

【1】 次の表は、法規の条文についての記述である。(ア)～(オ)にあてはまる適切な語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

法 規	条 文
日本国憲法 (第12条)	この憲法が国民に保障する自由及び権利は、国民の不断の努力によって、これを保持しなければならない。又、国民は、これを濫用してはならないのであって、常に(ア)のためにこれを利用する責任を負う。
教育基本法 (第4条)	すべて国民は、ひとしく、その能力に応じた教育を受ける機会を与えられなければならない。人種、信条、(イ)、社会的身分、経済的地位又は門地によって、教育上差別されない。
(ウ) (第12条)	学校においては、別に法律で定めるところにより、学生、生徒、児童及び幼児並びに職員の健康の保持増進を図るため、健康診断を行い、その他その保健に必要な措置を講じなければならない。
(エ) (第33条)	職員は、その職の信用を傷つけ、又は職員の職全体の不名誉となるような行為をしてはならない。
教育公務員特例法 (第21条)	教育公務員は、その(オ)を遂行するために、絶えず研究と修養に努めなければならない。

- ① 年齢 ② 職責 ③ 職務 ④ 国民の幸福 ⑤ 学校教育法
 ⑥ 健康増進法 ⑦ 性別 ⑧ 公共の福祉 ⑨ 地方公務員法 ⑩ 社会教育法

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
1	2	3	4	5

【2】「食育基本法」についての記述である。(ア)～(エ) 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。

第一条

この法律は、近年における国民の（ア）をめぐり環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な（イ）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健康で（ウ）な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。

第二十六条

（エ）に、食育推進会議を置く。

- | | | | | |
|---|---------|--------|---------|-----------|
| ① | (ア) 食習慣 | (イ) 心身 | (ウ) 活動的 | (エ) 農林水産省 |
| ② | (ア) 食生活 | (イ) 精神 | (ウ) 活動的 | (エ) 農林水産省 |
| ③ | (ア) 食生活 | (イ) 精神 | (ウ) 文化的 | (エ) 文部科学省 |
| ④ | (ア) 食生活 | (イ) 心身 | (ウ) 文化的 | (エ) 農林水産省 |
| ⑤ | (ア) 食習慣 | (イ) 心身 | (ウ) 活動的 | (エ) 文部科学省 |

6

【3】「第3次食育推進基本計画の目標値」についての記述である。適切でないものはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 食育に関心を持っている国民の割合を90%以上にする。
- ② 朝食を欠食する子供の割合を15%以下にする。
- ③ 中学校における学校給食の実施率を90%以上とする。
- ④ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合を70%以上にする。
- ⑤ 学校給食における国産食材を使用する割合を80%以上とする。

7

【4】「平成29年国民健康・栄養調査結果の概要」肥満及びやせの状況に関する記述である。正しい組合せはどれか、①～⑤から選び、番号で答えよ。

肥満者（BMI \geq （ア）kg/m²）の割合は男性（イ）%、女性21.9%であり、この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。やせの者（BMI<（ウ）kg/m²）の割合は男性4.0%、女性（エ）%であり、この10年間でみると、男女とも有意な増減はみられない。なお、（オ）歳代女性のやせの割合は21.7%である。

- | | | | | | |
|---|-------|---------|---------|---------|-------|
| ① | （ア）25 | （イ）30.7 | （ウ）18.5 | （エ）10.3 | （オ）20 |
| ② | （ア）20 | （イ）20.7 | （ウ）15.5 | （エ）20.3 | （オ）10 |
| ③ | （ア）30 | （イ）10.7 | （ウ）18.5 | （エ）30.3 | （オ）30 |
| ④ | （ア）30 | （イ）30.7 | （ウ）15.5 | （エ）10.3 | （オ）10 |
| ⑤ | （ア）25 | （イ）20.7 | （ウ）13.5 | （エ）30.3 | （オ）20 |

8

【5】「日本人の食事摂取基準（2015年版）」（平成26年3月 厚生労働省）について、概要をまとめたものである。（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。

