



⑥ 栄養教諭専門教科問題の解答について（注意）

1. 解答はすべて、別紙のマークシートに記入すること。
2. マークシートは、電算処理するので、折り曲げたり、汚したりしないこと。また、マーク欄はもちろん、余白にも不要なことを書かないこと。
3. 記入は、HBまたはBの鉛筆を使って、ていねいに正しく行うこと。（マークシート右上の記入方法を参照）消去は、プラスチック消しゴムで念入りに行うこと。
4. 名前の記入 名前を記入すること。
5. 教科名の記入 教科名に「栄養教諭」と記入すること。
6. 受験番号の記入 受験番号欄に5けたの数で記入したのち、それをマークすること。
7. 解答の記入
 - ア. 小問の解答番号は1から50までの通し番号になっており、例えば、25番を

25

 のように表示してある。
 - イ. マークシートのマーク欄は、すべて1から0まで10通りあるが、各小問の選択肢は必ずしも10通りあるとは限らないので注意すること。
 - ウ. どの小問も、選択肢には①、②、③……の番号がついている。
 - エ. 各問いに対して一つずつマークすること。

（マークシート記入例）

フリガナ	コウベ タロウ	名前	神戸 太郎	教科名	栄養教諭
------	---------	----	-------	-----	------

数字で記入……

受験番号				
1	2	3	4	0
0	0	0	0	0
1	0	0	0	0
2	0	0	0	0
3	0	0	0	0
4	0	0	0	0
5	0	0	0	0
6	0	0	0	0
7	0	0	0	0
8	0	0	0	0
9	0	0	0	0
0	0	0	0	0

解答記入欄		解答記入欄		解答	
小問番号	1 - 25	小問番号	25 - 50	小問番号	51
1	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0
7	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0
13	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0
15	0	0	0	0	0
16	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0
21	0	0	0	0	0
22	0	0	0	0	0
23	0	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0
25	0	0	0	0	0
26	0	0	0	0	0
27	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0
29	0	0	0	0	0
30	0	0	0	0	0
31	0	0	0	0	0
32	0	0	0	0	0
33	0	0	0	0	0
34	0	0	0	0	0
35	0	0	0	0	0
36	0	0	0	0	0
37	0	0	0	0	0
38	0	0	0	0	0
39	0	0	0	0	0
40	0	0	0	0	0
41	0	0	0	0	0
42	0	0	0	0	0
43	0	0	0	0	0
44	0	0	0	0	0
45	0	0	0	0	0
46	0	0	0	0	0
47	0	0	0	0	0
48	0	0	0	0	0
49	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0
51	0	0	0	0	0
52	0	0	0	0	0
53	0	0	0	0	0
54	0	0	0	0	0
55	0	0	0	0	0
56	0	0	0	0	0
57	0	0	0	0	0
58	0	0	0	0	0
59	0	0	0	0	0
60	0	0	0	0	0
61	0	0	0	0	0

- 【1】 次の文は、「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（令和3年2月 文部科学省）「1 学校給食摂取基準の概要」からの抜粋である。（ア）～（エ）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。

「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の（ア）（以下「（ア）」という。）（2020年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・（イ）等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた（ウ）に資するエビデンスの構築に関する研究」（以下「食事状況調査」という。）及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、（エ）及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という。）等を勘案し、児童又は生徒（以下「児童生徒」という。）の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。

- | | | | | |
|---|------------|---------|------------|---------|
| ① | （ア） 食事摂取基準 | （イ） 高血圧 | （ウ） 食生活改善 | （エ） 5年生 |
| ② | （ア） 栄養所要量 | （イ） 糖尿病 | （ウ） 健全な食生活 | （エ） 4年生 |
| ③ | （ア） 栄養所要量 | （イ） 高血圧 | （ウ） 健全な食生活 | （エ） 4年生 |
| ④ | （ア） 食事摂取基準 | （イ） 糖尿病 | （ウ） 食生活改善 | （エ） 5年生 |
| ⑤ | （ア） 食事摂取基準 | （イ） 糖尿病 | （ウ） 健全な食生活 | （エ） 4年生 |

