



【1】 次の文は「学校給食法」に関する記述である。適切なものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 「学校給食法」が制定されたのは、平成17年である。
- ② 学校給食の目標にあげられているのは、食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力・感謝の心・社会性・食文化についての6つである。
- ③ 「学校給食栄養管理者」は、教育職員免許法に規定する栄養教諭の免許状と、栄養士法の規定による栄養士の免許の両方を有するものでなければならない。
- ④ 学校教育における食に関する指導の一層の充実を図る観点から、平成20年6月に学校給食法の大幅な改正が行われ、平成21年4月1日に施行された。
- ⑤ 第8条では、「学校給食実施基準」を定め、設置者がこの基準に照らして衛生管理に努めることが規定されている。

1

【2】 次の文は、「日本人の食事摂取基準」(2015年版)に関する記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① カルシウムの推定平均必要量は、男女とも15～17歳が最も高い。
- ② 鉄の推定平均必要量は、10～14歳の「月経あり」の女性が最も多い。
- ③ 脂質の総エネルギーに占める割合(脂肪エネルギー比率)の目標値は、男女とも1歳以上はすべての年齢において、20～30%である。
- ④ 推定エネルギー必要量で一番多く必要なのは、身体活動レベルⅢ(高い)の15～17歳の男性である。
- ⑤ 妊婦において、ビタミンAの推定平均必要量は、初期よりも後期の方が多くなっている。

2

【3】 次の文は、栄養教諭制度の概要（文部科学省）に関する記述である。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 栄養教諭の配置は地方公共団体や設置者の判断によることとされている。
- ② 身分について、公立学校の栄養教諭は、採用や研修等について養護教諭と同様の措置が講じられる。
- ③ 資格として、栄養教諭普通免許状（専修、一種、二種）を有すること。
- ④ 栄養教諭制度は、平成19年度から施行されている。
- ⑤ 現職の学校栄養職員は、一定の在職経験と都道府県教育委員会が実施する講習等において所定の単位を修得することにより、栄養教諭免許状を取得できるよう法律上特別の措置が講じられている。

3

【4】 次の文は、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成29年3月 文部科学省）の評価（CHECK）についての基本的な考え方に関する記述である。（ア）～（オ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

食育推進の成果や栄養教諭の配置効果などを（ア）にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、（イ）〔アウトプット〕や（ウ）〔アウトカム〕を用いて、振り返りを行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、食育の成果と課題を把握します。

その際、栄養教諭は学級担任や養護教諭などと連携を図るとともに、食育推進組織により、（エ）な対応を行います。また評価項目によっては、必要に応じて保護者や学校関係者に評価に関する協力を依頼することも考えられます。

なお、取組に対してすぐに成果が得られないものもあるので、長期的な視点での成果を検討する必要があるものについては、（オ）な取組と評価を行うことが大切です

- ① 組織的
- ② 共通指標
- ③ 継続的
- ④ 明確
- ⑤ 効率的
- ⑥ 個別的
- ⑦ サービス内容
- ⑧ 成果指標
- ⑨ 集団的
- ⑩ 活動指標

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）	（オ）
4	5	6	7	8

【5】 次の表は、児童又は生徒一人一回当たりの「学校給食摂取基準」(平成25年1月30日 文部科学省告示)である。(ア)～(オ) にあてはまる適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

区分	基準値			
	児童(6～7歳)の場合	児童(8～9歳)の場合	児童(10～11歳)の場合	生徒(12～14歳)の場合
エネルギー (kcal)	530	(ア)	750	820
たんぱく質 (g) (範囲)	20 (16～26)	24 (18～32)	28 (22～38)	30 (25～40)
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム (g) (食塩相当量)	2未満	2.5未満	(イ)未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	(ウ)
鉄 (mg)	2	(エ)	4	4
ビタミンA ( $\mu$ gRE)	150	170	200	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	(オ)	25	35
食物繊維 (g)	4	5	6	6.5