日本人の食事摂取基準は、（ア）（平成14年法律第103号）第30条の2に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。使用期間は平成27年度からの（イ）年間である。

前回からの改定のポイントとして、次のようなものがある。

- ・生活習慣病の発症予防とともに（ウ）予防を加えたこと。
- ・エネルギーについて、指標に（エ）を採用したこと。
- ・生活習慣病の予防を目的とした（オ）を充実したこと。

- | | | | | | |
|---|----------|------|--------|------------|--------|
| ① | （ア）栄養改善法 | （イ）3 | （ウ）重症化 | （エ）体重 | （オ）目安量 |
| ② | （ア）栄養改善法 | （イ）3 | （ウ）重症化 | （エ）体格（BMI） | （オ）目標量 |
| ③ | （ア）健康増進法 | （イ）5 | （ウ）慢性化 | （エ）体格（BMI） | （オ）目安量 |
| ④ | （ア）栄養改善法 | （イ）5 | （ウ）慢性化 | （エ）体重 | （オ）目安量 |
| ⑤ | （ア）健康増進法 | （イ）5 | （ウ）重症化 | （エ）体格（BMI） | （オ）目標量 |

9

【6】平成30年8月に施行された「学校給食実施基準の一部改正について」で示された「学校給食摂取基準」についての記述である。適切でないものはどれか①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 亜鉛は、「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立としての栄養バランスの観点から「食事摂取基準」の推奨量の3分の1を学校給食において配慮すべき値とした。
- ② 鉄は、「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「食事摂取基準」の推奨量の40%程度とし、生徒は3分の1程度を基準値とした。
- ③ マグネシウムは、「昼食必要摂取量」を算出すると、小学生は、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1以下であるが、中学生は40%である。このため、児童については、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1程度を、生徒については40%を基準値とした。
- ④ ビタミンCは、「食事摂取基準」の推奨量の約40%であることから、「食事摂取基準」の推奨量の40%を基準値とした。
- ⑤ カルシウムは、「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量50%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、「食事摂取基準」の推奨量の50%を基準値とした。

10

【7】 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30年8月1日施行）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）	780	830
たんぱく質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の13％～20％			
脂質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の20％～30％			
ナトリウム（g） （食塩相当量）	2未満	2未満	2.5未満	（イ）未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	（ウ）	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミンA（ μgRAE ）	170	（エ）	240	300
ビタミンB ₁ （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4以上	5以上	（オ）以上	6.5以上

- ① （ア）650 （イ）3 （ウ）30 （エ）200 （オ）6
 ② （ア）640 （イ）2.5 （ウ）30 （エ）170 （オ）6
 ③ （ア）640 （イ）3 （ウ）40 （エ）170 （オ）6
 ④ （ア）650 （イ）2.5 （ウ）40 （エ）200 （オ）5
 ⑤ （ア）640 （イ）3 （ウ）40 （エ）200 （オ）5

- 【8】 学校給食の目標についての記述である。(ア)～(オ)にあてはまる語句で正しい組合せはどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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（ア）を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が（イ）の恩恵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（イ）を尊重する精神並びに（ウ）の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や（エ）の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、（オ）及び消費について、正しい理解に導くこと。

- | | | | | | |
|---|---------|--------|--------|---------|--------|
| ① | (ア) 判断力 | (イ) 自然 | (ウ) 環境 | (エ) 各地域 | (オ) 流通 |
| ② | (ア) 実践力 | (イ) 労働 | (ウ) 自然 | (エ) 諸外国 | (オ) 供給 |
| ③ | (ア) 実践力 | (イ) 自然 | (ウ) 環境 | (エ) 各地域 | (オ) 供給 |
| ④ | (ア) 判断力 | (イ) 労働 | (ウ) 自然 | (エ) 諸外国 | (オ) 流通 |
| ⑤ | (ア) 実践力 | (イ) 労働 | (ウ) 自然 | (エ) 各地域 | (オ) 流通 |