【2】 次の文は、「栄養教諭制度の概要」（平成17年7月施行 文部科学省初等教育局健康教育・食育課HP）の一部抜粋である。（ア）～（ウ）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。

・趣旨

食に関する指導（学校における食育）の推進に（ア）な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、平成17年度から施行される。

・職務

食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、（イ）を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果をもたらされる。

・資格

栄養教諭（ウ）免許状（専修、一種、二種）を新設。

- ① （ア）中核的 （イ）地場産物 （ウ）普通
- ② （ア）専門的 （イ）地域人材 （ウ）特別
- ③ （ア）専門的 （イ）地場産物 （ウ）普通
- ④ （ア）中核的 （イ）地場産物 （ウ）特別
- ⑤ （ア）中核的 （イ）地域人材 （ウ）特別

2

【3】 次の文は、「食育基本法」（平成17年7月施行）からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた（ア）、地域の特性を生かした食生活、（イ）と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の（ウ）との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

- ① 日本型食生活 ② 生産者と消費者 ③ 地域 ④ 生産地 ⑤ 食文化 ⑥ 環境

(ア)	(イ)	(ウ)
3	4	5

【4】 次の文は、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月 厚生労働省）からの抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

- ・本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①（ア）を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。
- ・SDGsが（イ）、社会、環境の三側面を含みこれらの相互関連性・相乗効果を重視しつつ、統合的解決の視点を持って取り組むことが求められていることにも留意し、SDGsと深く関わりがある食育の取組においても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に（ウ）する視点を持って推進する必要がある。

① 学校給食 ② 経済 ③ 協同 ④ 消費 ⑤ 連携 ⑥ 生涯

(ア)	(イ)	(ウ)
6	7	8

- 【5】 次の文は、「小学校学習指導要領解説 家庭編」（平成29年7月 文部科学省）における「第2章 第3節 家庭科の内容 B 衣食住の生活」に関する記述である。（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。

○食事の役割

- ・ 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと（ア）について理解すること。
- ・ 楽しく食べるために日常の（ア）を考え、工夫すること。

○調理の基礎

- ・ 次のような知識及び技能を身に付けること。
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。

（内容の取扱い）

- ・ ゆでる材料として青菜や（イ）などを扱うこと。
- ・ （ウ）の基本となるだしの役割についても触れること。

○栄養を考えた食事

- ・ 次のような知識を身に付けること。
体に必要な（エ）と主な働きについて理解すること。
献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解すること。

（内容の取扱い）

- ・ 五大栄養素と食品の体内での主な働きを中心に扱うこと。献立を構成する要素として（オ）について扱うこと。

- ① 栄養素の種類 ② 米飯及びみそ汁 ③ にんじん ④ 主食、主菜、副菜
⑤ 調理の仕方 ⑥ 日本型食生活 ⑦ 含有食品 ⑧ 食事の仕方
⑨ ジャがいも ⑩ 和食

（ア）	（イ）	（ウ）	（エ）	（オ）
9	10	11	12	13

【6】 次の文は、「学校給食法」(昭和29年6月施行)の「学校給食の目標 第二条」からの抜粋である。下線部について、正しい記述の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- (ア) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (イ) 日常生活における食事について正しい理解を深め、理想的な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (ウ) 学校生活を豊かにし、積極的な社交性及び協同の精神を養うこと。
- (エ) 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。
- (オ) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

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

14

【7】 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)の「第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 第1節 連携の基本的な考え方」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 食育を推進するに当たり、第一義的な役割が学校にあることには変わらない。
- ② 学校においては、校内食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められている。
- ③ 児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実する必要がある。
- ④ 各地域には、その地域の気候、風土、産業、文化、歴史等に培われた食材や特産物が生産されており、郷土食や行事食が伝承されていたり、生産や流通に関わる仕事や食育のボランティアをしている人々、経験豊富な地域の人々がいたりする。具体的な指導の際には、このような地域の人材や地元で生産される食器具などの教育資源、教育環境を活用することが極めて有効と考えられる。
- ⑤ 学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域、学校相互間との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要である。家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に働き掛けや啓発を行うとともに、地域と協働して進める体制整備を充実していくことが大切だ。

