

2020年度

# 栄養教諭

(解答はすべて解答用紙に記入すること)

この試験問題は持ち帰ることができます。

なお、本問題で利用した著作物は、著作権法第36条により、試験の目的上必要と認められる限度において複製したものです。

同目的以外の利用はできません。

(長野県教育委員会)

受験 番号					氏 名	
----------	--	--	--	--	--------	--

〔問1〕 次の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「健康日本21(第2次)の推進に関する参考資料」(平成24年 7月)厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会 次期国民健康づくり運動プラン策定専門委員会 の一部である。本文に即して、次の( A )～( F )に当てはまる語句や数字を下記のア～シの中から選び記号を書きなさい。

<資料1>

① 栄養・食生活

i. (略)

ii. 基本的な考え方

(i) (略)

(ii) 適切な量と質の食事をとる者の増加

ア. (略)

イ. (略)

ウ. 野菜と果物の摂取量の増加

野菜・果物の摂取量の増加は、( A ) コントロールに重要な役割があること、循環器疾患、2型糖尿病の( B ) に効果があることが報告され、日本でも、( C ) と循環器疾患との関連が報告されている。また、野菜・果物は、消化器系のがん、果物は肺がんに予防的に働くことが報告され、日本でも、食道がん、( D ) との関連が示され、不足しないことが推奨されている。(略)

(iii)～(v) (略)

iii. 現状と目標

(i) (略)

(ii) 適切な量と質の食事をとる者の増加

ア. (略)

イ. (略)

ウ. 野菜と果物の摂取量の増加

(略)

健康日本21では、野菜摂取量の増加が目標項目としてあげられ、目標値成人1人1日当たり平均値350g以上に対して、平成9年のベースライン時292gから最終評価時295gで変化はなく、最終評価はC(変わらない)であった。(略)

健康日本21(第2次)の目標については、健康日本21と同様に、( E ), ビタミンC, 食物繊維等の( F ) 摂取が期待される量として、1日当たりの平均摂取量350gを目標値とする。

ア 適量	イ 一次予防	ウ 二次予防	エ 有効	オ 果物摂取
カ 胃がん	キ 血糖値	ク 野菜摂取	ケ 体重	コ 生活習慣病
サ カリウム	シ タンパク質			

(2) 下の<資料2>は、長野県民における1人1日当たりの年代別野菜摂取量の平均値を示したグラフである。<資料1>iii. 現状と目標及び<資料2>を踏まえて、「長野県民の野菜摂取量」における課題と、課題を解決するためにできることについて、あなたの考えを書きなさい。

<資料2> 「平成28年度 県民健康・栄養調査報告」(平成30年1月 長野県健康福祉部)第3部 生活習慣病に関連する主な栄養素等の摂取状況 4 野菜類

[問2] 次の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、中学校学習指導要領(平成29年3月)第1章総則 第1-2-(3)の一部である。本文に即して、( ① )～( ⑤ )に当てはまる語句を書きなさい。

(3) 学校における体育・健康に関する指導を、生徒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( ① )な生活と豊かなスポーツライフ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( ② )の推進並びに( ③ )の向上に関する指導、( ① )に関する指導及び( ④ )の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの( ⑤ )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、家庭や地域社会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・( ① )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。

- (2) 次の文は、小学校学習指導要領(平成29年3月)第2章 第8節 家庭 第2 各学年の内容〔第5学年及び第6学年〕  
B 衣食住の生活 の一部である。本文に即して、( ① )～( ⑤ )に当てはまる語句を書きなさい。

B 衣食住の生活  
(3) 栄養を考えた食事  
ア 次のような知識を身に付けること。  
(7) 体に必要な( ① )の種類と主な( ② )について理解すること。  
(4) 食品の( ③ )な特徴が分かり、( ④ )や食品を組み合わせてとる必要があることを理解すること。  
(7) 献立を構成する要素が分かり、( ⑤ )の献立作成の方法について理解すること。

- (3) 次の文は、食育基本法(平成27年9月11日 法律第66号)前文の一部である。本文に即して、( ① )～( ③ )に当てはまる語句を書きなさい。

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。  
子どもたちが豊かな( ① )をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を( ② )する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び( ③ )に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな( ① )をはぐくんでいく基礎となるものである。

- (4) 次の文は、「第3次食育推進基本計画」(平成28年3月 農林水産省)第1「食育の推進に関する施策についての基本的な方針」の一部である。本文を踏まえて、( )に入る正しい言葉の組み合わせを①～⑤の中から選びなさい。

