

令和6年度（令和5年度実施）
高知県公立学校教員採用候補者選考審査
筆記審査（専門教養）

小学校 中学校 栄養教諭

| | | | |
|------|--|----|--|
| 受審番号 | | 氏名 | |
|------|--|----|--|

【注意事項】

- 1 審査開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見ないでください。
- 2 解答用紙（マークシート）は2枚あります。切り離さないでください。
- 3 解答用紙（マークシート）は、2枚それぞれに下記に従って記入してください。
 - 記入は、HBの鉛筆を使用し、該当する○の枠からはみ出さないよう丁寧にマークしてください。



- 訂正する場合は、消しゴムで完全に消してください。
- 氏名、受審する教科・科目、受審種別、受審番号を、該当する欄に記入してください。

また、併せて、右の例に従って、受審番号をマークしてください。

| 受 審 番 号 | | | | |
|---------|---|---|---|---|
| 万 | 千 | 百 | 十 | 一 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ● |

記入例

(受審番号12345の場合)

- 4 解答は、解答用紙（マークシート）の解答欄をマークしてください。例えば、解答記号 ア と表示のある問いに対して b と解答する場合は、下の（例）のようにアの解答欄の **(b)** をマークしてください。

(例)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ア | a | ● | c | d | e | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | . | - | ± |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

なお、一つの解答欄に対して、二つ以上マークしないでください。

- 5 筆記審査（専門教養）が終了した後、解答用紙（マークシート）のみ回収します。監督者から指示があれば、この問題冊子を、各自、持ち帰ってください。



第1問 食と健康に関する法や制度及び調査について、次の1～8の問いに答えなさい。

- 1 次の文は「学校給食法」(昭和29年6月3日法律第160号)の第二条の条文の一部である。文中の(①)～(③)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び(①)の精神を養うこと。
 六 我が国や各地域の(②)食文化についての理解を深めること。
 七 食料の生産、(③)及び消費について、正しい理解に導くこと。

| | ① | ② | ③ |
|---|----|---------|----|
| a | 協力 | 優れた多様な | 輸送 |
| b | 協同 | 優れた多様な | 流通 |
| c | 協同 | 優れた多様な | 輸送 |
| d | 協力 | 優れた伝統的な | 輸送 |
| e | 協同 | 優れた伝統的な | 流通 |

- 2 次の文は「食育基本法」(平成17年6月17日法律第63号)第一条の条文である。文中の()に該当する語句を、下のa～eから一つ選びなさい。

この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる()国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

- a 健全な
- b 健康的な
- c 健康で文化的な
- d 健康で安定した
- e 健全で文化的な

3 次の文は「第4次食育推進基本計画」の決定について（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」に関する記述である。次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 「5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」において、次の項目に対する具体的な目標値を、下のa～eから一つ選びなさい。

・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を月（ ）とする。

a 8回 b 9回 c 10回 d 11回 e 12回以上

(2) 「6 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」において、次の項目に対する具体的な目標値を、下のa～eから一つ選びなさい。

・1日当たりの食塩摂取量の平均値を（ ）とする。

a 8g以下 b 9g c 10g d 11g e 12g

4 次の文は「高知県食品ロス削減推進計画」（令和4年3月 高知県）の「4 達成目標」に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 県内の食品ロス発生量を4年間で現状より4.0%削減する。
- b 食品ロスの現状について、家庭系・事業系の合計発生量は一人一日当たり82.7gである。
- c 食品ロス問題を認知し、食品ロス削減に取り組む県民の割合を令和7（2025）年度までに80%以上とする。
- d 食べない食品や利用しない食材等をフードバンク等に寄附する県民の割合の現状は1.0%である。
- e 食べない食品や利用しない食材等をフードバンク等に寄附する県民の割合を令和7（2025）年度までに5.0%以上にする。

