

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。

Ⅰ 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「食生活指針」(平成28年6月一部改正 文部科学省・厚生労働省・農林水産省)に示されている内容として、誤っているものはどれか。Ⅰ～5から一つ選べ。

解答番号は

- Ⅰ 食事を楽しみましょう。
- 2 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、肉、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 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- 5 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- (2) 次の各文のうち「第4次大阪府食育推進計画」(令和6年3月 大阪府)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。Ⅰ～5から一つ選べ。解答番号は

- A 小・中学校で栄養教諭等による食に関する指導の1校あたりの年間平均取組回数の目標値は130回以上である。
- B 合言葉は「野菜バリバリ朝食モリモリ!みんなで育む元気な食」である。
- C 小・中学校等における取組みは、「子どもの望ましい食習慣の形成や、食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の充実を図るとともに、各教科においても、学校給食が「生きた教材」として、さらに活用されるよう取り組みます。」である。
- D 基本理念は「全ての府民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会～いのち輝く健康未来都市・大阪の実現～」である。

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

(3) 「食育基本法の一部を改正する法律」(令和8年5月27日公布・施行)について、次の①、②の問いに答えよ。

- ① 第六条に示されている内容として、空欄 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

第六条 食育は、広く国民が、年齢等にかかわらず、家庭、学校、保育所、職場、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深め、これを食生活の改善や食料の持続的な供給に資する物の選択に努める等の健全な食生活を送ること等に資する行動に結び付けることができる能力を育むことを旨として、行われなければならない。

- 1 体験活動
- 2 学習指導
- 3 実践活動
- 4 啓発活動
- 5 知識習得

- ② 第十六条に示されている食育推進基本計画で定める事項として、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) 次の各文のうち「学校給食法」(令和7年4月1日施行)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

5

- 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	○	○	×	○

(5) 次の各文は「学校教育法」(令和8年4月1日施行)に示されている内容である。

空欄 ～ 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

(第二十一条 四)

家族と家庭の役割、生活に必要な衣、食、住、情報、産業その他の事項について な理解と技能を養うこと。

(第二十一条 八)

健康、安全で幸福な生活のために必要な習慣を養うとともに、運動を通じて を養い、心身の調和的発達を図ること。

(第三十七条 ②)

小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、主務教諭、栄養教諭その他必要な職員を 。

(第三十七条 ④)

栄養教諭は、児童の をつかさどる。

ア 精神力	イ 体力	ウ 置くことができる	エ 置かなければならない
オ 基礎的	カ 発展的	キ 食に関する指導	ク 栄養の指導及び管理

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

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「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（平成29年7月文部科学省）の「第3章 各活動・学校行事の目標及び内容 第1節 学級活動 2 学級活動の内容」（2）「（2）日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」エ 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 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する資質・能力等を、児童が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように学校教育全体で指導することである。したがって、学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。
- 2 給食の時間は、楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備などに関する指導により、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図る。そして、適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導する必要がある。
- 3 学校給食に関する内容については、学級活動の授業時数には充てない給食の時間を中心に指導することになるため、学級活動の時間では計画的に指導する必要はない。
- 4 栄養摂取の偏りや欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満などの生活習慣病、食物アレルギー等の問題が指摘される現在、家庭との連携が今後更に重要になる。
- 5 学校給食を実施していない学校においても、児童が健康の大切さを実感し、生涯にわたって自己の健康に配慮した食生活が営めるよう、食育の観点も踏まえて望ましい食習慣の形成の指導を行う必要がある。

- (2) 次の各文のうち「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編」（平成29年7月 文部科学省）の「第2章 家庭科の目標及び内容 第3節 家庭科の内容 B 衣食住の生活 食生活 (3)栄養を考えた食事」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 体に必要な栄養素の種類と主な働きの指導に当たっては、名称や働きを覚えることだけに重点を置くのではなく、体に必要な栄養素を食事によってとっていることに気付き、栄養を考えて食事をとることの大切さが分かるよう配慮する。
- 2 1食分の献立作成の方法の指導に当たっては、洋食や中華料理を中心に扱い、多様な食文化から献立作成の方法を理解できるよう配慮する。
- 3 理科の第5学年における植物の種子の中の養分に関する学習で扱うでんぷんとの関連を図り、でんぷんは炭水化物の一つであることに触れることも考えられる。
- 4 食品を三つのグループに分けることについて、食品には複数の栄養素が含まれていることから、必ずしもいずれかのグループに厳密に分類しなくてもよい場合もあることに配慮する。
- 5 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること及び食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解することについては、五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱い、中学校での日本食品標準成分表や食事摂取基準、食品群別摂取量の目安などの学習につなげるよう配慮する。

