type="text" value="B"/> (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	30
食物繊維 (g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

……児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg  
児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、 に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

ア 23～30	イ 13～20	ウ 葉酸	エ カリウム	オ 亜鉛
カ マグネシウム	キ 効果的	ク 実用的	ケ 弾力的	

- |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | A | B | C | D |
| 1 | ア | エ | ウ | ケ |
| 2 | イ | カ | オ | ケ |
| 3 | イ | エ | オ | キ |
| 4 | ア | オ | ウ | ク |
| 5 | ア | カ | オ | キ |

(3) 「平成29年 国民健康・栄養調査結果の概要」(厚生労働省)中の各項目の平成19～29年の推移に関する記述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 肥満者(BMI $\geq$ 25kg/m<sup>2</sup>)の割合は、男女とも増加傾向にある。
- 2 やせの者(BMI $<$ 18.5kg/m<sup>2</sup>)の割合は、男女とも減少傾向にある。
- 3 食塩摂取量の平均値は、男女とも有意に減少している。
- 4 野菜摂取量の平均値は、男女とも有意に増加している。
- 5 収縮期血圧の平均値は、男女とも有意に増加している。

(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)の記述について次の①、②の問いに答えよ。

① 次の記述のうち、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 うすくちしょうゆはこいくちしょうゆより塩分が約3%高く、色、味、香りともに控えめにしている。
- 2 こんにゃくの下処理の方法は、料理に合わせてこんにゃくを切り(又はちぎる)、塩又は塩水でもんだ後、多めの熱湯でゆでると、あくの臭いも抜け、おいしくなる。
- 3 魚肉類に小麦粉や片栗粉をまぶして揚げる、から揚げは、脂質含量の多いもののほうが吸油率は高くなる。
- 4 揚げ物には比較的熱に強いサラダ油が合う。
- 5 乾物の豆類を水で戻した後の重量は4～5倍になる。

② 保存食についての記述のうち、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 食品の製造年月日又はロットが異なる場合はそれぞれ採取する。
- 2 原材料は洗浄後のものを採取する。
- 3 保存食は-18℃以下の冷凍庫で2週間以上保存する。
- 4 飲用牛乳と調理用牛乳の保存食はどちらか1つでよい。
- 5 卵は割卵前のものを採取する。

4 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) 「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、「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」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 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。
- 2 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 3 安全性確保のため、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定したきめ細やかな対応を原則とする。
- 4 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。
- 5 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すとともに、各学校の取組を支援する。

② 次の各文のうち、「Ⅱ 解説 ②対応申請の確認から対応開始まで」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 対応申請の確認は、1年生(新入学時)、進級時、新規発症・診断及び転入時に行う。
- 2 対応開始前の個別面談を必ず行う。
- 3 個別面談で得られた情報をまとめ、面談調書と個別の取組プラン案を作成する。
- 4 面談調書その他の資料に基づき、調理場における対応の実施は栄養教諭が決定する。
- 5 教育委員会等は、学校における食物アレルギー対応に関する委員会を開催し、学校(単独調理場の場合)又は共同調理場からの報告を受け、内容を確認・把握し、環境の整備や指導・支援を行う。

③ 次の各文のうち、「Ⅲ 総論」の記述の内容として、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 市区町村教育委員会等は、都道府県教育委員会の支援のもと、医療機関や医師会、消防機関等との連携の主体となり連携を図る。
- B 各学校における事故及びヒヤリハット事例の詳細と改善策については、個人情報保護の観点から当該校のみで共有のうえ事故防止の徹底に努めることとし、他校へは情報提供しない。
- C 学校間では、進学や転学等の場合にも、食物アレルギーを有する児童生徒に関する情報（配慮事項等を含む）を、進学先や転校先の学校と共有する。
- D 学校は、安全なアレルギー対応食を提供するための環境整備を行い、マニュアルを作成する。マニュアルには、各学校における基本方針、誤食・誤配を防止するためのルール（調理場での調理、受配時の場所・方法、教室での対応等）を作成・整備し、記載する。共同調理場方式の場合は、必要に応じて他の受配校等とも十分に連携してマニュアルを作成する。

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



(2) 次の各文は「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「3章 個別の危機管理 3 食物アレルギーへの対応」の記述の内容である。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

- アレルギー疾患は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。アレルギー疾患の児童生徒等の  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。
- 食物アレルギーへの対応は、医療機関や消防機関等とも相互に連携し、  に対応することが不可欠である。
- 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「  」の活用の徹底が重要である。

	A	B	C
1	重篤度	組織的	学校生活管理指導表
2	重篤度	個別的	学校生活管理指導表
3	重篤度	組織的	過去の事件事例
4	有無	個別的	過去の事件事例
5	有無	組織的	学校生活管理指導表