5 「2022（令和4）年度高知県体力・運動能力，生活実態等調査 調査結果」（高知県教育委員会）に関する次の（1）・（2）の問いに答えなさい。

(1) 「(5) 朝食」についての記述から正しいものを，次の a～e から一つ選びなさい。

カ

- a 「朝食を食べない」人の割合は，男女とも中学生が最も多い。
- b 「朝食を毎日食べる」小学生男女の割合は8割を超えている。
- c 高校生では女子に比べ男子の方が「朝食を毎日食べる」人の割合が数ポイント高い。
- d 中1～高3の女子で「朝食を時々欠かす」割合は全ての学年で1割以下である。
- e 中1～高3の男子で「朝食を時々欠かす」割合は学年が上がるにつれて高くなっている。

(2) 「(6) 1日の睡眠時間」についての記述から正しいものを，次の a～e から一つ選びなさい。 キ

- a 小1の男女では，「睡眠時間6時間未満」の人はいない。
- b 中学生では，「睡眠時間6時間未満」の割合は女子より男子の方が多い。
- c 小学生では，「睡眠時間6時間未満」の人の割合が最も多いのは男女とも小3である。
- d 小1～小6までは男女とも「睡眠時間8時間以上」の割合が一番多い。
- e 高1～高3になると，男女とも，睡眠時間8時間以上の人はいない。

6 次の文は「日本一の健康長寿県構想 第4期 (R2～R5) Ver.3」(令和4年3月24日 高知県)の「具体的な施策 I 健康寿命の延伸に向けた意識醸成と行動変容の促進 柱I 子どもの頃からの健康づくりの推進 2 課題 望ましい生活習慣を身につけるため、学校・家庭・地域が連携した一層の取組の推進」に関する記述である。①～⑤のうち正しいものの組み合わせを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ① 高度化、複雑化する子どもたちを取り巻く様々な健康課題(朝食摂取率の低下など)への対応が必要
- ② 食事、運動、休養・睡眠の大切さを理解し、家庭が子どもの現状を振り返り、望ましい生活習慣を実践する力を育成できるよう協力する取組が必要
- ③ 子どもの健康教育を推進するには、学校だけではなく家庭や地域と連携した取組が必要。また、外部講師や地域住民などの協力を得た取組を更に広げる取組が必要
- ④ 栄養教諭等の指導力を向上させるための取組の充実が必要
- ⑤ 子どもの体力、運動能力は、全国水準を下回っており、全国平均を継続的に上回るよう推進していく

- a ①・②・③
- b ①・③・④
- c ①・④・⑤
- d ②・③・④
- e ③・④・⑤

7 次の文は「高知県の学校給食」(令和4年3月 高知県教育委員会)の「12 令和3年度 学校給食における栄養摂取量(年平均)」県内小学校中学年に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a エネルギー摂取量は、児童1人1回当たりの学校給食摂取基準を下回っている。
- b たんぱく質摂取量は、児童1人1回当たりの学校給食摂取基準の範囲内である。
- c ビタミンCの摂取量は、児童1人1回当たりの学校給食摂取基準を上回っている。
- d 食物繊維の摂取量は、児童1人1回当たりの学校給食摂取基準を下回っている。
- e 食塩相当量の摂取量は、児童1人1回当たりの学校給食摂取基準を上回っている。

- 8 次の文は「第4次高知県食の安全・安心推進計画」（令和4年4月 高知県）の「第3章 計画の概要 3 計画を推進するための関係者の責務と役割 ③ 消費者の役割」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

コ

- a 農林水産物の生産から流通に関する正しい理解
- b 食品表示や安全情報の活用
- c 家庭での食品衛生管理の実践
- d 食品関連事業者，行政とのリスクコミュニケーションへの参加
- e 県産食品の認証制度の推進

第2問 学校給食管理について、次の1～7の問いに答えなさい。

1 次の文は「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和2年12月 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）の「2 学校給食摂取基準の考え方（2）各栄養素等の基準値の設定」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。 ア

a 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13%～20%エネルギーを学校給食の基準値とした。

b 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20%～30%エネルギーを学校給食の基準値とした。

c ビタミンB₂

昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の約40%であり、食事摂取基準の推奨量の40%を学校給食の基準値とした。

d ビタミンC

昼食必要摂取量の中央値は、食事摂取基準の推奨量の40%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40%を学校給食の基準値とした。

e 食物繊維

昼食必要摂取量の中央値は、小学3年生は食事摂取基準の目標量の約40%、小学5年生は約3分の1であるが、中学2年生は40%を超えている。献立作成の実情に鑑み、四分位範囲内で、食事摂取基準の目標量の40%以上を学校給食の基準値とした。