(3) 「中学校学習指導要領（平成29年告示）」（平成29年3月告示 文部科学省）について、次の①、②の問いに答えよ。

- ① 次の文は「第Ⅰ章 総則 第Ⅰ 中学校教育の基本と教育課程の役割 2 (3)」の記述である。
空欄 ～ 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・健康に関する指導を、生徒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ことにより、健康で安全な生活と豊かな の実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における 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・家庭科及び特別活動の時間はもとより、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特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会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、 を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

	A	B	C
1	スポーツライフ	食事マナー	豊かな人間性を育み健やかな生活
2	ライフスタイル	食事マナー	生涯を通じて健康・安全で活力ある生活
3	スポーツライフ	食育の推進	豊かな人間性を育み健やかな生活
4	ライフスタイル	食育の推進	豊かな人間性を育み健やかな生活
5	スポーツライフ	食育の推進	生涯を通じて健康・安全で活力ある生活

② 次の各文は「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 衣食住の生活 (3) 日常食の調理と地域の食文化」の記述である。

空欄 ～ 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 次のような知識及び技能を身に付けること。

(ア) 日常生活と関連付け、用途に応じた について理解し、適切にできること。

(イ) 食品や調理用具等の に留意した管理について理解し、適切にできること。

(ウ) 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。

(エ) 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。

イ 日常の の調理について、食品の選択や調理の仕方、 を考え、工夫すること。

	A	B	C	D
1	調理	特性	1 食分	食事場所
2	食品の選択	安全と衛生	1 食分	調理計画
3	調理	特性	1 日分	食事場所
4	食品の選択	特性	1 日分	調理計画
5	食品の選択	安全と衛生	1 食分	食事場所

- (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 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 （1）食事の役割と中学生の栄養の特徴」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

1	1
---	---

- A 食事を共にすることが人間関係を深めたり、偏食を改善し、栄養のバランスのよい食事にもつながったりすることを理解できるようにする。
- B 共食については、孤食との比較から、その重要性に気付くとともに、食事を共にするためには、小学校で学習した楽しく食べるための工夫が必要であることに気付くようにする。
- C 中学生に必要な栄養の特徴については、エネルギー及びたんぱく質やカルシウムなどの栄養素を十分に摂取する必要があることを理解し、健康の保持増進には食事のみが唯一の要素であることを理解できるようにする。
- D 健康によい食習慣については、欠食や偏食を避け、栄養のバランスがよい食事をとることや1日3食を規則正しくとることの重要性について理解できるようにする。
- E 生徒の家庭での食事を教材として取り上げる場合には、クラス全体で共有して比較検討するため、生徒のプライバシーへの配慮よりも学習効果を優先する。

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

(5) 「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)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 次の各文は「第6章 個別的な相談指導の進め方」の「第5節 具体的な指導方法 2 偏食のある児童生徒 (2) 偏食に対する個別的な相談指導の要点・留意点」に示されている記述である。空欄 ～ 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 指導に当たっては、該当児童生徒の や自信につながるよう、まずは苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみるなど、偏食の原因を軽減するための取組を段階的に行う。

イ 成長期にある子供の偏食は も影響することから、栽培、調理、適度な運動による空腹などの体験も有効である。

ウ 日々の給食指導においては、 が苦手な食品についてその日食べる量を決定し、完食することを目標とした個に応じた指導を継続的に行う。

エ 学校給食を教材とした 指導では、食品の種類やそれぞれの食品の働きについて正しい知識や感謝の気持ちを持ち、残さず食べようとする意欲を高める。

オ 給食管理においては、偏食の原因である食品の使用量や調理方法を工夫したり、 を工夫し、食分の献立としては食べやすいよう留意する。

	A	B	C	D	E
1	達成感	心理的要因	児童生徒自身	集団	料理の組み合わせ
2	満足感	身体的要因	指導者	個に応じた	料理の組み合わせ
3	達成感	身体的要因	指導者	集団	食器の配置
4	満足感	心理的要因	指導者	集団	食器の配置
5	達成感	身体的要因	児童生徒自身	個に応じた	料理の組み合わせ

