

|      |
|------|
| 受験番号 |
|      |

1

(1)

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | サ | ② | シ | ③ | キ | ④ | ケ | ⑤ | タ |
| ⑥ | ス | ⑦ | エ | ⑧ | カ | ⑨ | チ | ⑩ | コ |

1点×10

(2)

想定される指導内容

- 給食に地場産食材を取り入れる際、その地場産食材の生産地の気候や風土、生産されるようになった経緯などの歴史的な背景を紹介する。
- 給食に郷土料理や伝承料理を取り入れる際、その土地に伝わる祭りや行事等、歴史や文化との関わりを紹介する。
- 給食に地場産食材を取り入れる際、その地場産食材の生産者の苦労や思いを伝える。

20点×1

2

|   |    |   |    |            |   |              |
|---|----|---|----|------------|---|--------------|
| ① | 正誤 | × | 誤り | 学校給食法      | 正 | 学校保健安全法      |
| ② | 正誤 | ○ | 誤り |            | 正 |              |
| ③ | 正誤 | × | 誤り | 手袋を着用させます。 | 正 | 給食当番を交代させます。 |
| ④ | 正誤 | ○ | 誤り |            | 正 |              |
| ⑤ | 正誤 | × | 誤り | アルコール溶液    | 正 | 次亜塩素酸ナトリウム   |

1点×5

3点×6

3

(1)

ヒスチジンを多く含んだまぐろ、かつお及びさばなどの鮮度が落ちたことによりヒスタミンが生成され、それを喫食したことによって起こる。

10点×1

(2)

- ①赤身魚などの流通や保存時の温度管理（納入時の温度や再凍結の有無等）及び鮮度を確認し、検収簿に記録すること。
- ②鮮度が悪いものは使用しないこと。
- ③調理場においては、室温での放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管すること。
- ④検食などにおいて唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止すること。
- ⑤漁獲・加工及び流通の過程において、温度管理等の良好な、信頼のおける業者を選定すること。

10点×1

4

(1)

|   |         |   |         |   |          |
|---|---------|---|---------|---|----------|
| ① | サルモネラ属菌 | ② | ノロウイルス  | ③ | カンピロバクター |
| ④ | ウェルシュ菌  | ⑤ | 黄色ブドウ球菌 |   |          |

2点×5

(2)

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ソ | ② | サ | ③ | イ | ④ | ウ | ⑤ | ク |
| ⑥ | ケ | ⑦ | ツ | ⑧ | ア | ⑨ | キ | ⑩ | チ |

1点×10

5

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ソ | ② | オ | ③ | エ | ④ | タ | ⑤ | コ |
| ⑥ | ウ | ⑦ | ク | ⑧ | ス | ⑨ | テ | ⑩ | ツ |

1点×10

6

|   |                                    |   |     |   |         |   |       |
|---|------------------------------------|---|-----|---|---------|---|-------|
| ① | 体脂肪                                | ② | 高血圧 | ③ | 内臓脂肪型肥満 | ④ | 生活習慣病 |
| ⑤ | [実測体重（kg）-身長別標準体重（kg）]÷身長別標準体重（kg） |   |     |   |         |   |       |
| ⑥ | 成長曲線                               | ⑦ | 抽出  |   |         |   |       |

2点×7

|      |
|------|
| 受験番号 |
|      |

7

(1)

|   |      |   |           |   |         |
|---|------|---|-----------|---|---------|
| ① | 食品ロス | ② | フード・マイレージ | ③ | フェアトレード |
|---|------|---|-----------|---|---------|

2点×3

(2)

「誰一人取り残さない」持続可能でより良い社会の実現を目指す世界共通の目標

10点×1

8

(1)

|   |      |   |                  |   |          |
|---|------|---|------------------|---|----------|
| ① | 重症化  | ② | 骨粗鬆症<br>(骨粗しょう症) | ③ | 食事評価     |
| ④ | 摂取不足 | ⑤ | 過剰摂取             | ⑥ | 半数 (50%) |

2点×6

(2)

d

4点×1

(3)

|   |                                                                                                                                                           |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ア | ・推定式には100～200kcal程度の誤差があり得る（推定エネルギー必要量の信頼性）。<br>・同じ体重であっても、体組成が異なると基礎代謝量がある程度異なる（体格の影響）。<br>・性、年齢、身長、体重、身体活動レベルが完全に同じであっても、個人間でエネルギー必要量は必ずしも同じではない（個人間差）。 |
| イ | ・体重の変化<br>・成長曲線                                                                                                                                           |

6点×1

6点×1

(4)

|     |                                                                                        |      |     |                     |       |      |     |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|---------------------|-------|------|-----|------|
| ア   | ①                                                                                      | ペプチド | ②   | 不可欠アミノ酸<br>(必須アミノ酸) | ③     | 動的平衡 | ④   | 新生組織 |
| イ   | b                                                                                      |      |     |                     |       |      |     |      |
| ウ   | 推定平均必要量                                                                                | 推奨量  | 目安量 |                     | 耐容上限量 |      | 目標量 |      |
| エ   | 指標名                                                                                    | 数値   |     |                     |       |      |     |      |
|     | 推定平均必要量                                                                                | 40g  |     |                     |       |      |     |      |
|     | 推奨量                                                                                    | 50g  |     |                     |       |      |     |      |
|     | 目安量                                                                                    |      |     |                     |       |      |     |      |
|     | 耐容上限量                                                                                  |      |     |                     |       |      |     |      |
| 目標量 | 125 g                                                                                  |      |     |                     |       |      |     |      |
| オ   | 対象者の推定たんぱく質摂取量は推定平均必要量・推奨量よりかなり多いため不足の可能性はなく、また、目標エネルギー比率の上限値20%のたんぱく質量を超えていないため、問題ない。 |      |     |                     |       |      |     |      |

2点×4

3点×1

1点×3

5点×3

10点×1