2 次の表は、加工食品マークに関する説明である。誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。

| | | |
|---|--|--|
| a | | 健康増進法により、妊産婦用の粉乳、乳児用調製粉乳、病者用食品、高齢者用等の特別な用途に適することを示す。マーク下部の区分欄には、乳児用食品、幼児用食品、妊産婦用食品、病者用食品等、区分を記載する。 |
| b | | 品質についてのJAS規格（一般JAS規格）を満たす食品や林産物等につける。 |
| c | | 「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約」に従い、適正な表示をしていると認められる「ハム・ソーセージ類公正取引協議会」の会員の商品に表示される。 |
| d | | (社)日本冷凍食品協会が定めた「冷凍食品認定制度」に適合した工場で製造され、認定基準に適合した冷凍食品につけられる。 |

- 3 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は「食中毒防止の上で手洗いの重要性について」の一部抜粋である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～dから一つ選びなさい。

食中毒は、食品の変質や食品中の有害物質によって起きることもありますが、ほとんどは環境中に生息する(①)が食品を汚染することによって起きます。食品の原材料は自然環境で生産されますから、「自然に」微生物で汚染されています。食材の洗浄を十分にしなければならない理由はここにあります。もう1つ、食べ物を汚染させる元凶があります。それが人の手です。人間の手はあらゆるものを掴むことが出来ますから、手作業の多い食品を扱う現場では、手を介して、汚染された場所から清潔な場所へ(①)を運んでしまいます。つまり人の手が食中毒を起こす(①)の「(②)」の役割をしてしまうのです。

| | ① | ② |
|---|-------|-----|
| a | 常在菌 | 仲介者 |
| b | 病原微生物 | 運び屋 |
| c | 病原微生物 | 仲介者 |
| d | 常在菌 | 運び屋 |

- (2) 次の表は、適切な手洗いの方法とそのタイミングである。正しいものを、次のa～dから一つ選びなさい。

| | タイミング | 適切な手洗いの方法 |
|---|--|-----------|
| a | 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 | 標準的な手洗い |
| b | 食品に直接触れる作業に当たる直前 | 標準的な手洗い |
| c | 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 | 標準的な手洗い |
| d | 用便後 | 作業中の手洗い |

4 「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)に関する次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「学校給食(大量)調理」の基本的な考え方に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないように、機械への投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等を一定にするよう標準化を図ること。
- b 野菜等の廃棄率は、日本食品標準成分表に記載されている数値を参考に、調理操作の標準化を図ること(食品の購入量や調味料の使用量を一定にできる)。
- c 給食を提供する児童生徒の実態を考慮することなく、県全体で統一した調理方法や調味(味付け)にすること。
- d 味の安定を図るため、加熱開始の時間を毎日同時刻に設定する。
- e 調理開始から調理終了までの時間が長いために起こる味等の変化を考慮し、加熱や調味を行うこと。

(2) 次の文は、和え物・煮物の調味に関する記述である。()に該当する語句を、下のa～eから一つ選びなさい。

調味は、料理をおいしくするための調理操作です。調味料の分量や調味の方法は、食品の物理的、化学的变化に関係し、()の重要な要素です。

- a 食品のうま味
- b 食品管理
- c 品質管理
- d 品質保証
- e 品質保持

(3) 次の文は、根菜類の洗浄・皮剥きの衛生管理に関する記述である。誤っているものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a 泥や細菌に汚染された洗浄水によって周囲に汚染を広げないため、球根皮剥機は下処理室に設置し、使用中は蓋をする。
- b 皮剥きをした野菜の受けかごは、直接床に置かない。
- c 皮付きの野菜と、皮を剥いた野菜は同じ作業台にのせない。
- d 皮剥き後は、水を循環させた3槽シンクでこすり洗いをする。

