

**令和4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3年8月21日（土）10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和3年8月22日（日）9時00分 ～ 17時15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、栄養教員の専門性に係る質問
- (2) 実技

4 日 程

- (1) 面接試験  
個人面接、栄養教員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 ～ 17時15分

5 個人面接、栄養教員の専門性に係る質問の内容

- (1) 食に関する指導の手引-第二次改訂版-(文部科学省 平成31年3月)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

- (1) 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、栄養教員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
10分	諸注意・概要説明	控 室
50分	課題に示された内容についての調理	調理室

**令和4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、栄養教員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 児童生徒や保護者、地域から信頼される教員とは、どのような教員ですか。
- ウ 人と人とのつながり（人間関係）の基本は、何であると考えますか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

- ア 学級担任として、どのような学級づくりに努めますか。また、学級担任ではない場合、学級担任をどのように支えますか。
- 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 栄養教員の専門性に係る質問

(1) 食育についての知識に関すること

- ア 「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」に示されている、食に関する指導の目標は何ですか。
- イ 食に関する指導の内容は三つに体系化されていますが、その三つとはどのようなものですか。
- ウ 学校・家庭・地域が連携した食育の推進を図るにあたり、栄養教諭の役割としてどのようなことが考えられますか。

(2) 食に関する指導に関すること

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 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。

(3) 給食管理に関すること

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 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。具体的に述べてください。

令和4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、肉豆腐（2人分）とごま酢和え（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、集団調理の観点で調理をしてください。  
ただし、ごま酢和えの調味料とすりごまは加熱しないこととします。
- （2）豚肉と生わかめは、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）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。
- （6）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。
- ・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

### ○肉豆腐

材料	1人分量(正味)	切り方等
豚肉もも小間	40g	
豆腐	100g	さいの目切り
たまねぎ	40g	うす切り
にんじん	20g	いちちょう切り
しらたき	25g	2～3cm
長ねぎ	20g	ななめ切り
サラダ油	3g	
砂糖	3g	
清酒	2.5g	
しょうゆ	12g	
水	15g	

### ○ごま酢和え

材料	1人分量(正味)	切り方等
生わかめ	3g	1.5cm角
だいこん	40g	短冊切り
きゅうり	20g	小口切り
しょうゆ	3g	
砂糖	2.5g	
酢	2.5g	
すりごま	3g	