12

- 【9】 「学校給食の歴史」についての記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 明治22年 山形県鶴岡町、私立忠愛小学校で初めて学校給食が実施される。
- ② 昭和25年 学校給食法が公布され、学校給食実施体制が法的に整う。
- ③ 昭和27年 全国すべての小学校を対象に完全給食が実施される。
- ④ 昭和51年 学校給食制度上に米飯が正式導入される。
- ⑤ 平成17年 食育基本法が施行される。

13

【10】 小学校学習指導要領（平成29年3月告示）からの抜粋である。正しい組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。また、第3学年までの食に関する学習との関連を図ること。
- (イ) 調理に用いる食品については、生の魚や肉は扱わないことなど、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。
- (ウ) 保健の内容のうち運動、食事、休養及び睡眠については、食育の観点も踏まえつつ、健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮するとともに、保健を除く第3学年以上の各領域及び学校給食に関する指導においても関連した指導を行うようにすること。
- (エ) 給食、休憩などの時間については、各学校において工夫を加え、適切に定めること。
- (オ) 「第6章 特別活動 第2 各活動・学校行事の目標及び内容（学級活動）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」ホームルームの時間を中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

- ① (ア) ・ (イ) ・ (エ)
- ② (ア) ・ (ウ) ・ (エ)
- ③ (ア) ・ (エ) ・ (オ)
- ④ (イ) ・ (ウ) ・ (オ)
- ⑤ (イ) ・ (ウ) ・ (エ)

【11】「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）の実践《DO》の基本的な考え方についての記述である。（ア）～（オ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

学校給食は、（ア）において特別活動の「（イ）」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の標準授業時数には含まれていません。しかしながら、（ア）では、いずれの学年においても取り扱う内容として「（1）学級や学校における（ウ）への参画」と「（2）日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」、 「（3）一人一人の（エ）と自己実現」の三つを示しており、学校給食はその中で（2）エ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい（オ）の形成」として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

- ① 指導計画 ② 食育基本法 ③ キャリア形成 ④ 生活習慣 ⑤ 学級活動
 ⑥ 食習慣 ⑦ 学習指導要領 ⑧ 給食指導 ⑨ 行動変容 ⑩ 生活づくり

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
15	16	17	18	19

【12】小児肥満の判定において、身長140cm 体重45kgの10歳男児の肥満度はどれにあたるか。①～③から選び、番号で答えよ。（ただし身長140cmの身長別標準体重は35kgである。）

- ① 軽度
 ② 中等度
 ③ 高度

20

【13】 瘦身傾向にある児童生徒についての記述である。適切でないものはどれか①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 体脂肪は性別・年齢によっても違うが、体脂肪が減少しても体重の15～20%が限度であり、これ以上は主に体の筋肉、骨などの重量が減少することになる。
- ② 標準体重の15%以上の体重減少は、生命にとって危険信号であり、30%も減少すると生命の危険が生じる。
- ③ 瘦身願望が強い児童生徒は思春期に入った女子に多い傾向にあるため、思春期女子との信頼の深い人間関係を築くことが個別的な相談指導にとって最も重要なことである。
- ④ 瘦身願望の児童生徒には適正体重を示したり、無理に減食した場合の弊害について指導することが必要である。
- ⑤ 瘦身傾向の児童生徒については、緊急にその原因を究明する必要がある。

21

【14】 「食に関する指導の手引き」(平成22年3月 文部科学省)における給食の時間の指導についての記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 給食指導は、準備・会食・後片付けなどの一連の実践活動を通して毎日継続して行うものである。
- ② 繰り返し指導を行うことによって、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができる。
- ③ 教科等と給食の時間における食に関する指導を密接に関連付けて指導することが食に関する実践力を身に付けることにつながる。
- ④ 給食の時間における指導は、集団を基本とするため画一的な指導でなければならない。
- ⑤ 食に関する指導の年間計画に基づき、すべての教職員の共通理解のもとに指導を行うことが大切である。

