

令和5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4年8月6日（土） 10時30分 ～ 17時15分
- (2) 実技試験：令和4年8月7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・さいたま市立大谷場東小学校

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
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 ～ 17時15分

5 個人面接、教科等の専門性に係る質問の内容

- (1) 食育について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
35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5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 教職に就くことを目指して、どのような努力をしてきましたか。
- ウ 教員に求められている力（能力）は何ですか。

(2) 教員としての資質・能力に関すること

- ア 通常学級において、特別な配慮が必要な児童生徒が増えています。このことについて、あなたは、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-」（文部科学省）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3つに体系化されていますが、その3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。
- 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。考えられる場面を思いっただけ具体的に挙げてください。
- 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。思いっただけ挙げてください。

(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。具体的に挙げてください。

令和5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、豚汁（2人分）ときゅうりのピリ辛和え（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、きゅうりのピリ辛和えの調味料は加熱しないこととします。
- （2）豚肉と煮干し、一味唐辛子は、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

○豚汁

材料		1人分量(正味)	切り方等
豚肉もも小間		20g	
豆腐		30g	さいの目切り
にんじん		20g	いちょう切り
だいこん		30g	いちょう切り
ごぼう		20g	ささがき
こんにゃく		30g	短冊切り
長ねぎ		10g	小口切り
サラダ油		2g	
白みそ		10g	
だし汁	煮干し	5g	150mLのだし汁
	水	適量	

○きゅうりのピリ辛和え

材料	1人分量(正味)	切り方等
きゅうり	45g	乱切り
しょうゆ	3g	
砂糖	1.5g	
酢	2.5g	
一味唐辛子	少々	