15

【8】 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）の「第5章 給食の時間における食に関する指導 第3節 学校給食におけるリスクマネジメント 2 異物混入の防止 イ 発生時対応の留意点」に関する記述である。（ア）～（ウ）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。

○発生時対応の留意点

- ・ 混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの（金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等）と判断した場合、すみやかに（ア）に報告し、給食停止の措置を講ずる等の判断を行います。場合によっては管轄する保健所や（イ）、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応します。
- ・ 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、全教職員で共通理解を図ります。
- ・ 異物混入による被害を受けた児童生徒への（ウ）に努めます。

- ① （ア）栄養教諭 （イ）学校医 （ウ）精神的ケア
 ② （ア）栄養教諭 （イ）教育委員会 （ウ）精神的ケア
 ③ （ア）管理職 （イ）教育委員会 （ウ）身体的サポート
 ④ （ア）栄養教諭 （イ）学校医 （ウ）身体的サポート
 ⑤ （ア）管理職 （イ）教育委員会 （ウ）精神的ケア

16

【9】 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）の「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。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

栄養教諭には、学校給食摂取基準に基づいた（ア）や、食事状況調査や（イ）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、献立のねらい、栄養管理の状況を理解した上で給食の（ウ）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 配食 ② 嗜好調査 ③ 提供 ④ 献立表 ⑤ 献立作成 ⑥ 残食調査

（ア）	（イ）	（ウ）
17	18	19

【10】 次の文は、「小学生用食育教材 たのしい食事 つながる食育」（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課）における題材「食事と健康について考えてみよう」に関する記述である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑦から選び、番号で答えよ。

血液は体のいたるところに酸素や（ア）を送っている。（イ）や脂肪分、塩分を摂りすぎると、血管のかべが固くなったり、血管がつまったりして血液の流れが悪くなる。これが心臓や脳の血管で起こると、心臓病や脳卒中などの病気を引き起こすことがある。

生活習慣病の予防のために、塩分を摂りすぎる偏った食事や間食を避けるなど、健康によい生活習慣を身に付ける必要がある。食塩相当量の（g）の算出の仕方は、「ナトリウムの量（mg）×（ウ）÷1000」である。

- ① 22 ② 栄養分 ③ 炭水化物 ④ リンパ液 ⑤ 2.54 ⑥ 糖分
⑦ ヘモグロビン

（ア）	（イ）	（ウ）
20	21	22

【11】 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 個別的な相談指導の進め方 第4節 栄養教諭の役割 3 個別的な相談指導を行う際の留意点」からの抜粋である。適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

- ① 個別指導実施時には、必ず対象となる児童生徒のカウプ指数を確認すること。
② 発育・発達期のエビデンスや情報に限らず、幅広く知識やスキルを習得し、指導に生かすこと。
③ 児童生徒及びその保護者が満足する成果を出す指導をするためにカンファレンスなどを学校単位、市町村単位で実施すること。
④ 個別的な相談指導の目的、期間、計画、実施、評価を明確にすること。
⑤ 個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応とすること。

【12】 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「第5章 調理従事者の健康管理 (5) 検便について」からの抜粋である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑦から選び、番号で答えよ。

腸管出血性大腸菌とは (ア) を産生する菌です。「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」において腸管出血性大腸菌感染症は三類感染症に指定され、これを受け、学校保健法上、感染している調理従事者は、(イ) があります。

ノロウイルスが、地域で流行している時には、定期的検便検査にノロウイルス検査を加えます。また、学校内で流行していたり、同僚、家族等がノロウイルスに感染したりした場合には、臨時でノロウイルスの検査を受けます。その際には、(ウ) (RT-PCR法等) を受けるようにします。

- ① エンテロトキシン ② 自宅休養要請 ③ テトロドトキシン ④ 就業制限
⑤ 精密検査 ⑥ ペロ毒素 ⑦ 高感度の検査

(ア)	(イ)	(ウ)
24	25	26

【13】 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「第6章 衛生管理を充実させるための手順 Step1 作業区分の明確化」からの抜粋である。(ア)～(エ)にあてはまる適切な語句を①～⑨から選び、番号で答えよ。