② 「第6章 個別的な相談指導の進め方 第6節 個別的な相談指導の評価」に示されている成果指標（アウトカム）と活動指標（アウトプット）として、正しい組合せを○、誤った組合せを×とした場合、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

- A 課題別の健康状態の改善の目標達成状況はどうか。－ 成果指標
- B 対象者の抽出条件や抽出後の人数は適切か。－ 活動指標
- C 個別指導全体の健康状態の改善の目標達成状況はどうか。－ 活動指標
- D 計画に基づいた実施状況はどうか。－ 成果指標
- E 個人目標の設定が適切か。－ 活動指標

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

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「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」（令和5年4月 文部科学省）の「第1章 説明 2 日本食品標準成分表2020年版（八訂） 2）収載成分項目等 （6）無機質（Minerals）」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 ナトリウムは、細胞外液の浸透圧維持、糖の吸収、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。
- 2 マグネシウムは、骨の弾性維持、細胞のカリウム濃度調節、細胞核の形態維持に関与するとともに、細胞がエネルギーを蓄積、消費するときに必須の成分である。多くの生活習慣病やアルコール中毒の際に細胞内マグネシウムの低下がみられ、腎機能が低下すると高マグネシウム血症となる場合がある。
- 3 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成要素である。欠乏すると甲状腺刺激ホルモンの分泌が低下し、甲状腺腫を起こす。
- 4 カルシウムは、骨の主要構成要素の一つであり、ほとんどが骨歯牙組織に存在している。細胞内には微量しか存在しないが、細胞の多くの働きや活性化に必須の成分である。また、カルシウムは、血液の凝固に関与しており、血漿（けっしょう）中の濃度は一定に保たれている。成長期にカルシウムが不足すると成長が抑制され、成長後不足すると骨がもろくなる。
- 5 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) 次の各文のうち「健康日本21アクション支援システム ～健康づくりサポートネット～」(厚生労働省)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 高齢期にみられる骨格筋量の低下と筋力もしくは身体機能(歩行速度など)の低下をサルコペニアという。骨格筋量の低下は25～30歳頃から始まり、生涯を通して進行する。サルコペニアの主な要因は加齢であるが、活動不足や疾患、栄養不良が危険因子となる。
- 2 日本では低出生体重児(2,500g未満)の割合がおよそ10%程度で推移しているが、2015年に世界各国の低出生体重児の実態を調べた研究によると、北米やヨーロッパなどの先進国ではその割合は7%前後となっており、日本の低出生体重児の割合は高いといえる。その背景の一つに、若い女性のやせや、妊娠中の体重増加不足があるといわれている。小さく生まれてきたこどもは、体内にエネルギーを溜めこみやすい体質であるため、成人後に生活習慣病(高血圧・糖尿病など)にかかりやすいと考えられている。
- 3 ウェルニッケ脳症とその後遺症であるコルサコフ症候群のことをウェルニッケ・コルサコフ症候群と呼ぶ。ウェルニッケ脳症はビタミンB₆(ピリドキシン)の不足により、脳幹部に微小な出血が起こり、細かい眼の振るえ(眼振)が目の動きに制限が出る(眼球運動障害)、意識障害などの精神状態の変化、ふらつき(失調性歩行)といった様々な症状が急激に出現する。発症直後にピリドキシンを大量に点滴すれば回復することができるが、実際には見逃されることが多く、死亡率も10～17%と推計されている。
- 4 食事の飽和脂肪酸と血中のコレステロールとの関係は、食事のコレステロールと血中のコレステロールとの関係よりも強く、LDLコレステロールが高い人がまず第一に行うべきことは、飽和脂肪酸のとりすぎを改めることである。
- 5 動脈硬化にはいくつかの種類があり、大動脈など比較的太い動脈に粥腫(じゅくしゅ)ができるのが、粥状動脈硬化(アテローム動脈硬化)である。動脈の内膜に血液中の悪玉コレステロール(LDLコレステロール)などが入り込んでドロドロの粥状物質(プラーク)となり蓄積すると、血管が狭くなり、臓器に酸素が行き渡らなくなるため、狭心症や一過性脳虚血発作が起こる。また、プラークが破綻して内部に広がり血栓ができると、血管が詰まってしまうため、心筋梗塞や脳梗塞に至る。