1. 重点課題  
今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。  
(1) (ア)を中心とした食育の推進  
(2) 多様な(イ)に対応した食育の推進  
(3) (ウ)の延伸につながる食育の推進  
(4) (エ)の循環や環境を意識した食育の推進  
(5) (オ)の継承に向けた食育の推進

①	ア 子ども世代	イ 生活	ウ 平均寿命	エ 命	オ 郷土食
②	ア 若い世代	イ 暮らし	ウ 健康寿命	エ 食	オ 食文化
③	ア 若い世代	イ 生活	ウ 平均寿命	エ 食	オ 郷土食
④	ア 子ども世代	イ 暮らし	ウ 平均寿命	エ 命	オ 食文化
⑤	ア 若い世代	イ 暮らし	ウ 健康寿命	エ 命	オ 食文化

〔問3〕 次の問いに答えなさい。

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) I計画の一部である。本文に即して、( ① ) ~ ( ⑤ ) に当てはまる語句を書きなさい。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、学校における食育推進の要として、校内の教職員はもとより、家庭や( ① )との連携を図る役割を果たしていくことが期待されています。

■ 教職員の連携・調整の要としての役割

- ・管理職や( ② ), 学級担任等との連絡・調整に基づく各種( ③ )の作成
- ・管理職や( ② ), 学級担任, ( ④ )等と役割分担を明確にした計画推進

■ 家庭や( ① )との連携・調整の要としての役割

- ・家庭における( ⑤ )や生活習慣等の実態把握
- ・家庭と連携した取組を推進するための企画・提案
- ・( ① )の食育の取組の情報収集
- ・( ① )の関係機関・団体と連携した取組を推進するための企画及び連絡調整

〔問4〕 次の問いに答えなさい。

次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について」(平成30年7月 文部科学省) 1 学校給食摂取基準の概要の一部である。本文に即して、( A ) ~ ( E ) に当てはまる語句や数字を下記のア~コの中から選び記号を書きなさい。

1 学校給食摂取基準の概要

(1) (略)

(2) (略)

(3) 「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は次のとおりである。なお、各基準値等の単位及び表示方法は、「食事摂取基準」と同様とした。

① エネルギー

「学校給食摂取基準」の推定エネルギー必要量の算定に当たっては、文部科学省が毎年度実施する学校保健統計調査の平均( A )から求めた標準体重と食事摂取基準で用いている( B )レベルのレベルII(ふつう)により算出した1日の必要量の3分の1を基準値とした。

② たんぱく質

「食事摂取基準」の( C )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( D )%~20%を基準値とした。

③ 脂質

「食事摂取基準」の( C )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( E )%~30%を基準値とした。(以下略)

ア 平均値	イ 目標量	ウ 身体活動	エ 基礎代謝	オ 身長
カ 体重	キ 13	ク 15	ケ 20	コ 25

〔問5〕 次の問いに答えなさい。

(1) 次の文は、「『大量調理施設衛生管理マニュアル』の改正について」(平成29年6月 厚生労働省)の一部である。本文に即して、( A ) ~ ( E ) に当てはまる語句を下記のア~コの中から選び記号を書きなさい。

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、( A )の概念に基づき、調理過程における( B )として、

- ① ( C )受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、( D )まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の( E )防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したものである。  
(略)

ア 衛生管理	イ NASA	ウ 中心部	エ 食中毒	オ HACCP
カ 食肉	キ 原材料	ク 側面部	ケ 重要管理事項	コ 二次汚染

(2) 次の文は、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月 文部科学省)第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 第5 日常及び臨時の衛生検査 の一部である。本文を踏まえて、下記のア〜クの内容が適切な場合は○を、不適切な場合は×をそれぞれ書きなさい。

ア	化膿性疾患が手指にある場合には、手袋を着用して調理作業への従事すること。
イ	作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
ウ	保存食は、適切な方法で、72時間保存され、かつ記録されていること。
エ	ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。
オ	フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
カ	使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.01mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
キ	給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
ク	調理に伴う廃棄物は、分別せず、衛生的に処理されていること。

〔問6〕 次の問いに答えなさい。

次の表は、「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) 第6章 食中毒病因物質の解説 に記述されている食中毒の特性や症状の一部を示したものである。本文に即して( ① )～( ⑩ )に当てはまる語句を下記のア〜ソの中から選び記号を書きなさい。