5 次の文は「学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—」（平成23年3月発行 独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全部）「資料4 3 主な食中毒と食中毒病因物質の特徴」「カンピロバクター」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 微好氣的条件（酸素が5%～15%）で発育するため、大気にさらされると急速に死滅します。発育温度は31～46℃です。冷蔵、冷凍庫で長く生存します。他の菌より少ない菌量（100個程度）で発症します。
- b 嘔吐を主徴とする急性胃腸炎を発症し、時には血便もあります。38℃～39℃の発熱が多くみられ、時には40℃以上に及ぶこともあります。倦怠感、頭痛、悪心も見られます。
- c 予防対策として、食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。
- d 原因食品は、鶏肉関連食品（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたきや鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など）、牛生レバー、その他、鶏肉からの二次汚染をしたサラダ等各種食品。
- e 予防対策として、生肉と調理済み食品は別々に保管し、接触を避けること。食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とすること。食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用すること。肉のドリップなどを和えものなどに汚染させないこと。

6 次の文は「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3章 マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル 2. ゴム手袋、使い捨て手袋」に関する記述である。文中の（ ① ）～（ ③ ）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ・手の（ ① ）を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等）。また、食品の（ ① ）を手に付けない（肉、魚、卵等）ために使い捨て手袋をはめる。
- ・手指に（ ② ）等がある場合、生食する食品、加熱調理後の食品、肉、魚、卵等の取扱いの際には使い捨て手袋を使用する。
- ・和え物を行う際には、（ ③ ）の使い捨て手袋が望ましい。

| | ① | ② | ③ |
|---|-----|----|--------|
| a | 病原菌 | 化膿 | 長め |
| b | 汚染 | 化膿 | 肘までの長さ |
| c | 病原菌 | 傷 | 長め |
| d | 汚染 | 傷 | 肘までの長さ |
| e | 汚染 | 化膿 | 長め |

7 次の文は「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」(平成30年1月 高知県教育委員会)「Ⅲ 学校給食における食物アレルギー対応 1 原則的な考え方」の記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- b 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- c 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「生活連絡表」の提出を必須とする。
- d 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- e 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、学校の取組を支援する。

第3問 健康と栄養指導について、次の1～8の問いに答えなさい。

1 次の文は「令和3年度食料自給率・食料自給力指標について」（農林水産省）に関する記述である。正しいものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a カロリーベースの食料自給率については、小麦、大豆が作付面積、単収ともに減少したこと、米における外食需要が落ち込んだことにより、前年度より1ポイント低い38%となった。
- b 生産額ベースの食料自給率については、肉類や魚介類の輸入単価が低下したこと、米や野菜の国産単価が上昇したこと等により、前年度より4ポイント高い63%となった。
- c 食料自給率は、米の消費が減少する一方で、畜産物や油脂類の消費が増大する等の食生活の変化により、長期的には増加傾向が続いている。
- d 食料自給率の目標は、品目毎の「消費の見通し」と「生産努力目標」を積み上げて設定されている。

2 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の食品について、可食部100g当たりの食物繊維含有量が最も多い食品を、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 乾しいたけ/乾
- b 切干しだいこん/乾
- c ほしひじき/鉄釜/乾
- d 凍り豆腐/乾
- e きな粉/黄大豆/全粒大豆

(2) 次の食品について、可食部100g当たりのカルシウム含有量が最も多い食品を、次のa～eから一つ選びなさい。

- a プロセスチーズ
- b ごま/いり
- c こまつな/葉/生
- d 刻み昆布
- e しらす干し/半乾燥品

3 次の文は「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」（令和3年3月作成 消費者庁）「2 食物アレルギー表示のために必要な知識」に関する記述である。正しいものを、次のa～dから一つ選びなさい。

- a 表示の対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類がある。表示を推奨するものは22品目である。
- b 加工食品における食物アレルギー表示の方法は、原則一括表示である。
- c 特定原材料等を原料とするアルコール類についても、特定原材料を含む旨の表示が義務付けられている。
- d 香料に関しては、実際に食物アレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を義務付けていない。

4 次の文は「患者さんに接する施設の方々のためのアレルギー疾患の手引き」（2022年改訂版 一般社団法人日本アレルギー学会）の「9 食物アレルギー」に関して、新規発症の原因食物に関する記述である。①～④の正しいものの組み合わせを、下のa～dから一つ選びなさい。

