

(全3枚中の1枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

⑤ 栄養一般 解答例

1

各2点12点

(1)	健康増進法	(2)	ローリングストック法	(3)	GAP
(4)	フードマイレージ	(5)	アドレナリン	(6)	リボソーム

2

(1) 各2点 6点	ア	生涯	イ	持続可能	ウ	デジタル
(2) 各1点 5点	あ	栄養教諭	い	養護教諭	う	偏食
	え	個別	お	相談		

3

(1) 各1点 5点	①	安全	②	楽しんで	③	組織
	④	アナフィラキシー	⑤	緊急対応		
(2) 各1点 5点	①	よく噛んで	②	早食い	③	咀嚼
	④	嚥下	⑤	特別な支援		

4

(1) 各1点 7点	①	60	②	55	③	3分の2
	④	3分の1	⑤	カリウム	⑥	ナトリウム
	⑦	脱水				
(2) 各1点3点 順不同		溶解作用		運搬作用		体温調節

(全3枚中の2枚目)

校種	栄養教諭	受験番号	
----	------	------	--

⑤ 栄養一般 解答例

5

各1点10点

①	生活	②	種類	③	特質
④	概量	⑤	食文化	⑥	用途
⑦	調理用具	⑧	管理	⑨	基礎的
⑩	調理計画				

6

(1) 各1点 3点	ア	難消化性成分	イ	大腸	ウ	藻
(2) 各2点 6点	A	ガラクトサン	B	イヌリン	C	キチン

7

(1)	① 各1点 7点	ア	ビタミンB ₂	イ	ビタミンK	
		ウ	ビタミンA	エ	ビタミンC	
		オ	ビタミンD	カ	ビタミンB ₁	
		キ	ビタミンE			
	② 各1点 7点	水溶性ビタミン	ア , エ , カ			
	脂溶性ビタミン	イ , ウ , オ , キ				
(2) 各1点 3点	ア	肝臓	イ	摂取過剰	ウ	耐容上限量

⑤ 栄養一般 解答例

8

(1) 各2点 6点 順不同	(例) 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
	(例) 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。
	(例) 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
(2) 3点 完答	イ → オ → カ → ア → ウ → エ

9

(1) 各1点 6点	ア	75	イ	記録	ウ	直前
	エ	遊離残留塩素	オ	マヨネーズ	カ	原材料用冷蔵庫
(2) 各2点 6点 順不同	(例) アレルギー対応食担当者は、他の調理員と違う色のエプロンを着用し、作業を行う。					
	(例) 調理員は、調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業を行う。					
	(例) 調理作業中は区別化を意識して作業を行う。					
	(例) アレルギー原因物質の混入を防ぐために、区画された部屋やアレルギー対応調理をする専用の場所で作業する。					
	(例) 普通食と一緒に調理し、原因材料を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入が無いことを確認してから取り分ける。					
(例) 調理作業中は、決められた確認場所で、ダブルチェックなどをして作業に間違いが無いか確認する。						
(例) 普通食と同様、温度管理、保存食の採取、検食を行う。						