食中毒病因物質	特性や症状
( ① )	主症状は嘔気、( ② )、下痢、腹痛であり、( ② )は急激に、トイレへ行く時間がな いほど突然起こります。その際に腸がひっくり返るような( ② )が起きるため、腸の内容 物が逆流し、ウイルスが吐物中に入り込みます。
サルモネラ属菌	下痢は軟便、水様便が多いですが、重症では( ③ )が見られることもあります。 主な原因食品は、汚染率が最も高い( ④ )及び鶏肉です。また、牛肉、豚肉も原因食品と なっています。
カンピロバクター	欧米では、原因食品として生乳の飲用による事例も多く発生していますが、わが国では、牛乳 は( ⑤ )されて流通されており、当該食品による発生例はみられません。 まれに、合併症として( ⑥ )、菌血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群(神経麻痺症状) などを起こすことがあります。
( ⑦ )	舌のしびれ、顔面(特に口の周りや耳たぶ)の熱感、頭痛、全身紅潮、( ⑧ )などのアレルギー 様症状を呈します。 原因物質が( ⑨ )であるため、食中毒統計では化学性食中毒に分類されています。
腸管出血性大腸菌 O157	平成11年に施行された「感染症の予防及び感染症の患者に対する( ⑩ )に関する法律(感 染症法)」では、3類感染症に類型されました。

- |         |          |       |          |        |
|---------|----------|-------|----------|--------|
| ア 敗血症   | イ 低温殺菌   | ウ 安全  | エ ノロウイルス | オ 粘血便  |
| カ ヒスタミン | キ 化学物質   | ク 嘔吐  | ケ 発熱     | コ じんま疹 |
| サ 加熱殺菌  | シ 腸炎ビブリオ | ス 寄生虫 | セ 鶏卵     | ソ 医療   |

〔問7〕 次の問いに答えなさい。

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）の一部である。本文に即して、（①）～（⑤）に当てはまる語句を下記のア～コの中から選び記号で書きなさい。

Ⅲ 総論

1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

〔1〕 (略)

〔2〕 組織で対応し、学校全体で取り組む

学校給食の食物アレルギー対応は、個人の努力や良心に任されるものではなく、組織で対応するものです。

（①）は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となります。委員会では、（②）に基づき、校内における食物アレルギーの様々な調整、（③）、管理、決定、周知を行います。

なお、食物アレルギーは（④）のある児童生徒のみが発症するとは限らず、学校給食で初めて食した物に反応する事例も少なからずあります。また、転校等で新たに食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくることもあります。このため、現在食物アレルギーを有する児童生徒がいない学校にあっても（⑤）を行う必要があります。

- |        |       |        |             |        |
|--------|-------|--------|-------------|--------|
| ア 栄養教諭 | イ 安全性 | ウ 既往症  | エ 学校生活管理指導表 | オ 事故対策 |
| カ 花粉症  | キ 連携  | ク 体制整備 | ケ ガイドライン    | コ 学校長  |

〔問8〕 次の問いに答えなさい。

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）第6章 第5節 6スポーツをする児童生徒 の一部である。本文に即して（①）～（⑩）に当てはまる語句を下記のア～テの中から選び記号を書きなさい。

<熱中症の予防>

運動をすることによって、汗をかきます。体内の水分量が（①）すると脱水を起こし、脱水が進むことにより熱中症となります。熱中症を予防するためには、体内の水分の役割と脱水とは何か、脱水によって引き起こされる症状、水分補給の方法について指導し、練習中に実践できるようにします。練習中の水分補給が適切かどうかを確認するために、練習前後の体重測定を行い、体重の（②）%以内の脱水状況であるかを確認するなど、実習や演習をとり入れた指導を行うと効果的です。

運動時の水分補給の目安は、運動の継続時間や（③）、気象条件によっても異なりますが、運動開始（④）分前に250～500mlほどの水分を摂取させます。運動中はコップ1杯の水分を（⑤）分おきに補給します。

汗には、ナトリウムや（⑥）などが含まれているので、水ではなくスポーツドリンクを飲ませます。

●スポーツ ドリンクの作り方

飲料の濃度は、（⑦）%の食塩と、（⑧）%の糖質（水1Lに食塩1～2g、砂糖（⑨）g）に設定します。水に風味付けにレモン汁などを加えると、飲みやすくなります。また、（⑩）に食塩と砂糖を加えればスポーツドリンクになります。

- |           |           |           |         |         |
|-----------|-----------|-----------|---------|---------|
| ア 1～2     | イ 2～4     | ウ 4～8     | エ 20～40 | オ 40～80 |
| カ 0.1～0.2 | キ 0.4～0.8 | ク 0.5～0.8 | ケ 5     | コ 15    |
| サ 30      | シ 上昇      | ス 血圧      | セ 体温    | ソ 強度    |
| タ 塩素      | チ 麦茶      | ツ 牛乳      | テ 減少    |         |