

令和7年度長崎県公立学校
教員採用選考第1次試験問題

教科・科目

栄養教諭

受験番号

氏名

実施日 令和6年6月16日(日)

栄養教諭

解答はすべて解答用紙の該当欄に記入すること。

1 学校給食法について、以下の問いに答えよ。

問1 次の文は、学校給食法の一部を抜粋したものである。文中の()～()に当てはまる語句または数字を答えよ。

(第2条 学校給食の目標)

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる()を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい()及び()の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の()の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

第()条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理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 栄養教諭の職務について、以下の問いに答えよ。

問1 次の文は、「食に関する指導体制の整備について（中教審答申）」（平成16年1月20日）の一部を抜粋したものである。文中の（ ）～（ ）に当てはまる語句を語群から1つずつ選び、記号で答えよ。

1 栄養教諭の職務

栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとしてその職務とすることが適当である。

(1)食に関する指導

児童生徒への個別的な相談指導

児童生徒の食生活の現状に鑑み、偏食傾向や肥満傾向、食物アレルギー等のある児童生徒に対し、個別的な指導・助言を行う食に関する（ ）としての役割が期待される。その際、保護者に対する助言など、家庭への（ ）や働きかけも併せて行うことが重要である。

児童生徒への教科・特別活動等における教育指導

教科・特別活動等における食に関する指導については、学級担任や教科担任と連携しつつ、栄養教諭がその（ ）を活かした指導を行うことが重要である。

食に関する教育指導の連携・調整

食に関する指導は、給食の時間だけでなく、関連教科等に幅広く関わるため、関係する教職員の連携・協力が必要である。また、（ ）や保護者への助言等、家庭や地域との連携も重要である。栄養教諭は、その専門性を活かして、学校の内外を通じ、食に関する教育の（ ）としての役割を果たしていくことが期待される

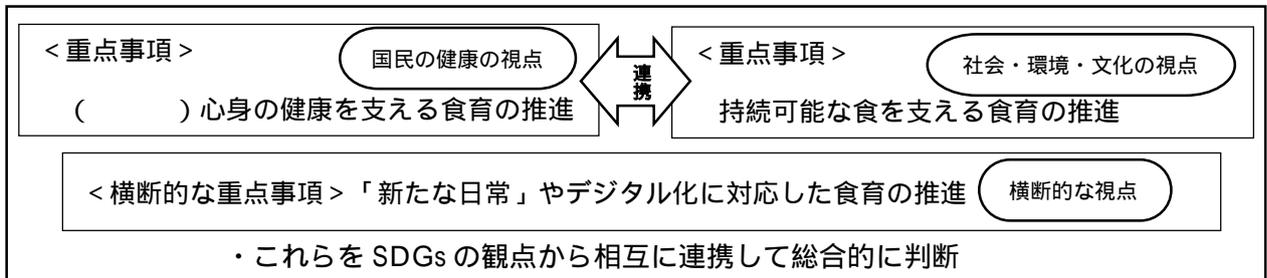
語群

ア．協力	イ．啓発活動	ウ．アドバイザー	エ．カウンセラー
オ．地域活動	カ．コーディネーター	キ．給食	ク．支援
ケ．プロデューサー	コ．専門性		

3 以下の各問いに答えよ。

問1 次の文は、第4次食育推進基本計画（令和3年3月）の一部を抜粋したものである。文中の（ ）～（ ）に当てはまる語句や数字を答えよ。

（1）第4次食育推進基本計画（令和3～7年度）の基本的な方針（重点事項）



（2）具体的な目標値

- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
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
・・・・・・・・・・目標値 月（ ）回以上
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
1日当たりの食塩摂取量の平均値・・・・・・・・・・目標値（ ）g以下
1日当たりの野菜摂取量の平均値・・・・・・・・・・目標値（ ）g以上

問2 次の文は、第4次食育推進基本計画についてのリーフレットの一部分を抜粋したものである。文中の（ ）、（ ）に当てはまる語句や数字を答えよ。

食育とSDGsの関係性

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指しています。

SDGsの目標には、「目標2．（ ）を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4．すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標（ ）．持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標があります。

問3 次の文は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育について ～チームで取り組む食育推進のPDCA～（文部科学省 平成29年3月）」の一部を抜粋したものである。文中の（ ）、（ ）に当てはまる語句や数字を答えよ。

（3）個別的な相談指導
指導上の留意点

- ・特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮します。
- ・改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を（ ）つにしぼり具体的な指導方法を考えて進めます。
- ・改善目標は対象の児童生徒との（ ）により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるために、児童生徒が自ら決めた目標を設定します。
- ・個別の相談指導の対象になった児童生徒及びその保護者が満足する成果を上げられるよう努めます。

問4 次の文は、「食に関する指導の手引 第二次改訂版」に記された、「3 肥満傾向にある児童生徒」について一部を抜粋したものである。() ~ () に当てはまる語句を答えよ。

() は、身長別標準体重、実測体重の語句を使って式を書くこと。
体重の単位も記入すること。

肥満とは

児童生徒の肥満や肥満傾向については、高血圧、高脂血症などが危惧されるとともに、特に内臓脂肪型肥満により、将来の糖尿病や心疾患などの()につながるものが心配されます。