- (3) 次は「うちの郷土料理」(農林水産省)に示されている都道府県と郷土料理の組合せである。
誤っているものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

	郷土料理	都道府県
1	いしる鍋	北海道
2	冷や汁	山形県/宮崎県/埼玉県
3	ままかりずし	岡山県
4	柳川鍋/どじょう汁	東京都
5	かるかん	鹿児島県

- (4) 次の各文のうち「栄養成分表示について」(消費者庁)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 熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)は表示が義務付けられている栄養成分である。
B 飽和脂肪酸、食物繊維は表示が推奨されている栄養成分である。
C 「補給ができる旨の表示」にはビタミンB₁、B₂は含まれない。
D 「適切な摂取ができる旨の表示」にはコレステロール、糖類が含まれる。

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

(5) 次の各文のうち「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議 令和2年12月）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 たんぱく質は食事摂取基準の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の15%～25%エネルギーを学校給食の基準値とした。
- 2 カルシウムの昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の50%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、四分位範囲内で、食事摂取基準の推奨量の50%を学校給食の基準値とした。
- 3 ナトリウム（食塩相当量）は昼食必要摂取量で摂ることが許容される値の四分位範囲の最高値を用いても献立作成上味付けが困難となることから、食事摂取基準の目標量の3分の1未満を学校給食の基準値とした。
- 4 食物繊維の昼食必要摂取量の中央値は、小学3年生は食事摂取基準の目標量の約40%、小学5年生は約3分の1であるが、中学2年生は40%を超えている。献立作成の実情に鑑み、四分位範囲内で、食事摂取基準の目標量の40%以上を学校給食の基準値とした。
- 5 鉄の昼食必要摂取量の中央値は、小学生は食事摂取基準の推奨量の約40%であるが、中学生は40%を超えている。献立作成の実情に鑑み、四分位範囲内で、食事摂取基準の推奨量の40%を学校給食の基準値とした。

(6) 次の各文は「救急蘇生法」（日本医師会）「気道異物除去の手順」に示されている内容である。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 救助者が一人だけの場合は、異物除去を行う前に、119番通報を行います。
- B 異物除去は、まず「腹部突き上げ法」を試みて、効果がなければ「背部叩打法」を試みます。
- C 妊婦や乳児では、「腹部突き上げ法」は行いません。「背部叩打法」のみ行います。
- D 背部叩打法は患者の後ろから、握りこぶして、左右の肩甲骨の下あたりを力強く2～3回叩きます。

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

- (7) 次の表は「知っていますか？栄養機能食品」(消費者庁)に示されている栄養成分と栄養成分の機能の組合せである。空欄 ～ 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

栄養成分	栄養成分の機能
A	A は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 A は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 A は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
ビタミンB ₁	ビタミンB ₁ は、 B からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB ₆	ビタミンB ₆ は、 C からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
D	D は、赤血球の形成を助ける栄養素です。
E	E は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 E は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。

	A	B	C	D	E
1	亜鉛	炭水化物	脂質	ビタミンB ₁₂	葉酸
2	マグネシウム	たんぱく質	炭水化物	ナイアシン	銅
3	亜鉛	炭水化物	たんぱく質	ビタミンB ₁₂	パントテン酸
4	マグネシウム	たんぱく質	脂肪	ナイアシン	パントテン酸
5	亜鉛	炭水化物	たんぱく質	ビタミンB ₁₂	葉酸

(8) 次の各文は「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「第1章「学校給食(大量)調理」の基本的な考え方 大量調理に役立つ調理科学」に示されている内容である。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

