

令和8年度採用

岐阜県公立学校教員採用選考試験 第1次選考試験

教科専門

栄養教諭

受験番号	
------	--

試験時間

10時30分～11時40分（70分）

**【注意事項】**

- 1 放送で指示があるまで、この問題用紙に手を触れないでください。
- 2 問題の印刷が不鮮明な場合には挙手をして、試験監督官が来るのを待ってください。
- 3 終了後、答案用紙（マークシート）のみ回収します。この問題用紙は各自持ち帰ってください。

- (1) 次の文章は、「学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（ウ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は11。

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、（ア）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（イ）の小学部若しくは中学部をいう。

第四条 義務教育諸学校の（ウ）は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

	ア	イ	ウ
①	学校教育法施行令	特別支援学校	設置者
②	学校教育法施行令	専門学校	校長
③	学校教育法	特別支援学校	設置者
④	学校教育法	専門学校	校長
⑤	学校教育法	特別支援学校	校長

- (2) 次の文章は、「第4次食育推進基本計画（令和3年3月農林水産省）」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は12。

<p>7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進</p> <p>(2) 取り組むべき施策</p> <p>(リスクコミュニケーションの充実)</p> <p>国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケーションを積極的に実施する。</p> <p>特に、国民の関心の高いテーマについては、（ア）に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。</p> <p>(食品の安全性や栄養等に関する情報提供)</p> <p>国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。(略)</p> <p>また、「(イ)」による健康づくり運動として、国内外の（ア）に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。</p> <p>(食品表示の理解促進)</p> <p>(ウ)から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、消費者の更なる食品表示の活用に向け、（エ）、栄養成分表示等を含め、戦略的な普及啓発に取り組む。</p>
--

	ア	イ	ウ	エ
①	科学的知見	健康日本21（第二次）	平成30年度	原料原産地表示
②	客観的データ	食事バランスガイド	平成30年度	製造場所表示
③	客観的データ	食事バランスガイド	令和2年度	原料原産地表示
④	科学的知見	健康日本21（第二次）	令和2年度	原料原産地表示
⑤	科学的知見	食事バランスガイド	平成30年度	製造場所表示

- (3) 次の文章は、「第4次食育推進基本計画（令和3年3月農林水産省）」の記載内容について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき，その組合せの正しいものを，下記の①～⑤から一つ選べ。解答番号は13。

ア	国民が健全な食生活を送るためには，その基盤として持続可能な環境が不可欠であり，食育関係者を含む国民が一体となって，食を支える環境の持続に資する食育を推進する。					
イ	ライフスタイル等の変化により，国民が普段の食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が増えつつある。					
ウ	「新たな日常」は在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで，食を見つめ直す契機ともなっており，学校での食育の重要性が軽減されるといった側面も有している。					
エ	ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど，新しい広がりを出創するデジタル化に対応した食育を推進する。					
オ	和食は栄養バランスに優れ，長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている。					
カ	消費者と生産者等の信頼関係を構築し，諸外国の食料需給の状況への理解を深め，持続可能な社会を実現していくことが必要である。					

	ア	イ	ウ	エ	オ	カ
①	○	×	×	○	○	×
②	○	○	×	○	○	○
③	×	×	○	○	×	×
④	○	○	×	×	○	×
⑤	×	○	○	×	×	○

- (4) 次の文章は、「第4次食育推進基本計画（令和3年3月農林水産省）」の「第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標」について述べたものである。正しいものを○，誤っているものを×としたとき，その組合せの正しいものを，下記の①～⑤から一つ選べ。解答番号は14。

ア 朝食を欠食する子供の割合の目標値は0%，朝食を欠食する若い世代の割合の目標値は15%以下である。

イ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月9.1回（現状値）であり，現状値の維持を目指している。

ウ 1日あたりの食塩摂取量の目標値は8g以下である。

エ 目標の1つに「農林漁業体験を経験した国民を増やす」がある。

オ 「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合」を70%以上に増やす。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	○	×	×	○
②	○	×	○	○	×
③	○	×	×	×	×
④	×	×	○	○	○
⑤	○	○	○	×	×