- ① ア 600    イ 2.5    ウ 400    エ 3    オ 20  
 ② ア 640    イ 2.5    ウ 450    エ 3    オ 20  
 ③ ア 640    イ 3    ウ 400    エ 4    オ 25  
 ④ ア 660    イ 2.5    ウ 400    エ 3    オ 20  
 ⑤ ア 660    イ 3    ウ 450    エ 4    オ 25

- 【6】 次の文は、「小学校学習指導要領」（平成29年3月告示）第1章総則に関する記述である。（ア）～（オ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

学校における体育・健康に関する指導を、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かな（ア）の実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに（イ）の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、（ウ）、家庭科及び（エ）の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や（オ）との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

- ① 学力            ② ライフスタイル            ③ 体力            ④ 給食            ⑤ 生活科  
 ⑥ 特別活動       ⑦ 関係機関            ⑧ 地域社会       ⑨ スポーツライフ       ⑩ 体育科

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
10	11	12	13	14

- 【7】 次のうち、「小学校学習指導要領」（平成29年3月告示）第8節家庭【第5学年及び第6学年】B衣食住の生活の内容に関する記述に含まれていないものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 調理に必要な材料の分量や手順がわかり、調理計画について理解すること。  
 ② 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。  
 ③ 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。  
 ④ 食品の栄養的な特徴がわかり、料理や食品の組み合わせとる必要があることを理解すること。  
 ⑤ 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできること。

15

【8】 次の記述は、「食生活指針」(平成28年6月一部改正 文部科学省・厚生省・農林水産省決定)に関する記述である。(ア)～(オ)にあてはまる適切な語句の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ・食事を楽しみましょう。
- ・1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- ・適度な(ア)とバランスのよい食事で、適正(イ)の維持を。
- ・主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・ごはんなどの(ウ)をしっかりと。
- ・野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- ・食塩は控えめに、(エ)は質と量を考えて。
- ・日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- ・(オ)を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
- ・「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- |   |      |      |      |        |        |
|---|------|------|------|--------|--------|
| ① | ア 休養 | イ 体重 | ウ 主食 | エ たん白質 | オ 食料資源 |
| ② | ア 休養 | イ 血圧 | ウ 主食 | エ 脂肪   | オ 調理過程 |
| ③ | ア 運動 | イ 体重 | ウ 穀類 | エ 脂肪   | オ 食料資源 |
| ④ | ア 運動 | イ 血圧 | ウ 穀類 | エ たん白質 | オ 調理過程 |
| ⑤ | ア 運動 | イ 血圧 | ウ 主食 | エ 脂肪   | オ 食料資源 |

16

【9】 次の記述は「学校給食衛生管理基準」(平成21年 文部科学省)調理過程における二次汚染の防止に関するものである。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。
- ② 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から50cm以上の高さの置台の上におくこと。
- ③ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存をするなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- ④ 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- ⑤ 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

17

【10】 次の文は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）における学校給食の意義と学校給食従事者の役割についての記述である。（ア）～（ウ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

