

栄養教諭

(解答はすべて、解答用紙に記入すること)

- 1 次の文は、食育基本法の条文の一部である。文中の①～⑨に入る語句を、下の語群から選び記号で答えよ。

第一条

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（①）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、（②）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文化的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。

第十九条

国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な（③）に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する（④）又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた（④）その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

第二十条

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する（⑤）の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、（⑥）として行われる農場等における実習、食品の調理、（⑦）の再生利用等様々な（⑧）を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は（⑨）の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

語群

ア 栄養指導	イ 推進方策	ウ 指導体制	エ 食に関する指導
オ 実施方法	カ 肥満	キ 体験活動	ク 教育の一環
ケ 教科指導	コ 基本理念	サ 偏食	シ 人間性
ス 食品廃棄物	セ 栄養管理	ソ エネルギー	タ 学校生活

2 次は、平成26年度版「食育白書」(内閣府)の「第2部 第4章 地域における食育の推進 第1節 栄養バランスが優れた『日本型食生活』の実践」の抜粋である。下の(1)～(4)の問いに答えよ。

日本の気候風土に適した(①)を中心に、魚や肉、(②)、海草、豆類などの多様な副食(おかず)を組み合わせて食べる食生活を「日本型食生活」という。日本型食生活は、(③)で栄養バランスに優れており、また、(④)の工夫などにより、日本各地で生産される豊かな(⑤)の持ち味を活かしつつ、多彩に盛り込んでいるのが特徴である。

「日本型食生活」の実践を促進することは、(a)(⑥)の過剰摂取の抑制、(②)の摂取促進を図る上で効果的であるほか、(①)の消費拡大を通じた(b) の向上や各地で古くから育まれてきた貴重な食文化の継承にもつながることが期待される。

農林水産省では、「日本型食生活」の実践等を促進するため、広域的、先進的な食育活動や、地域の実情に応じた食育活動に対して支援を行っている。

なお、我が国の は、カロリーベースで39%、生産額ベースで68%(平成24年度)で、世界の先進国の中で最低水準となっており、食料の多くを海外に依存している。

(1) 文中の①～⑥に入る語句を、下の語群から選び記号で答えよ。

語群											
ア	果実	イ	経済的	ウ	和食	エ	米	オ	塩分	カ	自然
キ	野菜	ク	脂質	ケ	盛付け	コ	健康的	サ	食材	シ	調理法

(2) 文中 に入る語句を記せ。

(3) 下線部(a)について、どのような効果があるか簡潔に述べよ。

(4) 下線部(b)について、我が国では国内の地域で生産された農林水産物をその生産された地域内において消費する取組を推進しているが、この取組を何と呼ぶか答えよ。

3 次の(1)～(3)の問いは加工食品の表示について書いたものである。

(1) 加工食品のアレルギー表示について答えよ。

食品衛生法関連法令の改正により、平成14年4月から、容器包装された加工食品1g中に特定原材料が法令で定められたたんぱく質量として数 μ g以上含まれている場合は、アレルギー表示が義務付けられるようになった。重篤度、症例数が多い食材として、特定原材料の表示義務があるのは、、そば、かきの7品目、特定原材料に準ずるとして表示が推奨されている食材は、の20品目となっている。

① 文中(ア)に入る5品目を記せ。

② 文中(イ)に入る20品目のうち10品目を記せ。

(2) 次の文は、加工食品のラベルに表示されている用語の解説である。下の①、②で述べられている適切な用語を答えよ。

① 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことをいう。

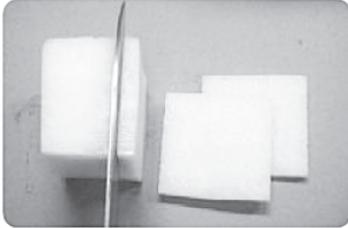
② からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えるのに役立つなどの特定の保健の用途に資する旨を表示するものをいう。

(3) 加工食品のアレルギー表示を読み解く際にコンタミネーションについて考える必要があるが、コンタミネーションとは何か、具体的に説明せよ。

4 学校給食の調理について、次の(1)、(2)の問いに答えよ。

(1) 次の写真は、「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)の中の野菜の切り方を示したものである。次の①～⑥の野菜の切り方を答えよ。

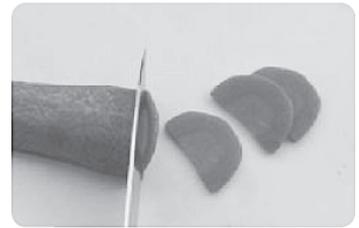
①



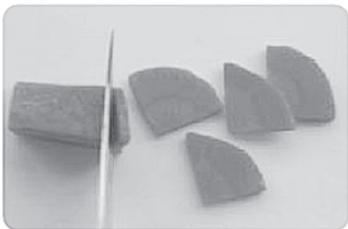
②



③



④



⑤



⑥



(2) 野菜の切裁後の褐変防止について、次の文中の①～⑧に入る語句を、下の語群から選び記号で答えよ。

- 野菜や果物には(①)系化合物が含まれている。(①)系化合物は、空気中の(②)と反応して(③)され、(④)などの褐色の物質になる。この反応は野菜や果物が併せもっている(⑤)によって進む。
- 褐変しやすい食品として、(⑥)、(⑦)、(⑧)などがある。それぞれの食品の特質に合わせて、(⑥)は水、(⑦)は食塩水、(⑧)は酢水につける方法があり、褐変を防ぐ効果がある。

語群

ア メラニン	イ れんこん	ウ にんじん	エ 還元
オ ポリフェノール	カ 酸化	キ アントシアニン	ク なす
ケ ポリフェノールオキシターゼ		コ いちご	サ 酸素
シ 窒素	ス なし	セ クロロフィル	

5 学校給食における衛生管理について、次の（１）～（５）の問いに答えよ。

（１）文部科学省「学校給食衛生管理基準」（平成21年４月１日施行）に照らして、答えよ。

① 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとなっているが、衛生的に配慮しなければならないのは何か、三つ答えよ。

② 学校給食従事者の検便は、毎月２回以上実施することになっているが、その理由を述べよ。また、「学校給食衛生管理基準」に明記されている検便検査項目三つをすべて答えよ。

（２）消毒剤について、５％の次亜塩素酸ナトリウムを用いて200ppmの希釈液を作る場合、希釈倍率は何倍になるか、答えよ。

（３）消毒剤について、食品を取り扱う作業台の消毒に逆性石けんをスプレーしてはいけないのはなぜか、理由を記せ。

（４）中心温度計は、誤差が生じるため、定期的に正確であるか確認する必要がある。確認方法を答えよ。

（５）加熱調理後冷却する必要がある食品は、なぜ冷却機等を用いて温度を下げなければならないのか、理由を記せ。