学校給食における食中毒を防止するためには、まず、外部からの汚染を調理室内に持ち込まないことです。そのため、納入された食品は、(ア) において専用容器への移し替え等を行い、食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物をできるだけ減らしてから非汚染作業区域に持ち込みます。

非汚染作業区域においては、(イ) や消毒等の作業をとおして有害微生物の数を、さらに減らす作業を行います。

このような作業の流れは、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる (ウ) を極力少なくする「(エ)」の考え方に基づいています。

- ① 危害 ② 調理 ③ 食中毒 ④ 汚染作業区域 ⑤ 加熱 ⑥ 洗浄
⑦ 検収室 ⑧ HACCP ⑨ SSOP

(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)
27	28	29	30

【14】 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「第6章 衛生管理を充実させるための手順」からの抜粋である。（ア）～（エ）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。

- ・ 食品の（ア）を防止するために、（イ）を一方方向にして、食品が交差しないようにします。そのためには、機械や機器の配置を替えたり、（ウ）にするなどして（イ）を単純化することが大切です。
- ・ 食品が後戻りするなど（イ）の（エ）が多いほど、無理や無駄の多い作業となり、（ア）の可能性が高くなる。

- ① （ア）二次汚染 （イ）作業動線 （ウ）可動式 （エ）重なり
- ② （ア）二次汚染 （イ）作業動線 （ウ）固定式 （エ）重なり
- ③ （ア）二次汚染 （イ）作業工程 （ウ）固定式 （エ）乱れ
- ④ （ア）一次汚染 （イ）作業動線 （ウ）可動式 （エ）乱れ
- ⑤ （ア）一次汚染 （イ）作業工程 （ウ）可動式 （エ）重なり

31

【15】 次の文は、「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号） ②使用水の安全確保」からの抜粋である。（ア）、（イ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

②使用水の安全確保

- 一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、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（ア）以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- 二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水（イ）を保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

- ① 0.7mg/L ② 0.2mg/L ③ 0.1mg/L ④ 2L ⑤ 1L ⑥ 500mL

（ア）	（イ）
32	33

【16】 次の文は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ」（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）における「第2章 施設の洗浄・消毒マニュアル 1「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方」に関する記述である。（ア）、（イ）にあてはまる適切な語句を①～⑤から選び、番号で答えよ。

<洗浄について>

*（ア）に、洗浄を始めること。

*施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける。

*固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

<消毒について>

*床の消毒は、月1～2回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目には汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。

*床の消毒は、広範囲の場合は、（イ）溶液を使用する。

- ① 酸素系漂白剤（過炭酸ナトリウム） ② アルコール ③ 次亜塩素酸ナトリウム
 ④ 食品が調理場内から搬出された後 ⑤ 給食を配食し終えた後

(ア)	(イ)
34	35

【17】 次の表は、おもな炭水化物の種類を示したものである。（ア）～（エ）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。

	分類		名称
エネルギー源になる	糖質	単糖類	（ア）、ぶどう糖
	糖質	二糖類	麦芽糖、（イ）
	糖質	多糖類	（ウ）
エネルギー源になりにくい	糖質	（エ）類	ダイズ（エ）、フラクト（エ）
	食物繊維	多糖類	ペクチン、グルコマンナン

- ① （ア）果糖 （イ）乳糖 （ウ）でんぷん （エ）オリゴ糖
 ② （ア）乳糖 （イ）果糖 （ウ）でんぷん （エ）オリゴ糖
 ③ （ア）しょ糖 （イ）乳糖 （ウ）オリゴ糖 （エ）でんぷん
 ④ （ア）しょ糖 （イ）果糖 （ウ）オリゴ糖 （エ）でんぷん
 ⑤ （ア）乳糖 （イ）果糖 （ウ）しょ糖 （エ）オリゴ糖

- 【18】 次の表は、「キャベツと粕揚げの味噌汁」500人分の材料、および購入量についてまとめたものである。(ア)、(イ)にあてはまる適切な数値の組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。ただし、汁の塩分濃度は0.8%、使用するみその塩分は11%、キャベツの廃棄率は15%とする。四捨五入し、小数点第1位で表すこと。

