

**令和3年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験 実技試験 栄養教員 実施要領**

1 日 時 令和2年8月23日（日） 8時30分 ～ 16時30分

2 会 場 さいたま市立大谷場中学校・大谷場東小学校

3 内 容

- (1) 模擬授業
- (2) 模擬授業に係る質問及び専門性に係る質問
- (3) 栄養に関する実技

4 日 程

諸注意・概要説明 8時30分 ～ 9時00分
実技試験 9時00分 ～ 16時30分

5 模擬授業の内容

課題に示された内容について、模擬授業を5分間実施する。

6 専門性に係る質問

- (1) 模擬授業に関すること
- (2) 食に関する指導に関すること
- (3) 給食管理・運営に関すること
- (4) 栄養教員としての資質に関すること

7 実技の内容

課題に示された内容について、50分間で調理、盛り付け、片付けを行う。

8 実施方法

時 間	試 験 内 容	場 所
30分	諸注意・概要説明	控 室
15分	模擬授業準備	準備室
20分	模擬授業 模擬授業に係る質問及び専門性に係る質問	試験室
50分	実技	調理室

令和3年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験 第2次試験 実技試験 栄養教員 模擬授業

課題

以下の点を踏まえて、「朝食と生活リズム」の模擬授業を5分間行ってください。
*本授業は、学級担任（T1）と栄養教諭（T2）によるチーム・ティーチングで行います。

1 指導対象学年：小学校6年生

2 教科等：特別活動（学級活動）

3 学習指導要領との関わり

小学校学習指導要領（平成29年告示）第6章 特別活動 第2 各活動・学校行事の目標及び内容〔学級活動〕 2 内容 （2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全 エ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

4 本時の学習のねらい

生活リズムを整えるために、朝食をとることが大切であることを理解するとともに、健康の保持増進のためにバランスのよい朝食をとろうとする意欲をもつことができる。

5 食育の視点

心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞

6 指導場面における条件

（1）本授業は、学級担任（T1）と栄養教諭（T2）によるチーム・ティーチングで行う。本時のめあて等については学級担任（T1）が説明をしているので、栄養教諭は専門性を生かして、生活のリズムを整えるために朝食をとることが大切であることについて授業を進める。

（2）授業を行う学級の児童の実態は、以下のとおりである。

- ・「毎日朝食を食べる」児童はクラス全体の90%である。
- ・「朝食の内容が主食のみ」の児童が、約20%である。
- ・好き嫌いによる偏食傾向の児童もみられる。
- ・食物アレルギーのある児童はいない。

7 その他

（1）用意してある資料や用具は、必要に応じて活用してください。

（2）課題プリントと事前に作成したメモは、模擬授業終了後回収します。

【留意事項】

- 授業の構想は、15分以内で考えてください。
- 模擬授業では、5分間で児童へ説明してください。
- 授業の内容を考える際、＜授業計画メモ用紙＞は自由に使用してください。また、授業を行う際は、必要に応じて短冊や黒板を使用してもかまいません。

令和3年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験 実技試験 栄養教員
模擬授業に係る質問及び専門性に係る質問例

1 模擬授業に関すること

- (1) この授業を実施する時、学級担任とどのような打合せを行いますか。
- (2) 授業前の児童の実態把握は、どのように行いますか。
- (3) 発問する時、あなたはどのような点に注意して行いますか。
- (4) 板書をする時、あなたはどのような点に注意して行いますか。

2 食に関する指導に関すること

- (1) 食に関する指導では、どのような授業がよい授業だと思いますか。あなたが考えるよい授業の条件の中で、特に重要なものを一つ挙げてください。また、その理由を説明してください。
- (2) 「学校給食を『生きた教材』として活用する」とは、どのようなことですか。具体例を挙げて説明してください。
- (3) 授業以外に学校生活のどのような場面を活用して、食に関する指導を行いますか。
- (4) 児童生徒への個別的な相談指導とは、具体的には、どのようなことですか。
- (5) 第3次食育推進基本計画では、重点課題の一つとして、食文化の継承に向けた食育の推進が挙げられています。栄養教諭の立場として、この課題にどのように取り組みますか。

3 給食管理・運営に関すること

- (1) 学校給食に使用する食材の選定では、どのような点に重点を置きますか。
- (2) 衛生管理の観点から、給食調理作業時に配慮すべきことは、何ですか。
- (3) 給食調理担当者に新しいメニューを給食に出すことを提案したところ、「できない」と言われました。あなたならどうしますか。
- (4) 学校給食の献立を作成する時に、配慮すべきことは何ですか。
- (5) 食物アレルギーのある児童生徒の誤食事故を防ぐための組織的な対応として、どのようなことが考えられますか。具体的に挙げてください。
- (6) 給食調理作業中に異物の混入が発覚しました。どのように対応しますか。

4 栄養教員としての資質に関すること

- (1) 栄養教諭を志願した動機を述べてください。
- (2) 栄養教諭には、どのようなことが求められていますか。
- (3) 栄養教諭として、一番大事なことは何だと考えていますか。

令和3年度採用 さいたま市立学校教員採用選考試験
第2次試験 実技試験 栄養教員 栄養に関する実技

課題

以下の「条件」と「留意点」を踏まえて、みそ汁（2人分）と切干大根の煮物（2人分）の調理をしてください。

（試験時間は50分です。盛り付け及び片付けの時間も含まれます。）

条件

- （1）「材料と1人分量及び切り方」に従い、調理をしてください。
- （2）煮干しでだしをとってください。配ってある煮干しを全て使用してください。
- （3）でき上がった料理の2人分を、それぞれ用意された器に盛り付けてください。
- （4）安全面や衛生面に十分注意して、調理してください。
- （5）使用した用具等は、よく洗い、実技試験開始前の状態に戻してください。

留意点

- ・材料及び調味料は、およその分量で準備してあります。
- ・用具等は、各自の調理台に用意してあるものを使用してください。その他、必要なものがありましたら、係員に申し出てください。
- ・残った材料は、バットに入れてください。
- ・三角コーナーやゴミ入れは、必要に応じて使用してください。

材料と1人分量及び切り方

○みそ汁

材料		1人分量(正味)	切り方等
なす		20g	半月切り
油揚げ		5g	短冊切り
豆腐		20g	さいの目切り
たまねぎ		10g	うす切り
長ねぎ		5g	小口切り
みそ		10g	
だし汁	煮干し	3g	150mLのだし汁
	水	適量	

○切干大根の煮物

材料		1人分量(正味)	切り方等
切干大根		10g	戻し、食べやすい長さに切る
にんじん		10g	短冊切り
さつま揚げ		20g	短冊切り
サラダ油		1g	
砂糖		1.5g	
みりん		1.5g	
しょうゆ		4g	
水		15g	