

令和6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 面接試験・実技試験
栄養教員 実施要領

1 日時

- (1) 面接試験：令和5年8月5日（土）10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和5年8月6日（日）9時00分 ～ 16時00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) 個人面接、教科等の専門性に係る質問
- (2) 実技

4 日程

- (1) 面接試験
 - 諸注意・概要説明 10時20分 ～ 10時30分
 - 個人面接、教科等の専門性に係る質問 10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験
 - 諸注意・概要説明 8時25分 ～ 9時00分
 - 実技 9時00分 ～ 16時00分

5 個人面接、教科等の専門性に係る質問の内容

- (1) 食育の知識に関すること
- (2) 食に関する指導に関すること
- (3) 給食管理に関すること

6 実技の内容

課題に示された内容についての調理

7 実施方法

(1) 面接試験

時間	試験内容	場所
25分	個人面接、教科等の専門性に係る質問	試験室

(2) 実技試験

時間	試験内容	場所
30分	課題に示された内容についての調理	調理室

令和6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 栄養教員
個人面接、教科等の専門性に係る質問例

1 教職全般に係る質問

(1) 人間性・社会性に関すること

ア 教職を志望した理由は何ですか。

イ 教員の仕事で一番大切なことは何ですか。

ウ 学校には、教員以外にも多くの職員が勤務し、協力して教育活動を行っています。他の職員とどのようにコミュニケーションを図ろうと考えますか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

ア 体罰・暴言等教員の不適切な指導が問題となっています。あなたは、このことについて、どのように考えますか。

イ 児童生徒や保護者と信頼関係を築くために、大切なことは何だと考えますか。

ウ 「いじめ」を未然に防ぐために、日頃からどのような指導を行いますか。

2 教科等の専門性に係る質問

(1) 食育の知識に関すること

ア 食育基本法前文に、「食育」について示されています。「食育」とは、何ですか。

イ 学校教育活動全体を通して育成すべき、食に関わる資質・能力が、「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(文部科学省)に3つ示されています。この3つの資質・能力とは、何ですか。

ウ 第4次食育推進基本計画(農林水産省)では、基本的な方針として、重点事項が3つ挙げられています。3つの重点事項について、すべて挙げてください。

(2) 食に関する指導に関すること

ア 食に関する指導の内容は、「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(文部科学省)において、3つに大別されています。この3つの食に関する指導の内容は、何ですか。

イ 「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(文部科学省)に「食育の視点」が6つ示されています。6つの視点について、すべて挙げてください。

ウ 学校における食育の推進を図る上で、ICTをどのように活用して授業を行いますか。具体的に述べてください。

(3) 給食管理に関すること

ア 食品の検収において、確認する項目を5つ以上挙げてください。

イ 発注ミスにより、当日納品されなかった食材がありました。あなたならどのように対応しますか。

ウ 給食に異物の混入が発覚しました。あなたならどのように対応しますか。発覚時の場面を想定して、述べてください。

**令和6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、野菜の切裁と、スクランブルエッグ・ミニトマト（2人分）の調理をしてください。

（試験時間は30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、集団給食調理の観点で調理をしてください。
- （2）鶏卵とミニトマト、だいこん、ごぼうは、用意された量を全て使用してください。
- （3）安全面や衛生面に十分注意して、調理してください。
- （4）調味料は、計量スプーンを使用して計量してください。
- （5）切裁した野菜は、切り方ごとにまとめて、1枚のバットに載せてください。
- （6）でき上がった料理の2人分を、用意された器に1人分ずつ盛り付けてください。
- （7）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。
- ・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

○スクランブルエッグ・ミニトマト

材料	1人分量	切り方等
鶏卵	1個	割卵・攪拌
牛乳	10g	
砂糖	3g	
サラダ油	4g	
ミニトマト	2個	切らずに生食用とする

○野菜の切裁

材料	1人分量	切り方等
だいこん	200g	① 皮をかつらむきでむく
		② 噛み切りやすい千切り
ごぼう	50g	乱切り