21

- A 食品の細胞膜の半透性がある生の場合は、調味料は拡散によって食品内部へ移動し、加熱によって細胞膜の半透性が失われると、調味料は浸透によって食品内部へ移動するが、細胞膜の加熱による変性は60～65℃といわれており、実際の加熱調理では、細胞膜の変性とたんぱく質の変性及びでんぷんの糊化などが徐々に進んでいる中で、調味料は食品が加熱されるにしたがって、浸透によって移動する。
- B オーブン加熱は、庫内の空気からの放射伝熱と庫壁からの対流伝熱、天板からの伝導伝熱によって加熱される。
- C ルーの調製で小麦粉を加熱する際、加熱温度が120℃以上になると、小麦粉のグルテンは熱変性し、でんぷんは膨潤することなく粒形を保っているため、ルーはさらさらした性状になる。
- D 調味料の拡散速度は、分子量が小さいほど速く、食塩の拡散はしょ糖の拡散の約4倍である。

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

4 食物アレルギーについて、次の問いに答えよ。

(1) 消費者庁が食物アレルギーを持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から定めている特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（令和8年4月時点）について、正しい組合せを○、誤った組合せを×とした場合、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。

解答番号は 22

- A 特定原材料に準ずるもの － ピスタチオ
B 特定原材料 － くるみ
C 特定原材料に準ずるもの － カシューナッツ
D 特定原材料 － マカダミアナッツ

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

(2) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン〈令和元年度改訂〉」(日本学校保健会) について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文のうちアナフィラキシー、アナフィラキシーショックの説明として、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は

23

- 1 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いう。
- 2 児童生徒等にかかるアナフィラキシーの原因のほとんどは医薬品、次いで食物である。それ以外に昆虫刺傷、ラテックス(天然ゴム)などが問題となる。
- 3 アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や身体的な要因(低温/高温など)によって起こる場合があることも知られている。
- 4 アドレナリン自己注射薬を携行している場合には、ショックに陥った時に注射することが効果的である。
- 5 意識の障害などが見られる重症の場合には、まず適切な場所に頭と足を同じ高さにして寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにする。

- ② 次の表は食物アレルギーの病型と特徴の組合せである。正しい組合せを○、誤っている組合せを×とした場合、正しいものはどれか。1～5から一つ選べ。解答番号は 24

	食物アレルギーの病型	特徴
A	即時型	原因食物を食べて4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もある。
B	口腔アレルギー症候群	IgE抗体が関係する口腔粘膜のみのアレルギー症状を指すが、花粉－食物アレルギー症候群のことがほとんどである。シラカバやハンノキやブタクサなどの花粉のアレルギーがある児童生徒等がそれらの花粉抗原と構造が似た物質を含む生の果物や野菜を食べたときに、食後5分以内に口腔内の症状が誘発される。加熱された果物では反応しないことがほとんどである。
C	食物依存性運動誘発アナフィラキシー	特定の食物を食べた後に運動することによってアナフィラキシーが誘発される病型で、IgE抗体は関係しない。原因食物としては鶏卵が多い。

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

- ③ 次の各文のうち食物アレルギーの原因食物と除去根拠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 学校での食物アレルギーに対する取組としては、“学校内でのアレルギー発症をなくすこと”が第一目標だが、同時に児童生徒等の健全な成長の観点から、不要な食事制限をなくすことも重要である。
- 2 食物アレルギーの血液検査で陽性の場合は、学校から保護者に検査結果の提出を求める。
- 3 あまりに除去品目数が多い場合には、不必要な除去を行っている可能性が高いため、保護者や主治医・学校医等とも相談しながら、正しい診断を促していくことが必要である。
- 4 鶏卵、牛乳、小麦などの主な原因食物は年齢を経るごとに耐性獲得することが知られている。ただ、ピーナッツ、ソバ、甲殻類、魚類などは耐性獲得率があまり高くないことが知られている。
- 5 食物経口負荷試験は、原因と考えられる食物を試験的に摂取して、それに伴う症状が現れるかどうかをみる試験であり、除去根拠として最も高い位置付けになる。

- (3) 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〈令和元年度改訂〉」（日本学校保健会）および「学校等におけるアナフィラキシーショック時のアドレナリン点鼻液の投与について」（令和8年4月16日 事務連絡 こども家庭庁・文部科学省）で示されている緊急時に備えた処方薬に関する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 アドレナリンはもともと人の副腎から分泌されるホルモンで、主に心臓の働きを強めたり、末梢の血管を収縮させたりして血圧を上げる作用がある。
- 2 アドレナリン自己注射薬、アドレナリン点鼻液は医療機関外での一時的な緊急補助治療薬であるため、使用後は速やかに医療機関を受診しなければならない。
- 3 アドレナリン点鼻液は、当該児童生徒に代わって教職員等が投与を行うことはできない。
- 4 抗ヒスタミン薬やステロイド薬は、内服してから効果が現れるまでに30分以上かかるため、アナフィラキシーなどの緊急を要する重篤な症状に対して効果を期待することはできない。
- 5 ステロイド薬は急性期の症状を抑える効果はなく、2相目の反応を抑える効果が期待されている。