22

【15】 栄養教諭制度の概要、職務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 栄養教諭普通免許状（一種、二種）を新設した。
- ② 公立学校の栄養教諭については、採用や研修などについて養護教諭と同様の措置が講じられる。
- ③ 栄養教諭の職務である学校給食の管理は「栄養管理、衛生管理、検食、物資管理」などである。
- ④ 栄養教諭の職務である食に関する指導には「他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う」ことが含まれる。
- ⑤ 「栄養教諭」制度は、平成17年度施行である。

23

【16】 「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）の和食のだし汁についての記述である。（ア）～（エ）にあてはまる語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

- ・和食では、だし汁は汁物に使うだけでなく、煮物や和え物にも使用する。特に汁物ではだし汁の取り方で、調味料の量やできあがりの食味が変わってくる。
- ・（ア）のだしは、みそ汁や煮物向きのコクのあるだしが取れる。取り出す際に（ア）をしほると、えぐみが出るので、水を切る程度にする。
- ・削り節や（イ）で取る（ウ）だしは、香りが高く色の薄い上品なだしが取れる。
- ・だし汁は、はじめから必要量を取り、濃い目にとって、後から水で希釈することはしない。
- ・（エ）だしは沸騰水中に投入後、1分間加熱し、3分後に削り節が沈んだら取り出す。量が多いと旨味以外の成分も多くなるので、酸味や渋みが出てくる。

- ① 鶏ガラ ② 豚骨 ③ 昆布 ④ 煮干し ⑤ あご
- ⑥ かつお ⑦ 干椎茸 ⑧ 混合

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
24	25	26	27

【17】 学校給食の調理で、0.02%濃度の次亜塩素酸ナトリウムでぶどうの消毒を行う。使用するシンクの大きさは、縦80cm、横75cmであり、深さ17cmのところまで水を入れる。次亜塩素酸ナトリウムの濃度が6%のものを使用する際に必要な薬剤の量は次のうちどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 260ml
- ② 300ml
- ③ 340ml
- ④ 400ml
- ⑤ 430ml

28

【18】 「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)における作業工程表及び作業動線図作成についての記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 作業工程表は掛け持ち作業による二次汚染を防止するために作成する。
- ② 作業工程表の作成に当たっては、作業区域の区分、担当者、時間、献立名、調理作業の内容、衛生管理点(手洗い、エプロン交換等)を明確にする。
- ③ 作業中に変更が生じた場合は、作業工程表を作成し直す。
- ④ 作業動線図は作業をする人の動きではなく、食品の動線を示す。
- ⑤ 作業動線図は汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すことが重要である。

29

【19】 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）における食中毒の基礎知識についての記述である。（ア）～（オ）にあてはまる語句を①～⑩から選び、番号で答えよ。

- ・（ア）による食中毒は、特に鶏肉や卵を原因とするものが多い。それらを扱うときには、専用のエプロンを着用し専用手袋を装着する。
- ・（イ）による食中毒は、鮮度の落ちたまぐろやかじきを食べたときに起こりやすい。
- ・（ウ）は二枚貝を原因とするものが多い。食品中で増殖せず、人の腸の中で増殖する。
- ・（エ）は牛などの反芻類の腸管内に生息し、糞尿を介して様々な食材や水を汚染する。重症では溶血性尿毒症候群や脳症を併発し致命的になることもある。
- ・手荒れが起こると（オ）などの病原菌が定着しやすくなる。この菌はエンテロトキシンを産生する。

- ① セレウス菌 ② サルモネラ属菌 ③ ボツリヌス菌 ④ 腸管出血性大腸菌
 ⑤ ウエルシュ菌 ⑥ 黄色ブドウ球菌 ⑦ 腸炎ビブリオ ⑧ カンピロバクター
 ⑨ ノロウイルス ⑩ ヒスタミン

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
30	31	32	33	34

【20】 「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日施行 文部科学省）からの抜粋である。（ア）～（オ）にあてはまる適切なものを①～⑩から選び、番号で答えよ。