- (5) 次の文章は、「学校給食実施基準の一部改正について（令和3年2月12日文科科学省） 2 学校給食における食品構成について」の記載内容の一部を示したものである。誤っているものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は15。

- ① 食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、(中略)児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。
- ② 多様な食品とは食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。
- ③ 本基準は児童生徒の1人1回当たりの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、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに嗜好に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- ④ 各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。
- ⑤ 家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

- (6) 次の文章ア～オ中の下線部で、「学校給食実施基準の一部改正について（令和3年2月12日文科科学省）別表（第四条関係）児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は16。

ア 児童（8～9歳）のエネルギー（kcal）は650である。  
イ たんぱく質の基準値は「学校給食による摂取エネルギーの20～25%である。  
ウ ナトリウム（g）（食塩相当量）は、児童（6～7歳）、児童（10～11歳）について改正前より低い数値に変更になった。  
エ 児童（6～7歳）におけるビタミンA（ $\mu\text{g}$ RAE）は改正前の160から170と変更になった。  
オ 生徒（12～14歳）における食物繊維（g）は、改正前の6.5から7以上と変更になった。

- ① ア、イ、エ                      ② ア、ウ、エ                      ③ ア、ウ、オ  
④ イ、エ、オ                      ⑤ ウ、エ、オ

- (7) 次の文章ア～オは、「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示第六十四号 平成21年4月1日施行）第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準（3）学校給食施設及び整備の衛生管理」の記載内容の一部を示したものである。正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は17。

ア 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は70%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

イ 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を2ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。

ウ 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

エ 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、調理室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

オ 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

- ① ア, ウ, オ                      ② イ, エ, オ                      ③ ア, ウ, エ  
④ イ, オ                              ⑤ ウ, オ

- (8) 次の文章ア～オは、「学校給食衛生管理基準（文部科学省告示第六十四号 平成21年4月1日施行）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（4）調理過程 ③二次汚染の防止」の記載内容の一部を示したものである。正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は18。

ア 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。

イ 調理作業中の食品並びに調理用の機械，機器，器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また，包丁及びまな板類については食品別の使い分けの徹底を図ること。

ウ 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，原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

エ 調理終了後の食品は，素手でさわらないこと。

オ 調理作業時にふきんを使用する場合は消毒殺菌したふきんを使用すること。

- ① ア，イ，ウ                      ② ア，ウ，エ                      ③ イ，ウ，エ  
④ イ，エ，オ                      ⑤ ウ，エ，オ

- (9) 次の文章は「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）第2章 施設の洗浄・消毒のマニュアル 3. 床【床の消毒について】」の記載内容の一部を示したものである。文章中の（ア）～（エ）に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下記の①～⑥から一つ選べ。解答番号は19。

床の消毒は、ドライ使用・ドライ運用を行ってれば、（ア）の頻度でよい。  
 ただし、肉、魚、卵などの汚染度が高い食品が床に落ちたとき、拭取り検査で大腸菌が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。  
 消毒は、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」か「アルコール」を使うが、状況によって両者を使い分ける。（中略）

	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部に落ちたときの消毒
次亜塩素酸ナトリウム溶液（イ）ppm	①床を洗浄し、乾かす。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③（ウ）後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。  ※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。	①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで（エ）する。 ③汚染した箇所を、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。 ④（ウ）後に水を含ませたモップで拭き上げる。
アルコール	（中略）	（中略）

	ア	イ	ウ	エ
①	月1～2回	200	5～10分	水拭き
②	週1～2回	200	5～10分	水拭き
③	週1～2回	1000	30分	乾拭き
④	月1～2回	1000	5～10分	水拭き
⑤	週1～2回	200	30分	乾拭き
⑥	月1～2回	200	30分	乾拭き

- (10) 次の文章は、「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）第6章 個別的な相談指導の進め方 第4節 栄養教諭の役割」の記載内容の一部を示したものである。誤っているものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は20。

3 個別的な相談指導を行う際の留意点

- ・ 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒の① 成長曲線を確認すること。
- ・ 児童生徒及びその保護者が満足する② 成果を出す指導をするためにカンファレンスなどを③ 学年単位，学校単位で実施すること。
- ・ 個別的な相談指導の目的，④ 期間，計画，実施，評価を明確にすること。
- ・ 個別相談の結果は，適宜，⑤ 関係する教職員又は全教職員で共有し，組織的な対応とすること。