(4)「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、②の問いに答えよ。

① 次の各文は「Ⅰ チェック表、Ⅱ 解説 ③献立の作成と検討」に示されている内容である。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。Ⅰ～5から一つ選べ。
解答番号は

27

- A 落花生(ピーナッツ)は特に重篤度の高い原因食物ではあるが、栄養価を考慮し使用していることが明確な料理や料理名としたうえで積極的に提供する。
- B 大豆にアレルギーがある場合でも、大豆油、みそ、しょうゆは症状誘発の原因となりにくいため基本的に除去する必要はない。
- C 多品目の食物除去が必要な場合や食器や調理器具の共用ができない場合も、食育の観点からできる限り給食を提供する。
- D できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないように配慮しつつ、対応を単純化する。

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

② 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」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

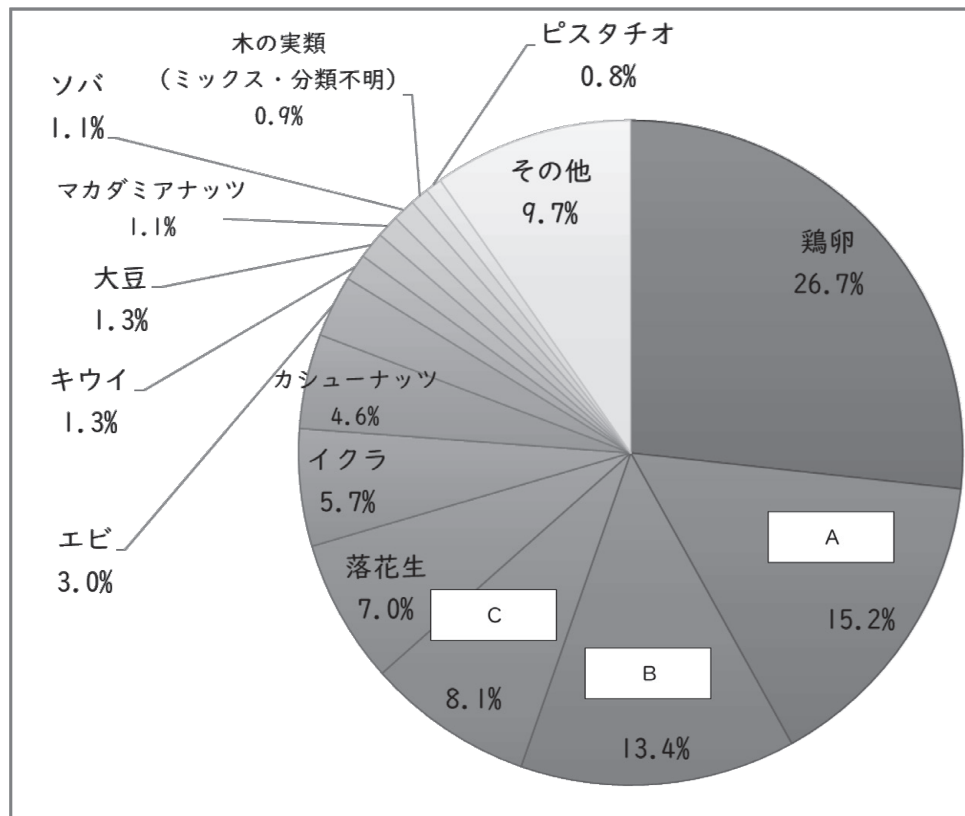
28

- 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 「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 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。
- 5 学校及び調理場（学校給食調理施設全体）の施設設備、人員等に関わらず、児童生徒個々に応じた対応を行う。

(5) 次のグラフは「令和6年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書」(令和6年9月 消費者庁)で示されている即時型食物アレルギーの原因食物である。

