

第1問題 (小計8点)

問1	ア	健康の保持増進		イ	特別の配慮			ウ	全体的な計画		各1点
問2	エ	フ	オ	ヒ	カ	キ	ク	A	ク	D	各1点

第2問題 (小計19点)

問1	(1)	A	○									各2点
		B	郷土食									
		C	○									
		D	健康増進計画									
		E	教育課程									
	(2)	ア	K	イ	I	ウ	G	エ	F	各1点		
	(3)	オ	食に関する指導の目標		カ	学校評価			キ	栄養管理		
		ク	個別的な相談指導		ケ	課題			各1点			

--	--

第3問題 (小計22点)

問1	(1)	知識・技能	自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。						各3点
		思考力・判断力・表現力等	日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。						
		学びに向かう力・人間性等	各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。						
	(2)	A	○	B	×	C	×	各1点	
	(3)	A	実績値は目標値と同値で85%であり、目標値を達成した。この結果を受けて、次年度は、この評価指標は継続し、目標値を上げ、90%以上とする。						各2点
B		目標値80%に対し実績値は75%と下回り、目標値を達成しなかった。食育に「関心がある」の評価は子供には難しく、食育でも指導の目標にしにくいことから、食に対する意識として、「食事が楽しい」と回答した子供の割合に評価指標を変更する。							
問2	A		1点						
問3	A、D、E		全て正解して2点						
問4	ア	溶解	イ	運搬	ウ	体温	各1点		

第4問題 (小計14点)

問1	ア	食育	イ	栄養教諭	ウ	地場	各1点
	エ	教材	オ	感謝	カ	輸送	
問2	キ	不均一	ク	煮くずれ	ケ	伝導	各1点
	コ	下ゆで	サ	強火	シ	揮発	
問3	D、E		全て正解して2点				

整理番号	

(この欄は記入しないこと)

第5問題 (小計 25 点)

問 1	(1)	ア	加工		イ	有害		ウ	保存		各1点	
	(2)	エ	記録		オ	マスク						
問 2	(1)	カ	60	キ	卵		ク	非接触		ケ	保存食	各1点
	(2)	食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管庫及び調理室に持ち込むことを防止することができるため、検収室は必要である。										4点
問 3	コ	ムラ		サ	アルコール		シ	腐食			各1点	
	ス	複雑		セ	まな板		ソ	濃度				
問 4	タ	簡単		チ	二次		ツ	生食			各1点	
問 5	機械や機器を可動式にすることで、調理過程に応じて適切な場所で作業を行うことができ、作業動線を一方方向または短くすることができるため、作業効率が向上する。洗浄の際は、洗浄コーナーに移動できるため、ドライ化を図ることができる。										3点	

第6問題 (小計 6 点)

問 1	ア	喫食		イ	実態		ウ	学校生活管理指導表			各1点
	エ	医師		オ	保護者		カ	向上			

第7問題 (小計 6 点)

問 1	食料の輸送量×輸送距離										2点
問 2	日本の一人当たりのフードマイレージは諸外国と比べて多い。										2点
問 3	輸送距離が短い食料を使用するため、地場産物や国産食材を多く取り入れる。										2点

整理番号	

(この欄は記入しないこと)