

受験番号	
------	--

平成28年度大阪府・大阪市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

栄養教諭 解答用紙 (5枚のうち2)

3	得点	
---	----	--

(1)	①	卵 /	乳 /	小麦 /		
		落花生 /	えび /			
	②	いくら キウイフルーツ /	くるみ・大豆 /	バナナ やまいも /		
		カシューナッツ もも /	ごま・さば /	さけ・いか /		
		鶏肉・りんご /	まつたけ あわび /	オレンジ・牛肉 /		
		ゼラチン 豚肉の中から 10 品目 /				
(2)	①	消費期限 /	②	特定保健用食品 /		
(3)	食品を製造する際に、機械や器具などからアレルゲン（アレルギーを起こす原因となる物質）が意図せずに混入すること。 /					

受験番号	
------	--

平成28年度大阪府・大阪市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

栄養教諭 解答用紙 (5枚のうち3)

4	得点	
---	----	--

(1)	①	色紙切り	／	②	小口切り	／	
	③	半月切り	／	④	いちょう切り	／	
	⑤	乱切り	／	⑥	みじん切り	／	
(2)	①	オ	／	②	サ	／	
	④	ア	／	⑤	ケ	／	
	⑦	ス	／	⑧	イ	／	

5	得点	
---	----	--

(1)	①	○衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。 ○高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、 細菌の増殖等が起こらないように配慮する。	／	
		○保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒 の発生状況に配慮する。 ○献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者そ の他の関係者の意見を尊重する。	／	
		○統一献立を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確 実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域 別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模 での作成に努める。 ※いずれか三つ	／	

受験番号	
------	--

平成28年度大阪府・大阪市・豊能地区公立学校教員採用選考テスト

栄養教諭 解答用紙 (5枚のうち4)

--

5 (続き)

(1)	②	理由	食中毒発生の際の原因究明及び学校給食従事者の健康管理のため、検便を毎月2回以上実施している。		／	
		検便検査項目	赤痢菌	／	サルモネラ属菌	／
			腸管出血性大腸菌 血清型O157	／		
(2)	250 倍					／
(3)	逆性石けんは食品添加物として認められておらず、食品に付着する可能性のある場合は、使用しないため。					／
(4)	低温については氷水、高温については沸騰したお湯で温度を計り、正確であることを確認する。					／
(5)	食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするために、冷却機を使用して急激に温度を下げる。					／

--

--

--

--

--

栄養教諭 解答用紙 (5枚のうち5)

6

得点

食育通信

〇〇市立〇〇小学校

〇年 1 月 〇 日発行

新年あけましておめでとうございます。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

「全国学校給食週間」について紹介します。日本の学校給食は明治22年に初めて実施されて以来、各地に広がっていきましたが、戦争のために中断されました。第二次世界大戦後、食べ物が多かった時代に、アメリカのララという団体から1946年12月24日に東京・神奈川・千葉県に給食物資が贈呈され学校給食が再開されました。この日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬季休業と重ならない翌月の1月24日から30日までの1週間を「学校給食週間」としています。学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。学校給食の意義や役割についてあらためて考える1週間にしたと思います。

献立紹介

1月12日
「春の七草」を用いた献立

- ・七草ごはん
- ・筑前煮
- ・かき玉汁
- ・牛乳

春の七草

- せり
- なずな
- ごぎょう
- はこべら
- ほとけのざ
- すずな (かぶ)
- すずしろ (大根)

1月の献立より ～食材紹介～

① 「みかん」



みかんにはビタミンCが多く含まれていて、かぜを予防し、疲れをとってくれます。みかんは、果肉だけでなく、袋やすじには食物繊維がたくさん含まれていて、果肉だけ食べるよりも約2.5倍摂取することができます。皮は乾燥させて入浴剤として利用できますので、かぜの引き始めに有効です。

② 「ブリ」



ブリの旬は冬で、とくに「寒中」、つまり小寒から節分の日までに捕れるブリは「寒ブリ」と呼ばれ、脂がのっていてとくにおいしいです。ブリは「出世魚」として有名で、つばす、はまち、めじろ、ぶりと成長に伴って名前が変わっていきます。その呼び名は地方によって異なりますが、関西ではその呼び名が一般的です。

<一口メモ>

おせち料理の由来について

料理名： 黒豆

黒豆は、まめに働き、まめに暮らせるようにといわれ、おせち料理に欠かせない料理です。