材料	1人分	500人分	購入量
キャベツ	30 g	15kg	(イ) kg
油揚げ	10 g	5 kg	
だし	200 g	100kg	
みそ		(ア) kg	

- ① (ア) 7.0 (イ) 17.3
 ② (ア) 7.3 (イ) 17.6
 ③ (ア) 7.1 (イ) 17.6
 ④ (ア) 7.3 (イ) 17.3
 ⑤ (ア) 7.0 (イ) 17.6

37

- 【19】 次の文は、神戸の地場産物「こうべ旬菜」に関する記述である。(ア)～(ウ)にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

- ・ 「こうべ旬菜」に指定されている野菜は、主力品目の(ア)、ブロッコリーをはじめ、小松菜、水菜、ほうれんそう、スイートコーン、モロヘイヤなどがあります。
- ・ 「こうべ旬菜」のシンボルマーク『(イ)』は、農家の皆さんが心を込めて作る「新鮮」で「安心」して食べることができる神戸育ちの野菜と、消費者の満足な顔をイメージしてデザインしたものです。『(イ)』は野菜を包装するビニール袋や箱束するテープに印刷されています。
- ・ 「こうべ旬菜」の特長は、化学肥料や化学合成農薬の使用を通常栽培よりも減らして栽培しています。また、生産工程を生産者自らがチェックする『(ウ)』に取り組んでいます。

- ① 玉ねぎ ② キャベツ ③ 旬ちゃん ④ こうべ版GAP ⑤ 自然農業GAP
 ⑥ 葉菜ちゃん

(ア)	(イ)	(ウ)
38	39	40

【20】「健康日本21（第二次）最終評価報告書概要」（令和4年10月 厚生労働省健康局健康課）における「健康日本21（第二次）最終評価53項目の評価のまとめ」では、下記の5段階で評価を行った。（1）、（2）の問いに答えよ。

A	目標に達した
B	現時点で目標値に達していないが、改善傾向にある
C	変わらない
D	悪化している
E	評価困難

（1）次の文は、評価C「変わらない」の項目に該当する内容の抜粋である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑧から選び、番号で答えよ。

- ・ 健康格差の縮小（日常生活に制限のない期間の平均の都道府県格差の縮小）
- ・ 野菜と（ア）の摂取量の増加
- ・ （イ）の認知度の向上
- ・ 健康な生活習慣（栄養・食生活、運動）を有する（ウ）の割合の増加
- ・ 運動習慣者の割合の増加

- ① 子ども ② 青年期 ③ 中高年 ④ 健康寿命 ⑤ 魚介類
 ⑥ COPD ⑦ 果物 ⑧ MCHC

(ア)	(イ)	(ウ)
41	42	43

(2) 次の(ア)～(オ)のうち、評価D「悪化している」の項目にあてはまる記述の適切な組合せを①～⑤から選び、番号で答えよ。

(ア) メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少

(イ) 血糖コントロール指標におけるコントロール不者の割合の減少 (HbA1cがJDS値8.0% (NGSP値8.4%)
以上の者の割合の減少)

(ウ) 睡眠による休養を十分とれていない者の割合の減少

(エ) 共食の増加 (食事を1人で食べる子どもの割合の減少)

(オ) 生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している者 (一日当たりの純アルコール摂取量が男性40g以上、女性20g以上の者) の割合の減少

① (ア)・(イ)・(ウ)

② (ア)・(ウ)・(エ)

③ (ア)・(ウ)・(オ)

④ (イ)・(エ)・(オ)

⑤ (ウ)・(エ)・(オ)

44

[21] 次の文は、「令和元年 国民健康・栄養調査結果の概要」(厚生労働省)における「Ⅱ 結果の概要 第1章 身体状況 1 肥満及びやせの状況」からの抜粋である。(ア)～(エ)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。

肥満者 [BMI \geq (ア) kg/m²] の割合は男性 33.0%、女性 22.3%であり、この10年間でみると、女性では有意な増減はみられないが、男性では平成25年から令和元年の間に有意に (イ) している。やせの者 (BMI < (ウ) kg/m²) の割合は男性 3.9%、女性 11.5%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。また、20歳代女性のやせの者の割合は20.7%である。65歳以上の高齢者の低栄養傾向の者 [BMI \leq (エ) kg/m²] の割合は男性 12.4%、女性 20.7%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。年齢階級別にみると、男女とも85歳以上でその割合が高い。

