

(全4枚中の1枚目)

⑦ 栄養一般 解答例

※何も記入しないこと

1 各2点 12点

(1)	アニサキス	(2)	レジスタントスターチ
(3)	亜鉛	(4)	プロバイオティクス
(5)	ケトン体	(6)	くるみ


--

2

(1) 各2点 4点	(例) 食品に直接触れる前。
	(例) 生の食肉類, 魚介類, 卵, 加熱前の野菜等に触れた後。
(2) 各2点 6点	(例) 二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。 (例) 衛生管理のポイントを明記すること。
	(例) 肉, 魚, 卵などの汚染度の高い食品を扱う作業と, 非加熱調理用食品や和えものなどの汚染させたくない食品を扱う作業を明確に区分して, 掛け持ち作業を行わせないこと。
	(例) 調理終了から喫食までの時間を短縮するために, 作業工程表はできあがり時間から逆算して作業すること。
(3) 各2点 4点	(例) 牛乳は児童生徒が直接触れて飲むものであるから, 他の食品からの汚染を防ぐ必要があるから。
	(例) 牛乳を他の食品と一緒に保管する場合, ドアが頻繁に開閉され, 適切な温度管理ができないから。




--

3

(1) 2点	(例) 検査が陽性であっても, その食品を食べられる子どもの方が多く, 血液検査の正確な解釈には専門的な知識を要するため。
(2) 各2点 4点	① (例) 飲用牛乳のみ停止にするのではなく, 乳製品や牛乳を利用した食品や料理を量にかかわらず提供しない完全除去か, 他の児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供するかのどちらかで対応する。
	② (例) 給食調理や作業の単純化等の軽減を行うことによって, 誤食・誤配等の事故を防止することができるから。
(3) 各2点 6点	(例) 対応が必要な児童生徒及び出欠状況
	(例) 除去, 代替する食品と献立 (例) 調理の担当者 (例) 調理の手順
	(例) 使用する器具 (例) 取り分けるときは, そのタイミング

--



--





(全4枚中の4枚目)

⑦ 栄養一般 解答例

7

※何も記入しないこと

(1) 3点	① 2点	食文化
	② 2点	(例) 栄養教諭が、給食に取り入れている地域又は季節の食材やそれらを用いた調理について説明する。
(2)	① 2点	心身の健康
	② 2点	(例) 食生活と生活習慣病の関わりについて、塩分や脂肪分を控えた学校給食の献立を教材として活用したり、生徒に分かりやすく説明する具体的な教具を工夫したり、実験や実習等を取り入れたりした指導を行う。 (例) 食生活と健康で、学校給食の献立を教材として、年齢や運動量に応じた栄養素のバランスや食事の量について専門的な知識を生かした指導を行う。