

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 食に関する法規について、次の問いに答えよ。

(1) 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①～③の問いに答えよ。

① 食育の推進に関する施策についての基本的な方針の中で、五つの重点課題について定めているが、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 若い世代を中心とした食育の推進
- 2 多様な暮らしに対応した食育の推進
- 3 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
- 4 食の循環や環境を意識した食育の推進
- 5 食文化の継承に向けた食育の推進

② 食育の推進の目標に関する事項の中で、食育の推進に当たっての目標と、平成32年度までの目標値を定めているが、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 朝食を欠食する若い世代の割合を20%以下にする。
- 2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の週当たりの回数を11回以上にする。
- 3 学校給食における地場産物等を使用する割合を30%以上とする。
- 4 食育に関心を持っている国民を90%以上とする。
- 5 推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とする。

③ 食育の総合的な促進に関する事項の中で、「2. 学校、保育所等における食育の推進（2）取り組むべき施策（学校給食の充実）」の記述の抜粋である。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

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、中学校の給食を拡充させるとともに、十分な の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう の充実を図る。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築する。また、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。地場産物や の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、 に係る取組の充実を図る。

ア	給食の時間	イ	食育月間	ウ	献立内容	エ	全国学校給食週間
オ	食育の時間	カ	国産食材	キ	郷土料理	ク	給食指導

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

(2) 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 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

第一条

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて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を目的とする。

- 1 実践力
- 2 行動力
- 3 認識力
- 4 判断力
- 5 選択力

② 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 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食を実施しなければならない。
- B 栄養教諭は、食に関する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。
- C 学校給食の目標の一つは、学校生活を豊かにし、明るい人間性及び協同の精神を養うことである。
- D 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

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

(3) 次の各文のうち、健康増進法（平成26年6月13日施行）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 国民は、健康な生活習慣の重要性に対する関心と理解を深め、生涯にわたって、自らの健康状態を自覚するとともに、健康の増進に努めなければならない。
- 2 国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。
- 3 健康増進事業実施者は、健康教育、健康相談その他国民の健康の増進のために必要な事業を積極的に推進するよう努めなければならない。
- 4 特定給食施設を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。
- 5 都道府県知事は、第十八条第一項に規定する業務を行う者として、栄養士又は管理栄養士の資格を有する都道府県、保健所を設置する市又は特別区の職員のうちから、栄養指導員を命ずるものとする。

(4) 平成27年「国民健康・栄養調査」（平成27年厚生労働省）の「Ⅱ結果の概要」に関する内容として、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 20・30歳代女性のたんぱく質、食物繊維、ナトリウム、カルシウムの摂取量の平均値が、60歳代女性に比べて少ない。
- B 朝食の欠食率（20歳以上）は、男性14.3%、女性10.1%であるが、男女とも30歳代で最も高い。
- C 現在習慣的に喫煙している者のうち、1日に21本以上吸う者の割合は、男性12.4%、女性2.0%であり、特に男性がこの10年間で増加している。
- D 野菜摂取量の平均値は男性299.4g、女性288.7gで、「健康日本21（第2次）」の目標値350gに達している者の割合は60歳代で男女ともに4割程度と最も高く、20歳代で男女ともに最も低い。

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

(5)「学校給食実施基準の一部改正について」(平成25年4月1日施行文部科学省)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文は、「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方を示したものである。正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- 1 エネルギーは、身体活動レベル1.75を用いて算出した1日の必要量の33%とした。
- 2 たんぱく質は、推定エネルギー必要量の25%を「学校給食摂取基準」の基準値とし、範囲を20～30%と設定した。
- 3 脂質は、総エネルギー摂取量の20%とした。
- 4 ナトリウム(食塩相当量)は、「食事摂取基準(2010年版)」の目標量の年齢ごとの平均の33%未満を基準値とした。
- 5 ビタミンAの基準値は、「食事摂取基準(2010年版)」の推奨量の33%から変更せず、上限値を廃止した。