(3) 次の各文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」(平成27年2月 文部科学省等)に示されている「エピペン®の使い方」である。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 ケースから取り出す
- 2 利き手でグーで握る
- 3 安全キャップを外す
- 4 太ももの外側に注射「カチッ」と音がするまで強く押し当て、すぐに抜く
- 5 ニードルカバーがのびていることを確認する

(4) 次の各文のうち、「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 財団法人日本学校保健会)の記述の内容として、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 アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーショックと言う。
- B 運動に関連したアレルギー疾患のうちの「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」は、運動と原因食物の組み合わせにより、はじめて症状が誘発される。
- C 学校給食での食物アレルギー対応としては、「詳細な献立表対応」、「一部弁当対応」、「除去食対応」の3つに大別され、このうち「除去食対応」のみがアレルギー食対応といわれる。
- D 食物アレルギーは一般に血液検査だけで診断することができる。

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

(5) 次の各文について、「アレルギー疾患対応資料(DVD)映像資料及び研修資料」(平成27年3月 公開 文部科学省)の「食物アレルギーに関する基礎知識」の記述の内容として、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 即時型食物アレルギーの年齢分布では、8歳までの子どもが全体の80%を占める。
- 2 即時型食物アレルギーの誘発症状は、粘膜症状が最も多い。
- 3 食物依存性運動誘発アナフィラキシーを発症する頻度の高い食物として、小麦、エビ、カニが挙げられる。
- 4 全年齢を対象とした食物アレルギーの原因食品の内訳として、最も多い食品が鶏卵、次いで多い食品が牛乳である。
- 5 食物アレルギーの年齢別原因食品として、20歳以上で最も多い食品は甲殻類である。

5 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)において、必ず手指の洗浄及び消毒を行うことと定めている場合のうち、標準的な手洗いを行うこととされているのはどの場合か。2つ答えよ。

(2) 次の表は「学校給食衛生管理基準の解説」(平成23年3月発行 独立行政法人日本スポーツ振興センター)に示されている<食品の微生物検査、理化学検査の検査項目(例)>である。A、Bに入る項目を答えよ。

<食品の微生物検査、理化学検査の検査項目(例)>

食品	微生物検査	理化学検査
野菜 果物	大腸菌 腸管出血性大腸菌O157	残留農薬(使用履歴により選択)
食肉 (鶏、牛、豚)	<input type="text" value="A"/> 腸管出血性大腸菌O157 カンピロバクター	残留抗生物質(使用履歴により選択)
食肉加工製品 (ハム、ソーセージ等)	大腸菌群 クロストリジウム属菌 <input type="text" value="A"/> 黄色ブドウ球菌	食品添加物(発色剤、保存料)
赤身の魚		<input type="text" value="B"/>
魚肉練り製品	大腸菌群	食品添加物(保存料)
冷凍食品	一般生菌数 大腸菌群 大腸菌	残留農薬
殻付き卵 殺菌液卵	<input type="text" value="A"/>	
豆腐など加工品	大腸菌群	残留農薬(使用履歴により選択)

(3) 「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 調理従事者の健康管理について、手荒れによる問題点を、次の2つの視点でそれぞれ1つずつ答えよ。

A：細菌の付着

B：皮膚の乾燥

② 衛生管理を充実させるための、施設・設備面の整備の手順について、重要度順に示したものである。Step 1～6の各項目について、次のa～dに入る言葉を答えよ。

Step 1：作業（ a ）の明確化

Step 2：（ b ）使用及び（ b ）運用

Step 3：（ c ）設備の充実

Step 4：検収室の整備

Step 5：作業（ d ）の確保

Step 6：調理従事者専用トイレの整備

(4) 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」(平成21年3月 文部科学省) に記載されている消毒剤について、次の特徴と注意点が挙げられている消毒剤A、Bを答えよ。

A (特徴)

・野菜などの殺菌ならびに調理器具の殺菌、漂白に有効。

(注意点)

・金属腐食性が強いので注意。

・時間と共に濃度が低下するので要注意。

・アルカリ性なので必ず手袋を着用して使用すること。また換気をする。

B (特徴)

・即効性のある殺菌能力を発揮する。

(注意点)

・水分を完全に取り除いてから使用する。

・引火性が高いので火の近くでは要注意。

(5) 次の各文は、「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)の記述の一部である。文中の(a)～(j)に入る語句を記せ。

- ・学校給食調理場においては、栄養教諭等を( a )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、( b )を有する学校給食調理員等を( a )として定めること。
- ・校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び( c )が連携した学校給食の( d )を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- ・学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等( e )を、毎日、( f )ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、( g )予防及び( g )の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律百十四号。以下「( g )予防法」という。)に規定する( g )又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。
- ・( h )に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる( i )の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の( j )、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