給食を提供するに当たっては、おいしい給食であることはもちろんのこと「学校給食衛生管理基準」に従い（ア）を起こさないための安全管理が極めて重要です。

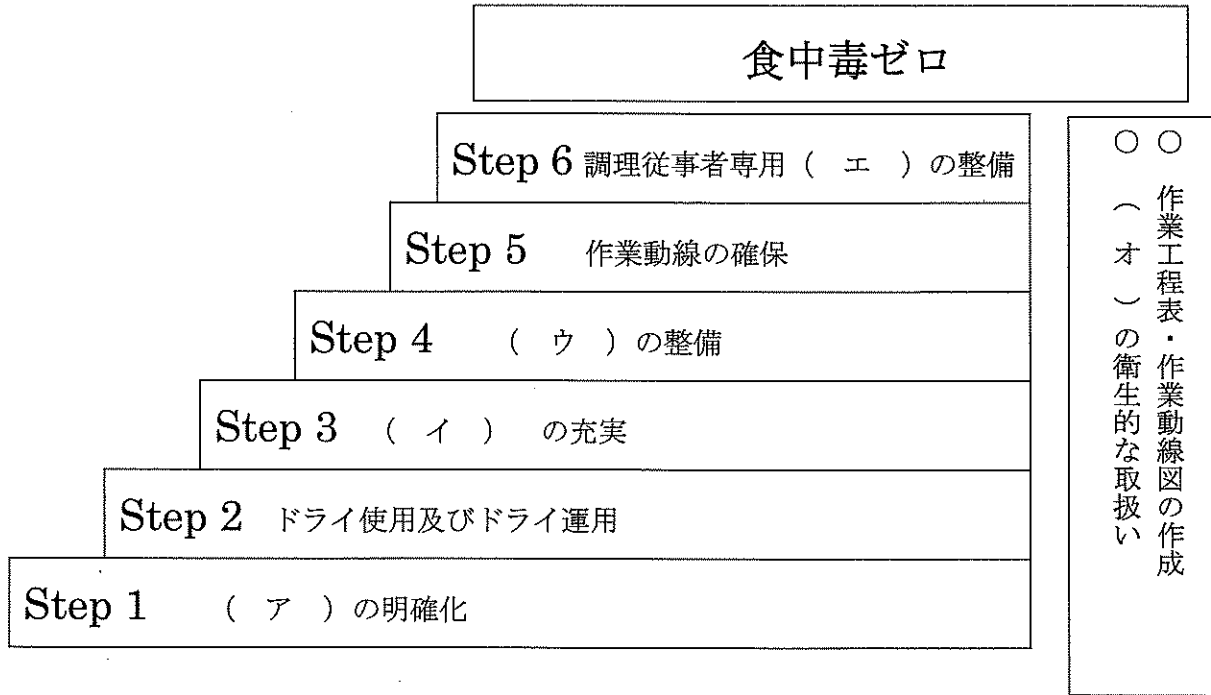
学校給食調理員は検収、下処理、調理、配食、配送の各工程において「学校給食衛生管理基準」に従っておいしく安全な給食が提供できるよう努めなければなりません。

（イ）は安全な給食を提供するために、施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理に努めなければなりません。特に、下処理、調理、配送などの（ウ）を分析し、それぞれの工程が「学校給食衛生管理基準」に照らして清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が実施されているかを確認し、その結果を記録します。

- ① 作業工程      ② 食品衛生法      ③ 栄養教諭      ④ 教育的役割      ⑤ 衛生管理責任者  
⑥ 食育の推進      ⑦ 食中毒      ⑧ 学校給食法      ⑨ 作業動線      ⑩ 食品事故

(ア)	(イ)	(ウ)
18	19	20

【11】 次の表は、「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）衛生管理を充実させるためのステップ表より抜粋したものである。（ア）～（オ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。



- ① 空調            ② 前室            ③ 検収室          ④ 作業区分          ⑤ 食材  
 ⑥ 手洗い設備      ⑦ トイレ          ⑧ 休憩室          ⑨ 厨房機器          ⑩ 汚染作業区域

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）	（オ）
21	22	23	24	25



【12】 次の文は、調理従事者の健康管理についての記述である。(ア)～(カ) にあてはまる語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。なお、同じ番号を使ってもよい。

- ・牛肉には ( ア )、鶏肉はカンピロバクターや ( イ )、二枚貝には ( ウ ) などに汚染されているものが多く存在するので、加熱したものを食べるようにする。
- ・鼻腔に ( エ ) を保菌している場合があるので、調理中は常にマスクを装着する。
- ・( オ ) 感染者が認められた時に、調理従事者と一緒に食事を喫食した場合には、調理従事者の専用トイレ、控室、調理場を塩素剤を用いて消毒を行います。
- ・手荒れが起こると、( カ ) などの病原菌が定着しやすくなる。

- ① 黄色ブドウ球菌    ② 腸管出血性大腸菌    ③ 腸炎ビブリオ    ④ ノロウイルス    ⑤ サルモネラ  
⑥ セレウス菌        ⑦ ウエルシュ菌        ⑧ ボツリヌス菌