- ① 0～2歳では、1番多いのは「牛乳」による食物アレルギーである。
- ② 3～6歳では、1番多いのは「鶏卵」による食物アレルギーである。
- ③ 7～17歳では、1番多いのは「果物類」による食物アレルギーである。
- ④ 18歳以上では、1番多いのは「甲殻類」による食物アレルギーである。

- a ①・②
- b ①・③
- c ②・③
- d ③・④

5 「令和元年国民健康・栄養調査結果の概要」（令和2年10月 厚生労働省）の「Ⅱ 結果の概要 第2部 基本項目」に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は「第2章 栄養・食生活に関する状況 2. 野菜摂取量の状況」に関する記述である。文中の(①)～(③)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ・野菜摂取量の平均値は(①)gであり、この10年間でみると、いずれも有意な増減はみられない。
- ・20歳以上、性・年齢階級別で、野菜摂取量が最も多いのは(②)である。
- ・20歳以上、性・年齢階級別で、野菜摂取量が最も少ないのは(③)である。

| | ① | ② | ③ |
|---|-------|----------|----------|
| a | 280.5 | 70歳以上女性 | 20～29歳女性 |
| b | 253.0 | 60～69歳男性 | 20～29歳男性 |
| c | 253.0 | 60～69歳女性 | 30～39歳女性 |
| d | 280.5 | 60～69歳女性 | 20～29歳男性 |
| e | 280.5 | 70歳以上男性 | 20～29歳女性 |

(2) 次の文は「第3章 身体活動・運動及び睡眠に関する状況 1. 運動習慣者の状況」に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a 運動習慣のある者の割合は、この10年間でみると、男性は有意な増減はなく、女性では有意に減少している。
- b 男性において、20歳以上、性・年齢階級別にみると、運動習慣のある者の割合が最も低いのは、30～39歳である。
- c 女性において、20歳以上、性・年齢階級別にみると、運動習慣のある者の割合が最も高いのは、50～59歳である。
- d 運動習慣のある者の割合が最も低いのは、20～29歳女性である。
- e 運動習慣のある者の割合が最も高いのは、60～69歳男性である。

- 6 次の文は、メタボリックシンドロームの診断基準（厚生労働省）に関する記述である。文中の（①）～（④）に該当する数値の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

ウエスト周囲径 男性85cm以上、女性90cm以上（内臓脂肪面積：男女とも100cm²以上相当）の場合

- 1 収縮期血圧（①）mmHg以上かつ／または拡張期血圧85mmHg以上
 - 2 空腹時血糖値（②）mg/dl以上
 - 3 中性脂肪（③）mg/dl以上かつ／またはHDLコレステロール（④）mg/dl未満
- 1～3のうち2項目以上該当する場合をメタボリックシンドロームとしている。

| | ① | ② | ③ | ④ |
|---|-----|-----|-----|----|
| a | 130 | 100 | 150 | 50 |
| b | 140 | 110 | 150 | 40 |
| c | 140 | 100 | 140 | 50 |
| d | 130 | 110 | 150 | 40 |
| e | 130 | 110 | 140 | 50 |

- 7 次の文は、栄養素の消化吸収に関する記述である。正しいものを、次のa～eから一つ選びなさい。

- a でんぷんは、だ液中の消化酵素（リパーゼ）によって一部は分解され、デキストリンや二糖類になるが、多くはそのまま胃に送られる。
- b たんぱく質は、胃液中のペプチドによって胃で消化され始め、小腸上部ですい臓の消化酵素（トリプシン）の作用を受けて、ペプシンに分解される。
- c 栄養素の吸収は、約90%以上が小腸で行われる。
- d 脂質の消化産物を含むミセルや脂溶性ビタミンは毛細血管経路で吸収され、糖質・アミノ酸・水溶性ビタミンおよびミネラルはリンパ管経路で吸収される。
- e カルシウムや鉄は胃で、アルコールや一部の薬物は十二指腸で、カリウムや塩素は空腸で、ナトリウムは回腸で吸収される。

- 8 次の表は、ミネラルの種類とその欠乏症の組み合わせである。組み合わせとして誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

| | ミネラル名 | 欠乏症 |
|---|--------|------------------|
| a | カルシウム | 骨粗しょう症 |
| b | マグネシウム | 克山病 |
| c | リン | くる病, 歯槽膿漏 |
| d | 亜鉛 | 発達の遅れ, 皮膚炎や味覚の低下 |
| e | ヨウ素 | 甲状腺機能低下 |