児童生徒は、発育・発達期であることから、肥満・肥満傾向の判定においては、性別、年齢別の身長別標準体重を活用します。

肥満度は次の式で算出します。

肥満度 := () × 100

+20%以上 30%未満 の場合は()と判定します。

問5 次の文は、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭科編の一部を抜粋したものである。() ~ () に当てはまる語句を答えよ。

(2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(イ) 材料に適したゆで方、() を理解し、適切にできること。

(オ) 伝統的な日常食である米飯及び() の調理の仕方を理解し、適切にできること。

(内容の取扱い)

イ (2)のアの(イ)については、ゆでる材料として青菜や()などを扱うこと。(オ)については、和食の基本となる()の役割についても触れること。

(実習の指導)

(3) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないなど、安全・衛生に留意すること。また、食物アレルギーについても配慮すること。

4 以下の各問いに答えよ。

問1 次の説明文から、該当する無機質名を答えよ。

細胞内の浸透圧維持、細胞の活性維持等を担っている。食塩の過剰摂取や老化により失われ、細胞の活性が低下することが知られている。必要以上に摂取した場合には、通常迅速に排泄されるが、腎機能低下により、排泄能力が低下すると、摂取の制限が必要になる。

核酸やたんぱく質の合成に関与する酵素をはじめ、多くの酵素の構成成分として、また、血糖調節ホルモンであるインスリンの構成成分等として重要である。欠乏により小児では成長障害、皮膚炎が起こるが、成人でも皮膚、粘膜、血球、肝臓等の再生不良や味覚、嗅覚障害が起こるとともに、免疫たんぱく質の合成能が低下する。

問2 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について」の通知の一部を抜粋したものである。(ア) ~ (ウ) に当てはまる語句を答えよ。

- 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の(ア)作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
- 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の(イ)の偏りをなくすよう配慮すること。
魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
家庭における日常の食生活の(ウ)になるように配慮すること。
- 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

5 衛生管理について、以下の各問いに答えよ。

問1 次の(1)、(2)の文は、学校給食衛生管理基準の一部を抜粋したものである。

- (1)「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 1 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 (1)学校給食施設 共通事項」の抜粋である。()、()に当てはまる語句を答えよ。

共通事項

- 三 ()システムを導入するよう努めること。また、()システムを導入していない調理場においても()運用を図ること。
 四 作業区域(別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。)の外部に開放される箇所には()を備えるよう努めること。

- (2)「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 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準、(3)食品の検収・保管等」の抜粋である。()~()に当てはまる語句や数字を答えよ。

- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、()室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
 五 食品は、()室において、専用の容器に移し替え、下処理室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、()室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。
 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の()汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。

6 食物アレルギーについて、以下の各問いに答えよ。

問1 次の文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」の一部を抜粋したものである。文中の()～()に当てはまる語句や数字を答えよ。

食物アレルギーの各病型の特徴

1. ()型

食物アレルギーの最も典型的な病型です。原因食物を食べて()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までさまざまです。

2. 口腔アレルギー症候群

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()分以内に口腔内(口の中)の症状(のどのかゆみ、ヒリヒリする、イガイガする、腫れぼったいなど)が誘発されます。

3. 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す。

問2 次の文は、「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)」の一部を抜粋したものである。文中の()、()に当てはまる語句を答えよ。

学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方

1. 最優先は“安全性”

学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。従来の、栄養価の充足やおいしさ、彩り、そして保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。

2. ()の給食提供

“安全性”確保のために、従来の多段階の除去食や()提供は行わず、原因食物を「提供するかないかの()」を原則的な対応とすることが望ましい。

7

以下の各問いに答えよ。

問1 加工食品の表示について、次の(1)、(2)の各問いに答えよ。

(1) 栄養成分表示について、次の()～()に当てはまる語句を答えよ。

栄養成分表示は、熱量、()、()、()、ナトリウムの順で、ナトリウムについては食塩相当量で表示することとされています。

(2) 加工食品の表示に関わる次のア～オの説明文で、誤っているものを1つ選び、記号で答えよ。

- ア．栄養成分表示に関して、表示が推奨されている栄養成分は飽和脂肪酸、食物繊維である。
- イ．遺伝子組み換え食品の義務表示の対象となる農産物は、大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9品目である。
- ウ．遺伝子組換えに関する任意表示変更(令和5年4月1日施行) 任意表示について、「遺伝子組換えでない」旨の表示や「適切に分別生産流通管理をしている」旨の表示が使用した原材料に応じて表示されるようになる。
- エ．食物アレルギーに関して、義務表示の特定原材料は、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目である。
- オ．機能性表示食品とは、1日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品である。既に科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって当該栄養成分の機能を表示することができる。

問2 次の食べ物は、小学生用教材「たのしい食事つながる食育」で紹介されている「地域に伝わる食べ物」の例である。該当する産地の県名を答えよ。

下仁田ネギ

五郎島金時

守口大根