- (11) 次の文章ア～オは、「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月文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課）第2章 検収室・下処理室における衛生管理&調理技術マニュアル 3 下味の付け方」の記載内容の一部を示したものである。正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は21。

ア 肉や魚の下味を付けるときは、専用容器の使用、専用エプロンの着用、使い捨て手袋の装着を徹底する。

イ 肉、魚については、検収時に専用容器にあげかえ、下処理室で異物のチェックをしながら下味付けを行う。

ウ 肉の下味付けは材料の0.5～1%の塩分の調味料で調味する。魚の下味付けは、塩焼きの場合は材料の1%の食塩で調味する。

エ 下味付けした食材は、調理用冷蔵庫に保管する。

オ 作業に使用した容器は、洗浄・消毒を行う。

- ① ア、イ、ウ                      ② ア、イ、オ                      ③ ア、ウ、オ
- ④ ア、エ、オ                      ⑤ イ、ウ、エ

(12) 次のア～オの文章は、「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 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課）第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル（4）野菜の切裁Q&A Q3；切裁後のあく抜きや褐変防止法」の記載内容の一部を示したものである。正しいものを○、誤っているものを×としたとき、その組合せの正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は22。

ア 野菜や果物にはポリフェノール系化合物が含まれている。ポリフェノール系化合物は、空気中の酸素と反応して酸化され、メラニンなどの褐色の物質になる。

イ ジャがいも…水につける。ジャがいも中のチロシンが酸素に触れて褐色のタンニン色素を生じるので、水で酸素を遮断する。

ウ さつまいも…水につける。あくの一種、メラニンを含むことから、あく抜きにもなる。

エ なす…水につける。食塩水にすれば、さらに酵素作用を抑制することができる。

オ ごぼう・れんこん…塩水につける。フラボノイド色素が、アルカリ性では無色になるという性質を利用する。

	ア	イ	ウ	エ	オ
①	×	○	○	○	×
②	○	×	×	○	×
③	×	○	×	○	×
④	○	×	×	×	○
⑤	○	×	○	×	○

(13) 次の表中の下線部①～⑤の中で、「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 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課）第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル 2 下準備（2）乾物の戻し方」の記載内容の一部として、**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は23。

食品名	倍率	戻し方
かんぴょう	5～10倍	① <u>塩もみ</u> をして、熱湯でゆでる。
きくらげ	4～10倍	水又はぬるま湯に浸す。
切り干しだいこん	② <u>2～3倍</u>	たっぷりの水又はぬるま湯に浸す。
高野豆腐	6～8倍	ぬるま湯で落としぶたをして戻し、 ③ <u>水の中で押し洗い</u> 後、水気を絞る。
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。
ひじき	6～9倍	④ <u>水に浸し</u> 、砂やごみを洗い落とす。
干しいたけ	4～6倍	水又はぬるま湯に浸す。
干しわかめ	6～10倍	煮物、汁物に使用する場合は水に浸す。和え物は戻した後熱湯でゆでる。
豆類	⑤ <u>2～2.6倍</u>	下処理用の水槽で洗い、水に浸す。

- (14) 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「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PDCA～（平成29年3月文部科学省）Ⅱ 実践《DO》 1 食に関する指導（2）教科等における食に関する指導」の記載内容の一部として、誤っているものを一つ選べ。解答番号は24。

栄養教諭の役割

栄養教諭の具体的な授業参画の方法としては、① ティーム・ティーチング、教材研究、指導計画に基づく打合せ等が想定されますが、担任（教科担任）等との連携のもと、計画に基づき実施します。栄養教諭がティーム・ティーチングで授業に参画した場合は、② 食に関する学習の状況等について、保護者に情報を提供するとともに、③ 児童生徒に対しても学習成果をフィードバックします。なお、食に関する指導と直接関連がある教科等だけでなく、教材を使用することなどにより、食に関する指導に関連付けることができる教科等については④ 年間指導計画作成段階から積極的に参画し、食に関する指導の拡充に努めます。

