

栄養教諭 解答例

1	ア	食生活		イ	関連性		ウ	個別的		2点×5	
	エ	実践的		オ	計画						
2	①	h		②	b		③	f		2点×4	
	④	g									
3	(1)	d								2点×1	
	(2)	①	調理計画		②	加熱用		③	配膳		2点×5
		④	いため方		⑤	日常食					
4	<ul style="list-style-type: none"> ・茶わんやしるわんを正しく持って食べる ・口に食べ物を入れたまま話をしない ・食べている途中で立って歩かない ・食事にふさわしい会話をする <p style="text-align: center;">(順不同)</p>									2点×4	
5	(1)	①	d		②	c		③	f		2点×4
		④	a								
	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・他の調理員と違う色のエプロンを着用して調理を行うこと ・調理指示書や調理作業表，作業動線図に基づいて調理を行うこと ・アレルギー原因物質の混入を防ぐため，アレルギー対応調理をする専用のスペースで調理すること ・普通食と一緒に調理し，原因物質を入れる前に途中で取り分ける場合は，アレルギー調理担当者が原因物質の混入がないことを確認してから取り分けること ・事前に決められた確認箇所，ダブルチェックや声出し指差し等をして間違いがないか確認すること ・温度管理や保存食，検食を行うこと <p style="text-align: right;">(以上から3つ・順不同)</p>									3点×3
6	ア	b		イ	i		ウ	f		2点×6	
	エ	d		オ	a		カ	h			
7	(1)	ア	かんぴょう		イ	高野豆腐		ウ	ひじき		2点×3
	(2)	①	○		②	蓋付き		③	○		3点×3
8	ア	能力		イ	作業工程		ウ	高温多湿		2点×9	
	エ	細菌		オ	感染症		カ	責任者			
	キ	30分前		ク	異常		ケ	中止			