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)	(カ)
26	27	28	29	30	31

【13】 次の文は、給食調理場で使用する代表的な消毒剤である「次亜塩素酸ナトリウム」についての記述である。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効である。
- ② 比較的安価である。
- ③ 希釈後時間が経っても濃度は変わらない。
- ④ 有機物により濃度が低下する。
- ⑤ 塩素臭がある。

【14】「平成28年度国民健康・栄養調査」(厚生労働省)について、次の問いに答えよ。

(1) 次の文は、調査の目的についての記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

この調査は、(ア)に基づき、国民の身体の状態、栄養素等摂取量及び(イ)の状態を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的とする。また、平成28年の調査は、(ウ)の代表値に加えて地域別の健康状態や(イ)の状態を把握するための資料を得ることを目的とする。

- ① 健康増進法    ② 身体活動    ③ 県別    ④ 生活習慣    ⑤ 栄養改善法    ⑥ 全国

(ア)	(イ)	(ウ)
33	34	35

(2) 次の文は、調査の結果についての記述である。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 野菜摂取量の平均値は、276.5gであり、この10年間でみると、減少してきている。
- ② 食塩摂取量の平均値は9.9gであり、前年に比べて減少している。
- ③ 朝食の欠食率は、男性で15.4%、女性で10.7%で、年齢階級別にみると、男女ともにその割合は20歳代で最も高い。
- ④ 運動習慣のある者の割合は、この10年間でみると、男女ともに増加し、30歳代では最も高い。
- ⑤ 日常生活における歩数の増加の目標値は20～64歳の男性で9,000歩、女性で8,500歩である。

36

【15】 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 文部科学省)の食物アレルギー対応の大原則についての記述である。誤っているものを①～⑥から選び、番号で答えよ。

- ① 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、除去食を最優先とする。
- ② 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③ 医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④ 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。
- ⑤ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ⑥ 教育委員会等は食物アレルギーの対応について、一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

37

【16】 消費者庁が表示を推奨している「特定原材料に準ずるもの」は現在20品目ある。

20品目のうち平成25年9月に新たに追加された2品目の適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① ごま・カシューナッツ
- ② えび・落花生
- ③ もも・いくら
- ④ くるみ・さば
- ⑤ りんご・かに

38

【17】 栄養状態評価に用いられる体格指数について、それぞれの判定対象年齢として適切な組合せを①～⑥から選び、番号で答えよ。

	カウプ指数	BMI	ローレル指数
①	2歳以下	幼児～17歳	18歳以上
②	2歳以下	18歳以上	幼児～17歳
③	幼児～17歳	18歳以上	2歳以下
④	幼児～17歳	2歳以下	18歳以上
⑤	18歳以上	2歳以下	幼児～17歳
⑥	18歳以上	幼児～17歳	2歳以下

39

【18】 コッペパンと牛乳に組み合わせる料理として、中学年の食塩相当量の基準値内である組合せはいくつあるか。①～⑤から選び、番号で答えよ。但し、それぞれの食品・料理のナトリウム量は下記のとおりとする。

コッペパン1個	423mg	牛乳1本	82mg		
ハンバーグ	370mg	白身魚のフライ	340mg	コロッケ	150mg
はるまき	100mg	しゅうまい	150mg	野菜いため	150mg
ポテトスープ	370mg	きのこスープ	300mg	クリームシチュー	350mg

- ア 「ハンバーグ」と「ポテトスープ」  
 イ 「はるまき」と「きのこスープ」  
 ウ 「白身魚のフライ」と「野菜いため」  
 エ 「コロッケ」と「クリームシチュー」  
 オ 「しゅうまい」と「野菜いため」

- ① 1つ    ② 2つ    ③ 3つ    ④ 4つ    ⑤ 5つ

40

【19】 次の食品のうちエネルギー量の一番高いものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 精白米50g  
 ② 普通牛乳200g  
 ③ 木綿豆腐200g  
 ④ 上白糖50g  
 ⑤ ジャガイモ100g

