

受 検 番 号	
---------	--

氏 名	
-----	--

※

--

.....切 り と ら な い こ と.....

※

--

令和 8 年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭 解答例

1	①	健全		②	態度		③	個別的		1点 ×6			
	④	実践的		⑤	効果的		⑥	全体的					
2	①	喜び		②	栄養		③	管理		2点 ×9			
	④	情報		⑤	品質		⑥	感謝					
	⑦	マナー		⑧	社会性		⑨	食文化					
3	①	B		②	A		③	A		④	B		2点 ×4
4	えび		かに			くるみ			小麦			2点 ×8 (順不同)	
	そば		卵			乳			落花生（ピーナッツ）				
5	(1)	ア	30		イ	中止						1点 ×2	
	(2)	・調理作業では、肘近くまでシンクに浸けたり、腕が食品に触れたりする場合もあるので、肘まで洗う必要があり、手洗いシンクが小さかったり、浅かったりすると、肘まで十分に洗うことができないため。また、洗浄水を周囲に飛散させる恐れもあるため。											4点 ×1
	(3)	・生産、流通過程で床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されていたりする可能性もあり、微生物や泥などで汚染を受けていることがあるため。 ・原材料の相互汚染を防ぐとともに、ダンボール箱に付着した細菌などの外部からの汚染源が下処理室や作業台を汚染するのを断ち切るため、調理場の容器に移し替える必要があるため。											4点 ×1
	(4)	手洗い・エプロン交換・温度確認・靴の履き替え・使い捨て手袋 等											2点 ×3
	(5)	・汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止するため。											4点 ×1
6	①	米		②	野菜		③	大豆				2点 ×3	
7	①	ク		②	カ		③	オ				2点 ×5	
	④	キ		⑤	ウ								
8	(1)	①	イ		②	カ		③	オ				2点 ×6
		④	ウ		⑤	エ		⑥	ア				
	(2)	①	×		②	○		③	×		④	○	