② 次の表は、生徒(12歳～14歳)一人一回当たりの「学校給食摂取基準」の基準値である。正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	エネルギー (kcal)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食物繊維 (g)
1	830	400	3	6.5
2	820	450	4	6.5
3	800	450	4	6
4	820	400	3	6
5	830	450	4	6.5

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①～④の問いに答えよ。

① 「第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成」の中の、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点について、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 校長は継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること。
- 2 関連する教科等において食に関する指導を充実すること。
- 3 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること。
- 4 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること。
- 5 総合的な学習の時間を十分に活用すること。

② 「第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成」の中の、特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成の留意点について、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 特別支援学校における食に関する指導の目標を設定すること。
- 2 在籍する児童生徒の障害の状態や特性等を十分に考慮して作成すること。
- 3 知的障害者である児童生徒又は複数の種類の障害を併せ有する児童生徒を教育する場合には、各教科等のそれぞれの時間を設けて行う指導と、各教科等の全部又は一部を合わせて行う指導を適切に組み合わせて指導が行われていることを踏まえること。
- 4 複数の障害を併せ有する児童生徒(以下「重複障害者」とする。)を対象にする場合は、「重複障害者等に関する教育課程の取扱い」に留意し、児童生徒の障害や発達の状況に即した全体計画を作成すること。
- 5 各学級の指導計画を生かした食に関する指導を推進すること。

③ 次の文は、「第3章 各教科等における食に関する指導の展開 各論【中学校】道徳 2 教科の特質」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

道徳の時間では、基本的 、感謝、、、郷土愛などの道徳的価値を含む内容についての指導が行われます。規則正しい食習慣の形成等の基本的 に関する内容、生産者や家族への感謝に関する内容、健康の保持増進といった に関する内容、食事のあいさつやマナーといった に関する内容、地域の食文化等の郷土に関する内容などの指導は、食に関する指導と深くかかわっています。

	A	B	C
1	生活習慣	心身の健康	公德心
2	生活習慣	生命尊重	公德心
3	生活習慣	心身の健康	公共心
4	人権の尊重	生命尊重	公共心
5	人権の尊重	心身の健康	公德心

④ 次の文は、「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 (5) 栄養教諭の役割」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

- ・ 学級担任等との連携により、 に各教科等の指導内容と関連した を行うこと。
- ・ のねらいを明確にした 計画を学級担任等に示すこと等、学級担任等が教科等において学校給食を教材として活用しやすいよう配慮した取組を行うこと。
- ・ 学級担任、教科担任、養護教諭等と十分連携を図り、学校の における様々な情報等を に反映させること。

	A	B	C	D
1	計画的	献立作成	給食	教育活動
2	計画的	食に関する指導	献立	全体計画
3	意図的	献立作成	献立	教育活動
4	意図的	食に関する指導	献立	教育活動
5	意図的	食に関する指導	給食	全体計画

(2) 小学校学習指導要領（平成20年3月告示）及び中学校学習指導要領（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、小学校学習指導要領「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〔共通事項〕（2）日常の生活や学習への適応及び健康安全」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

- ア 希望や目標をもって生きる態度の形成
- イ 基本的な生活習慣の形成
- ウ 望ましい の形成
- エ 清掃などの当番活動等の役割と働くことの意義の理解
- オ の利用
- カ 心身ともに健康で安全な の形成
- キ を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

	A	B	C	D
1	学習習慣	学校図書館	集団活動	衛生管理基準
2	人間関係	ランチルーム	生活態度	食育の観点
3	人間関係	ランチルーム	集団活動	衛生管理基準
4	学習習慣	ランチルーム	生活態度	衛生管理基準
5	人間関係	学校図書館	生活態度	食育の観点

② 次の文は、中学校学習指導要領「第2章 各教科 第8節 技術・家庭 第2 各分野の目標及び内容〔家庭分野〕 2 内容 B 食生活と自立」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