41

【20】 下の表は、「小学生用食育教材たのしい食事つながる食育」(文部科学省)の学習内容である。地域に伝わる伝統野菜に関する組合せとして適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

	地域	伝統野菜	野菜の特徴
①	群馬県	下仁田ねぎ	通常のねぎより太く、煮ると柔らかくなる。
②	北海道	八列とうもろこし	粒が8列に並んでいて、細長い。
③	沖縄県	モーウイ	赤茶色で細かな網目模様をしている。
④	奈良県	糸巻き大根	外皮は赤紫色と白色のものがあ、糸を巻き付けたような筋が入っている。
⑤	石川県	五郎島金時	外皮が鮮明な紅赤色で、糖度が高く水分が少ない。

42

【21】 日本各地に伝わっている特色ある料理とその都道府県の組合せである。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

	特色ある料理	都道府県
①	がめ煮	福岡県
②	深川丼	東京都
③	いかなごのくぎ煮	兵庫県
④	朴葉みそ	岐阜県
⑤	ひつつみ	和歌山県

43

【22】 次の記述は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）の食品に関するものである。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① えだまめは野菜類に分類されている。
- ② 落花生は豆類に分類されている。
- ③ アイスクリームは乳固形分15%以上、乳脂肪分8%以上を含むものと規定されている。
- ④ 食品の成分値は、可食部（魚の骨・野菜の皮や根、しんなど廃棄する部位を除いた部分）100gあたりの数値である。
- ⑤ ステンレス釜で煮熟後乾燥したひじきは、鉄釜のひじきに比べ鉄は1/9になる。

44

【23】 次の表は、栄養素の消化と消化酵素について示している。表中の（ア）～（ウ）にあてはまる語句を①～⑤から選び、番号で答えよ。

栄養素 \ 消化液	唾液	胃液	膵液	小腸粘膜	<分解産物>
でんぷん (炭水化物)	(ア) →	マルトース →	(ア) →	マルターゼ →	<ブドウ糖>
たんぱく質	→	(イ) →	トリプシン →	ペプターゼ →	<アミノ酸>
脂肪	→	→	(ウ) →	→	<脂肪酸> <グリセリン>

- ① ラクターゼ    ② リパーゼ    ③ アミラーゼ    ④ ペプシン    ⑤ サッカラーゼ

(ア)	(イ)	(ウ)
45	46	47

【24】 次の文は、食料自給率（平成28年度 農林水産省）についての記述である。誤っているものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 平成28年度の食料自給率は、カロリーベースでは、小麦及びてんさい等について、作付面積は拡大したものの、天候不順により単収が落ち込み生産量が減少したこと等により、38%となった。
- ② 生産額ベースでは、野菜及び果実について、輸入額が減少する中で国内生産額が増加したこと等により、68%となった。
- ③ カナダ、オーストラリア、アメリカ、フランス等の輸出が多い国の食料自給率は100%を超えている中であって、我が国の食料自給率は、先進国中最低水準である。
- ④ 我が国の食料自給率は、自給率の高い米の消費が減少し、飼料や原料を海外に依存している畜産物や油脂類の消費量が増えてきたことから、長期的に低下傾向で推移しており、同じくカロリーベースも低下傾向で推移している。
- ⑤ 食料自給率とは、国内の食料消費が、国内の農業生産でどの程度賄えているかを示す指標である。国内消費仕向及び国内生産をカロリーと金額で換算したものが、それぞれカロリーベースと生産額ベースの食料自給率となる。

48

【25】 神戸市の農漁業の状況（平成27年度 神戸市内農漁業の現状）について、水産物漁獲高順の組合せが適切なものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

	1位	2位	3位
①	いかなご	シラス	海苔
②	シラス	太刀魚	いかなご
③	海苔	いかなご	太刀魚
④	海苔	シラス	いかなご
⑤	シラス	太刀魚	海苔

49