令和４年度　解 答 例

栄養教諭

第１問題

問１	ア	判断力 （１点）	イ	食育 （１点）	ウ	態度 （１点）
	エ	個別的 （１点）	オ	実践的 （１点）	カ	校長 （１点）
問２	A	○				（１点）
	B	×　環境負荷				（１点）
	C	○				（１点）
	D	○				（１点）
	E	○				（１点）

第２問題

問１	（１）	ア	C （１点）	イ	G （１点）	ウ	D （１点）
		エ	B （１点）	オ	A （１点）	カ	K （１点）
	(2)	（リスク要因） 食中毒		（ポイント）健康観察による児童生徒の体調不良の早期発見			
				（ポイント）手洗いの徹底			
		（リスク要因） 異物混入		（ポイント）食品の適切な保管			
				（ポイント）教室内の整備			（2項目×２＝４点）
問２	キ	D （１点）	ク	C （１点）	ケ	H （１点）	
	コ	J （１点）	サ	I （１点）			

第３問題

問１	・学習指導要領等の改訂を踏まえる。（１点） ・社会の大きな変化に伴う子供の食を取り巻く状況の変化に対応する。（１点）					
問２	ア	A（１点）	イ	D（１点）	ウ	A（１点）
	エ	G（１点）	オ	E（１点）	カ	F（１点）
問３	・個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、必ず評価を行い改善を図る。 ・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、組織的な対応を行う。 （２項目×２＝４点）					
問４	キ	H（１点）	ク	F（１点）	ケ	C（１点）
	コ	B（１点）				
問５	D（２点）					

第４問題

問１	ア	長寿（１点）	イ	たんぱく質（１点）	ウ	15（１点）
	エ	飽和（１点）	オ	食塩（１点）	カ	コレステロール（１点）
問２	キ	飽和（１点）	ク	オレイン酸（１点）	ケ	多価（１点）
	コ	ドコサヘキサエン（１点）	サ	魚（１点）		
問３	D（２点）					

第５問題

問１	（1）	ア	I （1点）	イ	G （1点）	ウ	A （1点）
		エ	F （1点）	オ	E （1点）	（2）	10mL （3点）
問２	カ	○ （2点）					
	キ	○ （2点）					
	ク	○ （2点）					
	ケ	× 作業する人の動きではなく、食品の動線を （2点）					
	コ	× 献立を変更する （2点）					
問３	（使用する場面） 生食を扱うとき	（理由） 手の汚染を食品に付けないようにするため。					
	（使用する場面） 肉・魚・卵などを扱うとき	（理由） 食品の汚染を手に付けないため。					
	（使用する場面） 加熱後の食品に触れるとき	（理由） 手の汚染を食品に付けないようにするため。 （3項目×1＝3点）					

第６問題

問１	ア	皮膚 （1点）	イ	除去 （1点）	ウ	負荷 （1点）
	エ	血圧 （1点）	オ	横 （1点）	カ	アドレナリン （1点）
問２	・調味料・だし・添加物の除去が必要。 ・加工食品の原材料の欄外表示がある場合についても除去指示がある。 ・多品目の食物除去が必要。 （3項目×1＝3点）					

第７問題

問１	ア	10 （１点）	イ	30 （１点）	ウ	人材 （１点）
	エ	教材 （１点）	オ	感謝 （１点）	カ	教科 （１点）
	キ	完食 （１点）	ク	個 （１点）		

問２	A	×　－20℃以下で２週間以上	（１点）
	B	×　全てを割卵して、混合したものから採取	（１点）
	C	○	（１点）
	D	○	（１点）
	E	○	（１点）