

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名前を記入し、受験番号を次の〔記入例〕に従って、鉛筆で黒くぬりつぶしてください。※1
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。※2

〔マーク式解答用紙記入例〕 ※1

解答用紙		名前	教育 花子	■				
受験番号								
	A	9	8	7	6	5	0	
A	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧ ●
B	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦ ●	⑧ ⑨ ⑩
C	①	②	③	④	⑤	⑥ ●	⑧ ⑨ ⑩	
D	①	②	③	④	⑤ ●	⑦ ⑧ ⑨ ⑩		
E	①	②	③	④ ●	⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩			
F	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧ ⑨ ●

〔記述式解答用紙受験番号記入例〕 ※2

受験番号	9 8 7 6 5 0
------	-------------

- 4 大問①～大問④については、選択肢のうちから、問題で指示された解答番号の右にある数字のうち一つを次の〔解答例〕のように黒くぬりつぶしてください。機械が判断できず回答が無効となる場合がありますので、マークはHB、Bの鉛筆で濃く確実にぬりつぶしてください。また、受験番号等の記入ミス等、不正確な記入をした場合は解答用紙が無効になることもありますので、正確に記入してください。間違え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。なお、問題で指示している解答番号の数と、解答用紙に印字されている解答番号の数は同じとは限りません。指示された解答番号以外の箇所を記入しても採点されませんのでご注意ください。

〔解答例〕 ① 日本の首都はどこか。1～5から一つ選べ。解答番号は 2

1 京都 2 奈良 3 東京 4 名古屋 5 大阪

この場合、正答は「3 東京」なので、解答用紙の解答番号②の右横に並んでいる③を黒くぬりつぶせばよいのです。

②	①	②	●	④	⑤
---	---	---	---	---	---

- 5 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 食に関する法規や栄養教諭制度について、次の問いに答えよ。

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

① 次の空欄A～Cに、下のア～ク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食品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 その他の学校給食を活用した食に関する実践的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 文部科学大臣	イ 義務教育諸学校の設置者	ウ 校長	エ 栄養教諭
オ 個別的な指導	カ 食物アレルギー指導	キ 給食指導	ク 栄養指導

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

② 第二条（学校給食の目標）に記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 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、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 4 諸外国の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 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。

③ 次の各文のうち、学校給食法の内容として、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 「義務教育諸学校」とは、学校教育法に規定する小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。
- B 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食調理手引に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。
- C 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。
- D 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、学校給食を受ける児童又は生徒の保護者の負担とする。

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

④ 次の空欄 A～D に、下のア～ク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

(規準)

第八条 は、児童又は生徒に必要な その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、 の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

ア	義務教育諸学校の設置者	イ	文部科学大臣	ウ	栄養量	エ	摂取量
オ	学校給食実施	カ	学校給食管理	キ	給食	ク	調理

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

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

① 次の空欄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

第一条 この法律は、近年における国民の をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、 に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、 に関する施策の基本となる事項を定めることにより、 に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる 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を目的とする。

	A	B	C	D
1	食生活	身体	食に関する指導	健康
2	食生活	心身	食育	健康
3	食	心身	食育	健全
4	食	身体	食に関する指導	健全
5	食生活	身体	食育	健全

② 次のうち、第一章に記されていないものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 国の責務
- 2 地方公共団体の責務
- 3 教育関係者等及び農林漁業者等の責務
- 4 食品関連事業者等の責務
- 5 栄養教諭の責務

③ 第十六条（食育推進基本計画）に記されている食育推進基本計画が定める事項として、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 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 2 食育の推進の目標に関する事項
- 3 食育推進基本計画の評価に関する事項
- 4 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 5 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- ④ 平成27年に一部改正（平成28年4月1日施行）されたことにより、第二十六条（食育推進会議の設置及び所掌事務）で食育推進会議はどこに置くとなったか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 文部科学省
- 2 内閣府
- 3 厚生労働省
- 4 農林水産省
- 5 地方自治体

(3) 栄養教諭制度について、次の①、②の問いに答えよ。

- ① 次の栄養教諭の職務について、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

栄養教諭の職務は、大きく分けて2つある。食に関する指導と である。この2つを一体のものとして行うことにより、 を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果もたらされる。

そのうち、食に関する指導については、「肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する を行う」「学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、 な食に関する指導を行う」「他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う」があげられる。

	A	B	C	D
1	給食管理	地場産物	個別指導	集団的
2	給食管理	国内産物	栄養指導	集団的
3	栄養管理	地場産物	栄養指導	個別的
4	栄養管理	国内産物	個別指導	個別的
5	給食管理	地場産物	栄養指導	集団的

② 次の栄養教諭制度の概要として、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 身分について、公立学校の栄養教諭は、採用や研修等について養護教諭と同様の措置が講じられる。
- 2 栄養教諭の配置は地方公共団体や設置者の判断によることとされている。
- 3 資格として、栄養教諭普通免許状（専修、一種、二種）を有すること。
- 4 現職の学校栄養職員は、一定の在職経験と都道府県教育委員会が実施する講習等において所定の単位を修得することにより、栄養教諭免許状を取得できるよう法律上特別の措置が講じられている。
- 5 栄養教諭制度は、平成21年度から施行されている。