- ・調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は（ア）%以下に保つよう努めること。
- ・泥つきの根菜類等の処理は、（イ）で行い、（ウ）を清潔に保つこと。
- ・学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び（エ）から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び（エ）から（オ）m以上離れた場所に設けるよう努めること。

- ① 75 ② 前室 ③ 下処理室 ④ 洗浄室 ⑤ 5
 ⑥ 3 ⑦ 検収室 ⑧ 80 ⑨ 調理室 ⑩ 1

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
35	36	37	38	39

- 【21】「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月（財）日本学校保健会・文部科学省）の食物アレルギーの各病型の特徴についての記述である。（ア）～（エ）にあてはまる語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

食物アレルギーの各病型の特徴

○即時型

食物アレルギーの児童生徒のほとんどはこの病型に分類されます。原因食物を食べて（ア）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。

○口腔アレルギー症候群

（イ）や野菜、木の実類に対するアレルギーに多い病型で、食後（ウ）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）が出現します。多くは局所の症状だけで回復に向かいますが、5%程度で全身的な症状に進むことがあるため注意が必要です。

○食物依存性運動誘発アナフィラキシー

多くの場合、原因となる食物を摂取して（ア）以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることによりアナフィラキシー症状を起こします。原因食物としては（エ）、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6000人に1人程度とまれです。しかし、発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状はおきません。何度も同じ症状を繰り返しながら、この疾患であると診断されていない例もみられます。

- ① 5分 ② 30分 ③ 1時間 ④ 2時間 ⑤ 卵 ⑥ 大豆 ⑦ 果物 ⑧ 小麦

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
40	41	42	43

【22】「学校給食におけるアレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）の食物アレルギー対応の考え方についての記述である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、ガイドラインに基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行う。
- ② 個別対応はせず、事故防止の観点から原因食物の完全除去対応（二者択一）をすることを基本とする。
- ③ 食物アレルギーを有する児童生徒が、ほかの児童生徒と同じように給食時間や学校生活を過ごせるようにする。
- ④ すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。
- ⑤ 現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校は、体制整備を行う必要はない。

44

【23】「日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018年」に関するものである。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 追補2018では、新規食品59食品を含め118食品が収載された。
- ② 減塩の目安として追加する調味料類のなかにやきそば粉末ソースが入った。
- ③ 新たな食品の追加としてタイガーナッツが入った。
- ④ 日常的に消費される食品の調理形態として、ミックスベジタブル（油いため）が入った。
- ⑤ 加工実態に合わせて食品が細分化され、うすくちしょうゆ（低塩）が追加された。

45

【24】次の食品のうち、カルシウム量が一番多い食品はどれか。①～⑤から選び、番号で答えよ。

- | | |
|-------------|-------|
| ① 普通牛乳 | 200ml |
| ② プレーンヨーグルト | 80g |
| ③ 煮干し | 15g |
| ④ 乾燥わかめ | 1g |
| ⑤ 油揚げ | 10g |

46

【25】 油脂類の食品の定義について述べたものである。適切でないものを①～④から選び、番号で答えよ。

- ① ショートニングは食用油脂を原料として製造した固状または流動状のものをいう。
- ② バターは生乳、牛乳または特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したもので、乳脂肪分80%以上、水分17%以下のものをいう。
- ③ ファットスプレッドは乳脂肪に水等を加えて作られたもので、油脂含有量が80%未満のものをいう。
- ④ マーガリンは食用油脂に水等を加えて作られたもので、油脂含有量が80%以上のものをいう。

47

【26】 加工食品の産地表示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 レストランなどの外食や店頭で調理された総菜などその場で販売される食品は原材料の産地表示をしなければならない。
- ② 「原料原産地表示」制度とは、国内で作られた加工食品の原材料の産地を商品に表示する制度である。
- ③ 輸入した加工食品には原材料の産地を表示する義務はない。
- ④ 一番多い原材料以外の産地を表示する義務はない。
- ⑤ 「原料原産地表示」制度は平成29年9月1日から施行したが、令和4年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間とする。

48