① (ア) 20 (イ) 減少 (ウ) 18.5 (エ) 18.5

② (ア) 20 (イ) 減少 (ウ) 20 (エ) 18.5

③ (ア) 25 (イ) 減少 (ウ) 18.5 (エ) 18.5

④ (ア) 25 (イ) 増加 (ウ) 20 (エ) 20

⑤ (ア) 25 (イ) 増加 (ウ) 18.5 (エ) 20

45

【22】 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）における「Ⅲ 総論 学校給食における食物アレルギー対応の原則的な考え方」に関する記述である。（ア）～（ウ）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。

・学校給食で最優先されるべきは、安全性である。

・“安全性”確保のために、従来の（ア）の除去食や代替食提供は行わず、原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。二者択一とは、牛乳アレルギーを例に以下のように説明される。

従来の（ア）対応では「（イ）」「少量可」「（ウ）可」「牛乳を利用した料理可」「飲用牛乳のみ停止」など様々なレベルがあった。これに個々に対応すると業務は複雑・煩雑となり、負担が増えるばかりか、事故の温床にもなる。このため二者択一、つまり「（イ）か、他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する」どちらかで対応する。（ア）対応はしない。

- | | | | |
|---|--------|---------|---------|
| ① | （ア）多段階 | （イ）部分除去 | （ウ）加工食品 |
| ② | （ア）多段階 | （イ）完全除去 | （ウ）生鮮食品 |
| ③ | （ア）二段階 | （イ）部分除去 | （ウ）生鮮食品 |
| ④ | （ア）多段階 | （イ）完全除去 | （ウ）加工食品 |
| ⑤ | （ア）二段階 | （イ）部分除去 | （ウ）加工食品 |

【23】 次の文は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂）」（公益財団法人日本学校保健会）」における「第2章 疾患各論 1. 食物アレルギー・アナフィラキシー」に関する「学校生活上の留意点」欄の読み方に関する記述である。（ア）～（ウ）にあてはまる適切な語句を①～⑥から選び、番号で答えよ。

■調理場別の対応の流れ

1. 保護者に（ア）（アレルギー疾患用）又は、それに準ずるものの提出依頼をする。
2. 書類が提出された対象者に、保護者との個別面談を実施する。
3. 面談の結果を受けて、面談調書その他の資料作成をする。
4. 「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法の検討・決定をする。
5. 教育委員会は食物アレルギー対応委員会の報告を受け、内容を確認把握し、環境の整備や指導を行う。
6. 校長は上記5. で決定した内容を「取組プラン」に記載し、「アレルギー疾患に対する取組報告会」で（イ）へ周知徹底する。保護者へ対応内容を通知し、必要に応じて具体的な内容の調整を行う。
7. 学校給食における食物アレルギー対応を開始する。
8. 定期的に対応の（ウ）を行う。栄養教諭・学校栄養職員は食物アレルギーに関する個別指導を行う。

- ① 評価と見直し ② 学校生活管理指導表 ③ 調理職員 ④ 健康調査票
 ⑤ 全教職員 ⑥ 確認・引継ぎ

(ア)	(イ)	(ウ)
47	48	49

- 【24】 次の文は、小学校の給食時間における窒息事故対応の事例である。再発防止のためにすべきこととして適切でないものを①～⑤から選び、番号で答えよ。

給食献立に「だんごじる」が提供され、1人の児童が真っ赤な顔をしていたので、当該児童に「だんごがのどに詰まったの？」と尋ねたところ、声が出せず、うなずくような態度を見せた。担任は隣の席の児童に隣のクラスの学級担任を呼びに行かせる。知らせを受けた隣の学級担任は直ちに養護教諭・管理職に報告し、応援を要請した。管理職は救急車を要請し、保護者へも連絡を入れた。養護教諭は救急車が到着するまで応急手当を行った。

- ① 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導する。
- ② 早食いは危険であることを指導する。
- ③ そしゃく及びえん下の能力には個人差があるため、個別の対応が必要な児童生徒についての情報は管理職・養護教諭で共有しておく。
- ④ 給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察する。
- ⑤ 特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さないようにする。