

第1問題 (小計 12 点)

問 1	ア	目的			イ	健康			ウ	食生活		
	エ	食習慣			オ	食文化			カ	消費		
問 2	キ	E	ク	D	ケ	K	コ	H				
	サ	A	シ	I	各 1 点							

第2問題 (小計 25 点)

問 1	(1)	ア	定期的							
		イ	学校全体							
		ウ	学級担任							
	(2)	エ	G	オ	I	カ	D	キ	J	
		ク	B	ケ	F	コ	C	サ	A	
		シ	L	ス	E					
	(3)	★解答例★ その児童生徒に合った自助食器を使って食べることにより、食べる意欲や機能が高まるため、それに合わせて、可能な限り、その児童生徒に合った食形態の工夫をした給食の提供を検討することが必要である。 (さらに続けるとすれば・・・「言語聴覚士など、専門家の診断や助言に基づき、食形態や指導方法について、保護者と学校の関係者間で十分な検討を行うことが重要である。」)								
	(4)	セ	人材	ソ	食育	タ	個人情報			
		チ	助言	ツ	栄養士					
問 2	テ	乾燥させる				ト	冷凍食品			
	ナ	加熱し、密封する								

問 1 (3) を除き各 1 点

問 1 (3) を除き各 1 点

整 理 番 号	

(この欄は記入しないこと)

第3問題 (小計7点)

問1	ア	C	イ	G	ウ	I	
問2	エ	食材		オ	バランス		
	カ	自然		キ	年中行事		

各1点

第4問題 (小計6点)

問1	ア	フレイル (低栄養)		イ	カリウム	ウ	慢性腎臓病 (CKD)
問2	エ	摂取不足		オ	健康障害	カ	発症予防

各1点

第5問題 (小計10点)

問1	ア	困難		イ	極微量	ウ	除去
	エ	共用		オ	整備	各2点	

第6問題 (小計20点)

問 1	ア	規則正しい			イ	二枚貝			ウ	不顕性			
問 2	①	A	②	A	③	B	④	B					
問 3	★解答例★ 不特定多数の人が同じトイレを使用すると、食中毒を起こす病原微生物による汚染の危険性が高くなるため、児童生徒や外部の者が使用しない、調理従事者専用のトイレの設置が必要である。 また、用便後の手指から衣服やドアノブへの汚染を防ぐため、専用トイレの個室には手洗い設備が必要である。トイレでの汚染を調理室に持ち込むのを防ぐため、個室の前に調理衣の着脱場所を設けることが重要である。 (加えて、洋式トイレであることや、個室に専用の履き物が備えてあること、食品を取り扱う場所から直接出入りできない構造であること、児童生徒と通路を共用しないこと、なども整備のポイントに含まれる)												5 点
問 4	エ	F	オ	C	カ	E	キ	B	問 3 を除き各 1 点				
	ク	F	ケ	A	コ	G	サ	E					

第 7 問題 （小計 12 点）

問 1	①	★解答例★ ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用する。
	②	★解答例★ ペーパータオルや使い捨ての雑巾を用いて、（中心部から半径 2 m の範囲を）外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。（処理後、石鹼、流水で必ず手を洗う。）
	③	★解答例★ 0.1% 次亜塩素酸ナトリウム消毒液を用いる。ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合は、0.2% 以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうため、噴霧はしないようにする。

各 4 点

第 8 問題 （小計 8 点）

問 1	A	★解答例★ 洗浄後の野菜の水切りを十分に行うことで、野菜の付着水を少なくする。 （他にも、「早くから調味を行わないようにする」、「余熱による水分の放出を防ぐためにすぐに配食する」なども野菜からの水分の放出を防ぐことにつながる）
	B	★解答例★ 下ゆで（脱水）や油通しをしたり、1 回に炒める量を少なくしたりすることで、炒め時間を短くする。 （他にも、「大きさや形、厚みをできるだけ揃えて切る」、「調味料を温めておく」なども炒め時間の短縮につながる）

各 4 点

整 理 番 号	

（この欄は記入しないこと）