教職員の関わり

教科等において食に関する指導を実施する主体は、学級担任や教科担任であるので、⑤ 指導計画から教材研究、授業、評価まで一貫して行う必要があります。

- (15) 次の文章中の下線部ア～オの中で、「学校給食における食中毒防止Q & A（平成21年3月独立行政法人日本スポーツ振興センター）Ⅳ 学校給食従事者 Q2 ノロウイルスによる食中毒の二次感染防止対策は」の記載内容として、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は25。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

① ア, イ, ウ

② ア, イ, エ

③ イ, ウ, オ

④ エ, オ

⑤ イ, オ

- (16) 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「中学校学習指導要領（平成29年告示）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」の記載内容の一部を示したものとして、**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は26。

B 衣食住の生活

(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事

ア 次のような知識を身に付けること。

(ア) ① 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解すること。

(イ) 中学生の1日に必要な② 食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。

(3) 日常食の調理と地域の食文化

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、③ 用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできること。

(イ) 食品や④ 調理用具等の安全と衛生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、⑤ 地域の食材を用いた行事食の調理が適切にできること。

- (17) 次の文章中の下線部①～⑤の中で、「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）Ⅲ 総論 1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方」の記載内容として、**誤っているもの**を一つ選べ。解答番号は27。

学校給食における食物アレルギー対応で、最優先すべきことは① “安全性”です。① “安全性”を確保するためには、給食調理や作業の② 細分化が必須です。

このため、学校生活管理指導表により対応者や対応食品を精選し、必要最小限の除去とします。また、③ 個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とします。

学校給食において、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい④ 調味料・だし・添加物等については、基本的に除去する必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供は困難であり、⑤ 弁当対応を考慮します。

- (18) 次の文章中の下線部ア～オの中で、「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〉（公益財団法人 日本学校保健会）第1章 総論 4 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく取組 4-1 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」とは」の記載内容の一部を示したものとして、正しいものの組合せを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は28。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

① ア, イ, ウ

② ア, ウ, エ

③ イ, ウ, エ

④ イ, エ, オ

⑤ ウ, エ, オ

- (19) 次のグラフは、「令和3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4年3月消費者庁) 3 即時型食物アレルギーの原因食物」の一部を示したものである。円グラフ中の第1位～第3位に当てはまる食品の組合せとして正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は29。

著作権保護の観点により、掲載いたしません。

	第1位	第2位	第3位
①	鶏卵	牛乳	木の実類
②	鶏卵	牛乳	小麦
③	牛乳	鶏卵	木の実類
④	牛乳	落花生	鶏卵
⑤	鶏卵	木の実類	小麦

- (20) 次の文章は、「日本の「食料」を学ぶ 01 数字で学ぶ「日本の食料」(農林水産省 2023FEBRUARY 2月号)」の記載内容の一部を示したものである。文章中の(ア)～(エ)に当てはまる語句の組合せとして正しいものを、下記の①～⑤の中から一つ選べ。解答番号は30。

1965年度には73%だった食料自給率(カロリーベース)は、2021年度には(ア)%となり、長期的に低下してきたことがわかります。

主食である米の消費量は2021年度には1965年度の(イ)になっています。自給率が高い米の消費が減ることは食料自給率全体の低下につながります。

一方、(ウ)や油脂類の消費量は増加しており、飼料や原料の多くを輸入に頼る自給率が低い(ウ)や油脂類の消費が増えることは、食料自給率全体の低下につながります。

我が国の食料供給を供給先別に見てみるとアメリカ(23%)、(エ)(11%)、豪州(9%)、ブラジル(3%)からの輸入と、国産(ア)%とを合わせて、これらの国だけで供給カロリーの大部分を占めています。現在の私たちの食生活を前提として、今後の食料供給の安定性を維持していくためには、これらの輸入品目の国産への置き換えを着実に進めるとともに、主要輸入先国との関係を維持していくことも必要不可欠となります。

	ア	イ	ウ	エ
①	38	半分以下	畜産物	中国
②	25	3分の2	小麦	中国
③	38	3分の2	小麦	カナダ
④	25	半分以下	畜産物	中国
⑤	38	半分以下	畜産物	カナダ