

令和 9 年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

栄養教諭 問題

「始め」という合図があるまで、このページ以外のところを見てはいけません。

注 意

- 1 この問題は 8 問 4 ページで、時間は60分です。
- 2 解答用紙は、別紙で配布します。「始め」の合図で始めてください。
- 3 解答は、それぞれの問題の指示に従って解答用紙に記入してください。
- 4 「やめ」の合図があったら、すぐやめて係の指示に従ってください。
- 5 解答用紙を持ち出してはいけません。

栄養教諭

1

次は、学校給食法の一部である。①～⑥にあてはまることばを、それぞれ記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

- 第九条（ ① ）は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、（ ② ）の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。
- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の（ ③ ）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。
- 3 義務教育諸学校の（ ④ ）又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上（ ⑤ ）を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その（ ⑥ ）のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の（ ③ ）に対し、その旨を申し出るものとする。

2

次は、「食に関する指導の手引 第二次改訂版」（文部科学省）の「第1章 第1節 児童生徒の食生活を取り巻く状況等」の一部である。①～⑥にあてはまることばを、それぞれ記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

食に関する問題は、言うまでもなく（ ① ）が中心となって担うものです。家族一緒の食事は、（ ① ）教育の第一歩であるとともに、大切な家族の（ ② ）やしつけの場でもあります。他方、核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や、外食や調理済み食品の利用の増加などの食品流通の変化等を背景として、食生活の在り様も大きく変化しつつあり、保護者が子供の食生活を十分に把握し、（ ③ ）していくことが困難になってきていることも現実です。

このような状況を踏まえると、子供に対する（ ④ ）については、（ ① ）を中心としつつ学校においても積極的に取り組んでいくことが重要です。今後も、栄養教諭が中核となり（ ④ ）推進体制を確立し、学校・（ ① ）・地域が連携して、次代を担う子供の食環境の改善に努めることが必要です。

また、子供に望ましい（ ⑤ ）を身に付けさせることは、次の世代の（ ⑥ ）への教育であるという視点も忘れてはなりません。

3

次の①～⑥の料理について、どの都道府県の郷土料理か、都道府県名を記せ。

- | | | |
|--------|-----------|--------------|
| ① めった汁 | ② せいだのたまじ | ③ 鶏飯 |
| ④ 深川めし | ⑤ だし | ⑥ 鮭のチャンチャン焼き |

4

食物アレルギーについて、次の（１）～（４）に答えよ。

- （１） 次は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（公益財団法人 日本学校保健会）の「第２章 疾患各論」の一部である。①～③にあてはまることばを、それぞれ記せ。

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（ ① ）と言います。その中でも、（ ② ）が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特に（ ③ ）と呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。

- （２） 次の表は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）の学校給食におけるアレルギーの対応と具体的内容についてまとめたものである。①～③にあてはまることば、④、⑤に具体的な内容を記せ。なお、同じ番号には同じことばが入るものとする。

表

対応レベル	対 応	具体的な内容
レベル１	詳細な （ ① ）対応	給食の原材料を詳細に記した（ ① ）を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。
レベル２	弁当対応	全ての学校給食に対して弁当を持参させる「完全弁当対応」と当該献立に対してのみ弁当を持参させる「一部弁当対応」がある。
レベル３	（ ② ）対応	④
レベル４	（ ③ ）対応	⑤

- （３） 給食以外の学校生活で、食物アレルギーについて配慮すべき授業や活動にはどのようなものが考えられるか、２つ記せ。
- （４） 食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者に対して、栄養教諭が実施する個別的な相談指導の主な目的を２つ記せ。

5

令和8年度，農林水産省が定める指定野菜に「ブロッコリー」が追加された。
15品目ある指定野菜として正しいものはどれか。次から3つ選び，記号で記せ。

ア. ねぎ	イ. こまつな	ウ. とうもろこし
エ. もやし	オ. かぼちゃ	カ. さつまいも
キ. オクラ	ク. はくさい	ケ. さといも

6

食品表示法に定められている「賞味期限」と「消費期限」についてそれぞれ説明せよ。
また，「賞味期限」「消費期限」が表示されている食品はどれか。次からそれぞれ2つずつ
選び記せ。

カップめん	生めん	缶詰	サンドイッチ
-------	-----	----	--------

7

次は，学校給食摂取基準の基準値設定の基本的な考え方についてまとめたものである。
下線部A～Dについて，正しい場合は○を記し，誤りであれば正しく直せ。

学校給食摂取基準の考え方

① たんぱく質

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
A 15%～25%エネルギーを学校給食の基準値とした。

② 脂質

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
B 20%～30%エネルギーを学校給食の基準値とした。

③ ナトリウム（食塩相当量）

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 C 4分の1
未満を学校給食の基準値とした。

④ カルシウム

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 D 50%を
学校給食の基準値とした。

（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報告資料より作成）

8

次は、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（文部科学省）の「第5章 3 調理技術のワンポイントアドバイス」の一部である。①～⑥にあてはまることばを、下のア～シからそれぞれ1つ選び、記号で記せ。

【油揚げの油抜きの方法】

油揚げや生揚げは、豆腐を切って油で揚げた物です。多めの熱湯で下ゆでをすることで、油臭さが取り除かれるとともに、調味料の吸収がよくなります。油揚げや生揚げを切ってからゆでると、油を切り口から逆に吸収してしまうので、切らずに下ゆでをします。

ただし、炊き込みご飯や混ぜご飯のように、油揚げの（ ① ）を生かす料理の場合は、油抜きをせずそのまま使用します。

【こんにゃくの下処理の方法】

こんにゃくの下ごしらえのポイントは、（ ② ）をよく抜いて、石灰臭を除くとともに調味料が浸透しやすくすることです。

【豆腐のすだちを遅らせる方法】

麻婆豆腐などは、別の釜で水（0.5%程度の塩水）から（ ③ ）ゆでます。固まらず、すだちもなくなめらかな豆腐になります。

【汁物に魚を使用する場合の処理方法】

石狩汁等に塩をした魚の切り身を入れるときは、熱湯で湯通しをして使用すると、（ ④ ）や余分な油分がとれ、汁が濁らずきれいにでき上がります。

【すいかにひびが入るのを防ぐ方法】

すいかを切るとき、最初に包丁の先で、すいかの模様に沿って4～5 cm間隔に（ ⑤ ）筋を入れ、両端を切り落とすと、すいかにひびが入ることなく、きれいに切ることができます。

【こいくちしょうゆとうすくちしょうゆの違い】

こいくちしょうゆとうすくちしょうゆは材料、作り方など非常によく似ていますが、その性質にはかなり違いがあります。こいくちしょうゆは、香り成分、旨味成分ともに強く濃厚です。

反対に、うすくちしょうゆはこいくちしょうゆより塩分が約2%高く、色、味、香りともにこいくちしょうゆに比べ、ずっと控えめにしています。つまり、こいくちしょうゆは材料のもっているクセを（ ⑥ ）ような働きがあり、うすくちしょうゆは材料のもっている味を引き立てる働きをします。

ア. えぐみ

エ. 水分

キ. さっと

コ. 甘み

イ. 活かす

オ. 旨味

ク. 消す

サ. 塩分

ウ. 深く

カ. ゆっくり

ケ. 生臭さ

シ. 軽く