2 食に関する指導について、次の問いに答えよ。

(1) 「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)について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の食に関する指導の目標について、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 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、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 2 食事の多様性、調理をする喜び、楽しさを理解する。
- 3 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 4 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 5 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

② 次の全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に際して栄養教諭に期待される役割について、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 全体計画の作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行うこと。
- 2 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- 3 複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭は、域内の各学校における全体計画の作成は参画するが、全体計画を踏まえた指導に際しては、各学校に任せること。
- 4 家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- 5 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供を積極的に行うこと。

③ 次の給食時間における食に関する指導について、誤っているものはどれか。1～5から1つ選べ。

解答番号は

- 1 「給食指導」は、毎日の給食の時間に学級担任が行う食に関する指導である。
- 2 給食の時間における指導は、実践活動を通して行われるという特質がある。
- 3 給食の時間における指導は、習慣化を図ることができるという特質がある。
- 4 給食の時間における指導は、個別の状況によらず、偏食の防止が求められるという特質がある。
- 5 給食の時間における指導は、教育課程上の学級活動として指導計画に基づいて行われる学校教育活動である。

(2) 小学校学習指導要領（平成20年3月告示）について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の文は、「第1章総則 第1 教育課程編成の一般方針」から抜粋したものである。

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

学校における体育・健康に関する指導は、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに 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、 の時間はもとより、、 などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。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配慮しなければならない。

	A	B	C	D	E
1	学力	社会科	家庭科	道徳	地域社会
2	学力	体育科	生活科	特別活動	関係機関
3	体力	体育科	家庭科	特別活動	地域社会
4	体力	体育科	家庭科	道徳	地域社会
5	体力	社会科	生活科	特別活動	関係機関

② 次の文は、「第2章各教科 第9節体育 第2各学年の目標及び内容〔第3学年及び第4学年〕
2内容 G保健」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

(1) 健康の大切さを認識するとともに、健康によい生活について理解できるようにする。

ア 心や体の調子がよいなどの健康の状態は、主体の要因や周囲の環境の要因がかかわっている
こと。

イ 毎日を健康に過ごすには、、、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などが必要であること。

ウ 毎日を健康に過ごすには、明るさの調節、換気などの生活環境を整えることなどが必要である
こと。

(2) 体の発育・発達について理解できるようにする。

ア 体は、に伴って変化すること。また、体の発育・発達には、があること。

イ 体は、思春期になると次第に大人の体に近づき、体つきが変わったり、初経、精通などが起こっ
たりすること。また、異性への関心が芽生えること。

ウ 体をよりよく発育・発達させるには、調和のとれた、適切な、及
び睡眠が必要であること。

	A	B	C	D	E
1	食事	運動	休養	年齢	個人差
2	食事	活動	休憩	年齢	変化
3	栄養	運動	休養	成長	変化
4	栄養	運動	休養	成長	個人差
5	栄養	活動	休憩	年齢	個人差

3 健康と栄養について、次の問いに答えよ。

(1) 「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①～③の問いに答えよ。

① 次の文は、概要及び改定のポイントについてまとめたものである。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

日本人の食事摂取基準は、（平成14年法律第103号）第30条の2に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。使用期間は平成27年度からの年間である。

前回からの改定のポイントとして、次のようなものがある。生活習慣病の発症予防とともに予防を加えたこと。エネルギーについて、指標にを採用したこと。生活習慣病の予防を目的としたを充実したこと。ナトリウム（食塩相当量）について、高血圧予防の観点から、男女ともに値を低めに変更したこと。また、小児期からの生活習慣病予防のため、食物繊維とカリウムについて、新たに6～17歳におけるを設定したことなどがある。

	A	B	C	D	E
1	健康増進法	3	重症化	体格（BMI）	目安量
2	健康増進法	5	慢性化	体重	目標量
3	健康保険法	3	慢性化	体格（BMI）	目安量
4	健康増進法	5	重症化	体格（BMI）	目標量
5	健康保険法	3	慢性化	体重	目安量

② 下表は、ビタミンの種類と機能をまとめたものである。誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	種類	機能
1	ビタミンD	腸管や腎臓でカルシウムとリンの吸収を促進。
2	ビタミンK	血液凝固を促進。
3	ビタミンB ₁	網膜細胞の保護作用や視細胞における光刺激反応に重要。
4	ビタミンB ₂	エネルギー代謝や物質代謝に関与。
5	ビタミンC	皮膚や細胞のコラーゲンの合成に必須。

③ 次のたんぱく質の記述について、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 たんぱく質とは、20種類のL-アミノ酸がグリコシド結合してできた化合物である。
- 2 たんぱく質は、酵素やホルモンとして代謝を調節する。
- 3 摂取した食品中のたんぱく質は、胃の胃酸やペプシン、膵液中のエンドペプチダーゼとエキソペプチダーゼの働きにより遊離アミノ酸とオリゴペプチドに分解される。
- 4 体たんぱく質は、合成と分解を繰り返しており、動的平衡状態を保っている。
- 5 たんぱく質を構成するアミノ酸の中で9種は食事によって摂取しなければならず、それらを不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。