(1) 中学生の食生活と栄養について、次の事項を指導する。

ア 自分の食生活に関心をもち、生活の中で食事が果たす役割を理解し、 について考えること。

イ 栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考えること。

(2) の献立と食品の選び方について、次の事項を指導する。

ア 食品の や中学生の1日に必要な食品の種類と について知ること。

イ 中学生の1日分の献立を考えること。

ウ 食品の品質を見分け、用途に応じて選択できること。

	A	B	C	D
1	健康によい食習慣	日常食	バランス	摂取基準
2	健康によい食習慣	普通食	栄養的特質	摂取基準
3	健康によい献立	普通食	バランス	概量
4	健康によい食習慣	日常食	栄養的特質	概量
5	健康によい献立	日常食	バランス	摂取基準

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 次の各文は、食事摂取基準についての記述の一部であるが、誤りがある。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 ナトリウム（食塩相当量）の目標量は、12歳以上の男性で8.0g/日未満、女性で7.0g/日未満である。
- 2 推定エネルギー必要量における授乳婦の付加量は350kcal/日である。
- 3 鉄の推奨量は、15～17歳の月経ありの女性が最も高い。
- 4 カルシウムの推奨量は男女ともに12～14歳が最も高い。
- 5 たんぱく質の推奨量は、15歳以上では、女性より男性が10g/日多い。

② 次の各文は、脂質についての記述の一部であるが、誤りがある。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 脂質は、脂溶性ビタミンやカロテノイドの吸収を助ける。
- 2 脂肪酸は、炭水化物あるいはたんぱく質よりも、1g当たり3倍以上のエネルギー価を持つことから、ヒトはエネルギー蓄積物質として優先的に脂質を蓄積すると考えられる。
- 3 コレステロールは細胞膜の構成成分である。肝臓において胆汁酸に変換される。
- 4 n-6系脂肪酸とn-3系脂肪酸は体内で合成できず、欠乏すると皮膚炎などが発症する。
- 5 n-3系脂肪酸には、食用調理油由来の α -リノレン酸と魚由来のEPA、DPA、DHAなどがある。体内に入った α -リノレン酸は一部EPAやDHAに変換される。

③ 次のカルシウムと鉄の記述について、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 カルシウムは、体重の1～2%を占め、その95%は骨及び歯に存在する。
- 2 ビタミンDは鉄の吸収を促進する。
- 3 フィチン酸、タンニン、シュウ酸などは鉄の吸収を促進する。
- 4 たんぱく質、アミノ酸、アスコルビン酸（ビタミンC）はカルシウムの吸収を促進する。
- 5 食品中の鉄の主な形態は、たんぱく質と結合したヘム鉄と無機鉄である非ヘム鉄に分けられる。

(2) 「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」の収載成分の記述について、次の①、②の問いに答えよ。

① 水分とたんぱく質について、次の空欄A～Dに当てはまる数字の正しい組合せはどれか。

1～5から一つ選べ。解答番号は

人体は、その約 %を水で構成され、1日に約 リットルの水を摂取し、そして排泄している。この収支バランスを保つことにより、体の細胞や組織は正常な機能を営んでいる。通常、ヒトは水分の約 分の1を食品から摂取している。たんぱく質はアミノ酸の重合体であり、人体の水分を除いた重量の 分の1以上を占める。