第4問 学校における食に関する指導について、次の1～7の問いに答えなさい。

- 1 次の文は「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編」（平成29年7月 文部科学省）「第2章 第1節 家庭科の目標」に関する記述である。文中の（①）～（③）に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

| |
|---|
| ア |
|---|

- ・家族や家庭，衣食住，（①）などについて，日常生活に必要な基礎的な理解を図るとともに，それらに係る技能を身に付けるようにする。
- ・日常生活の中から問題を見いだして課題を設定し，様々な解決方法を考え，実践を評価・改善し，考えたことを表現するなど，課題を解決する力を養う。
- ・（②）を大切にする心情を育み，家族や地域の人々との関わりを考え，家族の一員として，生活をよりよくしようと工夫する（③）な態度を養う。

| | ① | ② | ③ |
|---|-------|------|-----|
| a | 消費や流通 | 家庭生活 | 実践的 |
| b | 消費や環境 | 生活文化 | 自主的 |
| c | 消費や流通 | 生活文化 | 自主的 |
| d | 消費や環境 | 家庭生活 | 実践的 |
| e | 消費や流通 | 生活文化 | 実践的 |

2 次の文は「小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 特別活動編」（平成29年7月文部科学省）「第3章 第1節 学級活動 2学級活動の内容（2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全 エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」に関する記述の一部抜粋である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

イ

- a 学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。
- b 給食の時間は、楽しく食事をする事、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備などに関する指導により、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図る。
- c 食を取り巻く社会環境の変化により、栄養摂取の偏りや欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満などの生活習慣病、食物アレルギー等の問題が指摘される現在、家庭との連携が今後更に重要になる。
- d 学校給食に関する内容については、給食の時間を学級活動の授業時数に充て、その指導の特質を踏まえて計画的に指導する必要がある。
- e 学校給食を実施していない学校においても、児童が健康の大切さを実感し、生涯にわたって自己の健康に配慮した食生活が営めるよう、食育の観点も踏まえて望ましい食習慣の形成の指導を行う必要がある。

3 次の文は「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）に関する記述である。次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

(1) 次の文は「第4章 各教科等における食に関する指導の展開 第2節 各論 5 体育, 保健体育 (1) 小学校 エ 栄養教諭の関わり方」に関する記述である。誤っているものを, 次のa～eから一つ選びなさい。

- a 「健康な生活」では, 事例を基にした学習やグループ学習等を取り入れ, 第3学年の発達の段階を踏まえて指導します。その際, 食事だけを扱うのではなく, 1日の生活のリズムに合わせて運動, 休養及び睡眠をとることが必要であることを指導します。
- b 「体の発育・発達」では, 調和のとれた食事とはどのようなものか, 学校給食の献立を中心に具体的に分かる教材を生かして指導を行います。また, 具体的で分かりやすい図表や資料を準備し, 体をよりよく発育・発達させるための食事の仕方について指導を行います。
- c 「体の発育・発達」では, 体をつくるもとになるたんぱく質, 不足しがちなカルシウム, 不可欠なビタミンについては, 運動, 休養と併せて体の発育・発達に必要であることを理解させます。また初めて栄養素について学習するので, 第5学年でも理解できるような分かりやすい教材を準備し, 指導します。
- d 日常の問題ある食生活の積み重ねが生活習慣病を引き起こすことがあることについて事例や図表等を示したり, 生活行動を改善する具体的な手だてを示したりします。
- e 栄養教諭のネットワークを生かして, 食品等の業者担当者と連携を図り, 実際の食品等を提示して児童の興味・関心を高めて話し合いをさせるなど, 深い学びにつながる指導をします。

- (2) 次の文は「第5章 給食の時間における食に関する指導 第1節 学校給食とは 2 学校給食の栄養管理」に関する記述である。文中の(①)・(②)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～dから一つ選びなさい。