(2) 次の食品表示法の改正（平成27年4月1日施行消費者庁）に伴った変更点について、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 ナトリウムの量は「食塩相当量」で表示されることになった。
- 2 容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンの5成分が表示されることになった。
- 3 アレルギー表示は、原則として個別表記することになった。
- 4 特定加工食品及びその拡大表記が廃止された。
- 5 「機能性表示食品」の制度が創設された。

(3) 次の文の日本の食料自給率（カロリーベース）について、空欄A、B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

日本の食料自給率（カロリーベース）は昭和40年に %だったが平成26年は %であった。

- | | A | B |
|---|----|----|
| 1 | 85 | 39 |
| 2 | 73 | 45 |
| 3 | 90 | 39 |
| 4 | 88 | 45 |
| 5 | 73 | 39 |

4 学校給食管理について、次の問いに答えよ。

(1) 次の文は、「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)の一部である。次の①～③の問いに答えよ。

- ・調理場は、換気を行い、温度は ℃以下、湿度は %以下に保つよう努めること。
- ・泥つきの根菜類等の処理は、 で行い、 を清潔に保つこと。
- ・学校給食従事者専用の便所は、 及び から直接出入りできない構造とすること。
また、 及び から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。

① 空欄A、B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

	A	B
1	25	75
2	28	80
3	20	75
4	20	80
5	25	80

② 空欄C、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

	C	D
1	検収室	下処理室
2	下処理室	調理室
3	下処理室	検収室
4	前室	下処理室
5	検収室	調理室

③ 空欄E、F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

	E	F
1	調理室	洗浄室
2	下処理室	検収室
3	食品を取り扱う場所	洗浄室
4	前室	調理室
5	食品・食缶の搬出場	検収室

(2) 次は、「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)で示されている保存食採取方法の記述である。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 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに30g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- 2 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- 3 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 4 展示食を保存食と兼用しないこと。
- 5 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。

(3) カンピロバクター食中毒菌の性質や症状について説明しているものとして、最も適切なものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 乾燥や熱に強いという性質がある。
- 2 食中毒の主な症状は嘔吐、腹痛、下痢であるが、発熱はまれである。
- 3 他の菌より少ない菌量(100個程度)で発症する。
- 4 食中毒発症までの潜伏期間は1～6時間である。
- 5 冷蔵・冷凍庫で菌は死滅する。

(4) 次の細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分けられる。次の原因菌のうち毒素型食中毒を起こすものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 ウェルシュ菌
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 黄色ブドウ球菌
- 4 サルモネラ
- 5 腸管出血性大腸菌

(5) 平成23年度から平成27年度までの学校給食における食中毒発生状況で、発生原因となった件数が最も多い食中毒菌はどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 カンピロバクター
- 2 ノロウイルス
- 3 ヒスタミン
- 4 サルモネラ
- 5 腸炎ビブリオ

(6) 「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)のマスクの記述で、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 調理中は装着中のマスクに触れない。
- 2 作業が終了したら、使い捨てマスクは廃棄する。
- 3 白衣を着用する際には、マスクも装着する。
- 4 使用後の布マスクは、洗浄し、アルコールで消毒する。
- 5 マスクは鼻や口を覆う。

(7) 給食調理場で使用される代表的な消毒剤である「次亜塩素酸ナトリウム」について、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 細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効である。
- 2 比較的安価である。
- 3 希釈後時間が経っても濃度は同じである。
- 4 有機物により濃度が低下する。
- 5 塩素臭がある。

(8) 下表は、「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)の中の衛生管理を充実させるためのステップ表より抜粋したものである。空欄Aに当てはまる正しい語句はどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

<衛生管理を充実させるためのステップ表>



- 1 検収室
- 2 調理室
- 3 下処理室
- 4 休憩室
- 5 洗浄室

5 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) アレルギー表示について、次の①、②の問いに答えよ。

① 食品衛生法施行規則において、表示が義務づけられている「特定原材料」は7品目ある。7品目の食品名をすべて答えよ。

② 消費者庁が表示を推奨している「特定原材料に準ずるもの」は、現在20品目ある。20品目のうち平成25年9月に新たに追加された食品が2品目あるが、その食品名を答えよ。

(2) 「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①～④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の大原則では、食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供するとされている。そのために、最優先とすべきと記述されているものは何か、三文字で答えよ。

② 学校給食の食物アレルギー対応は、アレルギー対応委員会等により組織的に行う必要があるが、その委員会の責任者を答えよ。

③ アレルギー対応を希望する保護者に対し、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断で必ず提出しなければならないものを答えよ。

④ 調理室において、調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えを防止するための方法を二つ答えよ。

(3) 食物アレルギーによる「アナフィラキシー」や「アナフィラキシーショック」とは何か、症状や状態について説明せよ。