	A	B	C	D
1	40	4	3	2
2	40	2	3	3
3	60	2	3	3
4	60	2	2	2
5	60	4	2	2

② 次の無機質の記述について、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- 1 銅は、アドレナリン等のカテコールアミン代謝酵素の構成要素として重要である。遺伝的に欠乏を起こすメンケス病、過剰障害を起こすウイルソン病が知られている。
- 2 リンは、カルシウムとともに骨の主要構成要素であり、リン脂質の構成成分としても重要である。また、高エネルギーリン酸化合物として生体のエネルギー代謝にも深く関わっている。肝機能低下により摂取の制限が必要となる場合がある。
- 3 亜鉛は、核酸やたんぱく質の合成に関与する酵素をはじめ、多くの酵素の構成成分として、また、血糖調節ホルモンであるインスリンの構成成分等として重要である。過剰により小児では成長障害、皮膚炎が起こるが、成人でも皮膚、粘膜、血球、肝臓等の再生不良や味覚、嗅覚障害が起こるとともに、免疫たんぱく質の合成能が低下する。
- 4 ナトリウムは、細胞外液の浸透圧維持、脂質の吸収、神経や筋肉細胞の活動等に関与するとともに、骨の構成要素として骨格の維持に貢献している。一般に、欠乏により疲労感、低血圧等が起こることが、過剰により浮腫（むくみ）、高血圧等が起こることがそれぞれ知られている。なお、腎機能低下により摂取の制限が必要となる場合がある。
- 5 ヨウ素は、副甲状腺ホルモンの構成要素である。欠乏すると副甲状腺刺激ホルモンの分泌が亢進し、甲状腺腫を起こす。

4 学校給食の管理について、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①～⑤の問いに答えよ。

- ・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ともに、な作業工程及びとなるよう配慮すること。
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こと。
保健所等から情報を収集し、における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- ・有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は表示、消費期限及び並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及びが明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- ・使用水は、に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後にがmg/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、その結果をすること。

① 空欄A、B、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

	A	B	C
1	効率的	作業動線	全国
2	衛生的	作業動線	全国
3	衛生的	人員配置	全国
4	効率的	人員配置	地域
5	衛生的	作業動線	地域

② 空欄D、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

	D	E	F
1	内容	賞味期限	保存方法
2	品質	賞味期限	使用方法
3	内容	賞味期限	使用方法
4	品質	品質保持期限	使用方法
5	内容	品質保持期限	保存方法

③ 空欄G、H、I、J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

	G	H	I	J
1	学校環境衛生基準	遊離残留塩素	0.2	共通理解
2	学校給食衛生管理基準	亜硝酸態窒素	0.2	記録
3	学校環境衛生基準	遊離残留塩素	0.1	記録
4	学校給食衛生管理基準	遊離残留塩素	0.1	記録
5	学校環境衛生基準	亜硝酸態窒素	0.2	共通理解

④ 次の各文は、二次汚染の防止についての記述の一部であるが、誤りがある。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 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。
- 2 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。
- 3 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。
- 4 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用すること。
- 5 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

- ⑤ 次の表は、学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準についての記載の一部であるが、誤りがある。誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	食品名	保存温度
1	牛乳	10℃以下
2	食肉製品	10℃以下
3	殻付卵	15℃以下
4	バター	10℃以下
5	チーズ	15℃以下

- (2) 食物アレルギーについて、次の①～③の問いに答えよ。

- ① 内閣府令で、表示が義務付けられている「特定原材料」は7品目ある。卵、えび、そば以外の4品目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 | 乳 | 小麦 | 落花生 | かに |
| 2 | 乳 | 小麦粉 | ごま | いか |
| 3 | 乳 | 小麦 | ごま | かに |
| 4 | 牛乳 | 小麦粉 | 落花生 | いか |
| 5 | 牛乳 | 小麦 | ごま | かに |

- ② 消費者庁が表示を行うことを推奨している「特定原材料に準ずるもの」は、現在20品目ある。次のうち、20品目に含まれるものとして正しい組合せはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は

- | | | | | | |
|---|-----|------|-----|------|-------|
| 1 | たこ | まつたけ | さば | ゼラチン | くるみ |
| 2 | あわび | やまいも | さば | オレンジ | くるみ |
| 3 | いくら | さといも | いわし | オレンジ | アーモンド |
| 4 | あわび | さといも | いわし | ゼラチン | りんご |
| 5 | たこ | まつたけ | さば | ゼラチン | アーモンド |