空欄 ～ 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



(即時型食物アレルギーの原因食物 (品目別) より作成)

	A	B	C
1	牛乳	小麦	くるみ
2	小麦	くるみ	牛乳
3	くるみ	牛乳	小麦
4	牛乳	くるみ	小麦
5	くるみ	小麦	牛乳

5 学校給食の管理について、次の問いに答えよ。

(1) 「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日施行 文部科学省)、「学校給食衛生管理基準の取扱いについて」(平成27年12月17日 文部科学省通知)について、次の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文は「学校給食衛生管理基準」の「第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準」、「第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準」の記述の一部である。空欄 ～ に当てはまる語句を答えよ。

- ・ 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するとともに、衛生的な 及び となるよう配慮すること。
- ・ 検収は、あらかじめ定めた が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、 すること。
- ・ 食品は、 において、専用の容器に移し替え、 及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、 内に食品が直接床面に接触しないよう床面から cm以上の高さの置台を設けること。
- ・ 学校給食調理場においては、栄養教諭等を として定めること。
- ・ 学校給食従事者の検便は、、、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月 回以上実施すること。
- ・ 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の 分前までに行うこと。

② 次の文は「学校給食衛生管理基準の取扱いについて」の記述の一部である。空欄 ～ に当てはまる語句を答えよ。

- ・ 加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が °Cで 間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は °Cで 間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

③ 使用水について、毎日の水質検査で外観、臭気、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/L以上なかったりした場合、再検査を行うが、再検査の結果使用する場合の対応を記述せよ。

(2) 「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、以下の①～③の問いに答えよ。

① 次の各文は「第4章 食中毒の基礎知識」で示されている食中毒原因物質の説明である。それぞれに当てはまる食中毒原因物質を答えよ。

- 1 家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉、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、飲料水、生野菜などが原因食品となっている。
- 2 人や動物の腸管内、土壌などの自然界に広く生息し、酸素を嫌う嫌気性菌。耐熱性の芽胞をつくるため、高温でも死滅せずに生残する。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り、潜伏期は6～18時間、主な症状は腹痛と下痢。
- 3 ヒスチジン含有量の多い赤身魚(カジキ、マグロ等)で、ある種の細菌が増殖し、その菌が産生した物質が蓄積した状態のものを喫食すると、30分～1時間で発症し、顔面紅潮、じんま疹、頭痛、発熱などアレルギー様の症状が出る。
- 4 生の魚介類が原因食品となることが多く、潜伏期は6～12時間で、主な症状は腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐など。

② 「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Step 2 ドライ使用及びドライ運用」に示されているドライ使用及びドライ運用のおさえないポイントを3つ答えよ。

③ 「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Step 3 手洗い設備の充実」で示されている手洗い設備にペダル開閉式のふた付きゴミ箱を設置する理由を2つ答えよ。

(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)「第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル」で示されている下準備についての内容である。空欄 A ～ E に当てはまる語句を答えよ。

- ・ 納入された冷凍食品は、ダンボール等を外し、ビニール袋などの包装ごとに、専用容器に移し替え、解凍又は加熱する直前まで、 A °C以下で保管する。
- ・ 食肉類や魚介類を解凍する際は、 B °C以下で取り扱う。
- ・ 食肉類や魚介類の解凍の際には、専用エプロンを着用し、 C を装着する。
- ・ 魚介類の旨味成分の流出防止や、鮮度を損なわないために D で解凍する。
- ・ 冷凍野菜の解凍や洗浄は、 E 区域のシンクで行う。

(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)について、次の①、②の問いに答えよ。

① 『第3章 食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル 2. 設備等の洗浄・消毒 「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方 〈消毒について〉』に記述のある原則として消毒が必要なものについて、空欄 、 に当てはまる語句を答えよ。

- ・ 食品を扱う設備や機械、機器
- ・ 食品を扱う設備や機械、機器

② 次に示す消毒方法について、 ～ に当てはまる語句が正しい場合は○を、誤っている場合は正しい語句を答えよ。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、 a 1000 ppmなら5分間、 b 500 ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用すること)。塩素臭が出るので換気を行う。
熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる)。
紫外線殺菌保管庫	c 水気が切れるよう、 d 間隔をあけて 収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること)。紫外線は直視しないこと。