エ

栄養教諭には、学校給食摂取基準に基づいた献立作成や、食事状況調査や(①)などによる状況把握の実施により適切な栄養管理を行い、栄養管理の内容を指導に生かすことができるよう配慮することが求められます。また、学級担任には、栄養教諭と連携しながら、(②)、栄養管理の状況を理解した上で給食の配食を行い、全体及び個別の指導を行うことが求められます。

| | ① | ② |
|---|------|--------|
| a | 嗜好調査 | 献立のねらい |
| b | 残食調査 | 献立のねらい |
| c | 残食調査 | 食育のねらい |
| d | 嗜好調査 | 食育のねらい |

- (3) 次の文は「第6章 個別적인相談指導の進め方 第1節 個別적인相談指導の基本的な考え方 3 指導上の留意点」に関する記述である。誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。 オ

- a 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけになったりしないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- b 指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意して指導を行うこと。
- c 個別적인相談指導は、学校全体で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に栄養教諭が行う。
- d 保護者を始め関係者の理解を得て、密に連携を取りながら指導を進めること。
- e 確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。

- 4 次の文は、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の4つの特徴について述べたものである。文中の(①)～(④)に該当する語句の組み合わせとして正しいものを、下のa～eから一つ選びなさい。

- ・日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、(①)を活かす調理技術・調理道具が発達しています。
- ・一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「(②)」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。
- ・食事の場で、自然の美しさや(③)を表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。
- ・日本の食文化は、(④)と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

| | ① | ② | ③ | ④ |
|---|--------|-----|---------|------|
| a | 素材の良さ | うま味 | もてなしの文化 | 年中行事 |
| b | 素材の味わい | うま味 | 四季の移ろい | 行事食 |
| c | 素材の味わい | だし | もてなしの文化 | 行事食 |
| d | 素材の良さ | だし | もてなしの文化 | 行事食 |
| e | 素材の味わい | うま味 | 四季の移ろい | 年中行事 |

- 5 高知県の食べ物に関する次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の表は、高知県の各地域で伝わる寿司名と地名の組み合わせである。組み合わせとして誤っているものを、次のa～eから一つ選びなさい。

| | 寿司名 | 地名 |
|---|------------|-----|
| a | キビナゴのほうかぶり | 宿毛市 |
| b | 四方竹の一口寿司 | 南国市 |
| c | 金時豆入りちらしずし | 安芸市 |
| d | ぶりのへダ寿司 | 大月町 |
| e | チャーテ寿司 | 室戸市 |

- (2) 次の表は、高知県で食べられているおやつの名前とその説明である。組み合わせとして誤っているものを、次の a～e から一つ選びなさい。

| | 名前 | 説明 |
|---|-------|---|
| a | あこやもち | 鶴や亀、桃の絵柄がつくよう模様が刻まれた素焼きの土型で形を付けた端午の節句の祝い餅。 |
| b | あたらしや | 蒸してついた米粉の皮に着色した小粒を載せて唐津の杯台へ押しつけて凸凹の文様をつけてあんこをくるんだ餅。 |
| c | こんちん | 稲作の後の田んぼで作った小麦粉に炒めたごぼうと麻の実を入れたお焼き。 |
| d | おぼろ | 粗挽きの餅米に砂糖を入れてぬるま湯で練ってから杯に詰めて、あんを入れ蒸したお菓子。 |
| e | いりもち | 挽き割りにしたとうもろこしをふるいにかけて粉によもぎをどっさり入れた生地の小豆あんを包んで鉄板で焼いたお焼き。 |

- 6 次の表は、冷蔵庫庫内の温度を示したものである。組み合わせとして誤っているものを、次の a～d から一つ選びなさい。

| | 各部 | 庫内温度 |
|---|--------|----------|
| a | パーシャル室 | -2～-3℃ |
| b | チルド室 | -1～0℃ |
| c | 冷凍室 | -15～-25℃ |
| d | 冷蔵室 | 10～15℃ |

- 7 次の表は、乾物の重量変化を示したものである。組み合わせとして正しいものを、次の a～d から一つ選びなさい。

| | 食品名 | 重量変化(倍) |
|---|--------|---------|
| a | 高野豆腐 | 3～5 |
| b | 干ししいたけ | 8 |
| c | はるさめ | 5 |
| d | かんぴょう | 4 |