③ 次の各文は、「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）の中の学校給食における食物アレルギー対応の大原則についての記述の一部であるが、誤りがある。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 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 2 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、個に応じた対応を最優先とする。
- 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」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 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。

(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、②の問いに答えよ。

① 次の表は、乾物の戻し方についての記載の一部であるが、誤りがある。誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	食 品 名	倍 率	戻し方
1	かんぴょう	5 ～ 10 倍	塩もみをして、熱湯でゆでる。
2	切り干しだいこん	4 ～ 7.5 倍	たっぷりの水又はぬるま湯に浸す。
3	はるさめ	3 ～ 7 倍	用途により、ゆでるまたはぬるま湯に浸す。
4	干しわかめ	6 ～ 10 倍	煮物、汁物に使用する場合はぬるま湯に浸す。
5	豆 類	2 ～ 2.6 倍	下処理用の水槽で洗い、水に浸す。

② 次の各文は、卵の処理についての記述の一部であるが、誤りがある。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 検取の際に品温をチェックし、外観（ひび割れ等）及び採卵日（消費期限）を確認する。
- 2 専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着する。
- 3 調理室の所定の場所で、卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。割卵の際は、殻の混入防止のため平面で割るとよい。
- 4 1個ずつ割卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の混じりがないかを確認しながら、専用容器に移す。この時、鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
- 5 使用直前に、専用泡だて器で攪拌する。

5 食中毒について、次の問いに答えよ。

(1) 次の各文は、「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)の中の食中毒を引き起こす原因菌の特徴とそれによって発症する食中毒の症状を記述したものである。次の①～④で述べられている食中毒の原因菌名を答えよ。

- ① 家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や水を汚染する。潜伏期は1～7日と長く、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便などが主な症状である。食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜などが原因食品となっている。
- ② 耐熱性の毒素(エンテロトキシン)を産生する。潜伏期は1～3時間と短く、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状である。乳製品、卵製品、畜産製品、握り飯、魚肉ねり製品などが原因食品となっている。
- ③ 酸素を嫌う嫌気性菌である。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せず生残する。本菌に汚染した食肉、魚介類、野菜を使った加熱調理品を長時間保存した時に菌が増殖し、食中毒の原因となることがしばしばある。潜伏期は6～18時間で、腹痛と下痢が主な症状である。
- ④ 河口部、沿岸部などの汽水域に生息する。生の魚介類が食中毒の原因食品となることが多く、潜伏期は6～12時間で、腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐などが主な症状である。

(2) 次の文は、「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)と「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)のノロウイルスの食中毒についての記述の一部である。①～③の問いに答えよ。

- ・ 近年発生している食中毒は、細菌であっても少数の菌量で発症したり、ノロウイルスのように食品中では増えず、人間の腸管内で増えて発症したりするものによる食中毒が増加している。これらの予防には「付けない」「」対策が極めて重要である。
- ・ ノロウイルスは冬季に集団発生という形で起こることが多いが、近年は夏場にも発生している。原因食品が明らかでない食中毒事例が多く、ヒトを介した(ア)により食品が原因となるものが多く発生している。潜伏期は時間で、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱などが主な症状である。
- ・ ノロウイルスに対しては消毒剤として(イ)が有効であり、有機物の少ないところでは(ウ)ppm濃度を、有機物の多い(嘔吐物等)ところでは、(イ)が有機物に消費されるため(エ)ppm以上を用いることで、短時間で殺滅できる。

① 文中の(ア)～(エ)に入る語句や数字を記せ。

② 食中毒予防の三原則以外で、空欄Aに入るもう一つの重要な対策を答えよ。

③ ノロウイルスの潜伏期間について、空欄Bに入る時間を下のa～dから一つ選び記号で答えよ。

a 24～48 b 10～24 c 6～10 d 3～6

(3) 食中毒の発生を防止するためには手洗いが重要であるが、調理場内や調理従事者専用便所の手洗い場には、なぜペダル開閉式のふた付きゴミ箱が必要なのか、理由を二つ答えよ。

