

「令和4年度宮城県教員採用候補者選考第1次選考試験」における出題の誤りについて

令和3年7月17日（土）に実施した標記の第1次選考の筆記試験1（専門）において、次のとおり誤りがありましたのでお知らせします。

1 筆記試験1（専門）について

（1）該当の試験及び校種・教科

筆記試験1（専門） 栄養教諭A 栄養教諭B（出願者数21名，受験者数20名）

（2）誤りの概要

第5問は、宮城県内の小学校で実施した給食献立とその栄養価を表で示して、これを参考に栄養教諭として必要な知識や理解度を確認する問題であるが、問1を解答する上で齟齬が生じる指示文で出題していたもの。【別添資料参照】

（3）経緯

第1次選考試験後に受験生から指摘があり、確認した結果、問題を解答する上で齟齬があることが判明したもの。

（4）採点上の対応

第5問の問1の設問の問題番号16は、問題として不適切であると判断し、受験者に不利益が生じないように、本問について受験者全員を正答とし、配点である2点を一律に与えることとする。

2 今後の対応について

（1）受験者には当課のホームページを通じて連絡する。

（2）今後は、問題の作成、問題の検討などの選考試験作成の各段階におけるチェック体制をこれまで以上に整え、再発防止に万全を期していく。

※筆記試験問題は、宮城県と仙台市の教育委員会が共同で作成しており、同一の問題を使用して実施している。

齟齬を生じさせた指示

第5問 次の表は、宮城県内の小学校で実施した給食献立とその栄養価です。この小学校では、文部科学省で示されている学校給食実施基準（令和3年2月文部科学省）を参考に献立を作成しています。あとの各問いに答えなさい。（分量は第3・4学年の量とする。）

表

献立名	食品名	分量 (g)
玄米ごはん	精白米	50
	玄米（金のいぶき）	30
牛乳	普通牛乳	206
油ふの卵とじ	鶏卵	55
	油ふ	8
	たまねぎ	30
	しめじ	10
	きぬさや	5
	上白糖	15
	本みりん	15
	うすくちしょうゆ	3
	でん粉	1
	かつおだし	30
	[a] のおひたし	こまつな
[a]		10
にんじん		5
もやし		20
ごま		1
こいくちしょうゆ		2
清酒		1
かつおだし		3
[b] と豆腐のみそ汁		絹ごし豆腐
	[b]	10
	だいこん	25
	赤色辛みそ ([c])	25
	淡色辛みそ	3
	煮干しだし	90
いちご	いちご ([d])	45

栄養価	
エネルギー	623 kcal
たんぱく質	26.4 g
脂質	20.0 g
食塩相当量	2.1 g
(ナトリウム)	855 mg
カルシウム	392 mg
マグネシウム	131 mg
鉄	4.1 mg
ビタミンA	318 μgRAE
ビタミンB ₁	0.42 mg
ビタミンB ₂	0.64 mg
ビタミンC	52 mg
食物繊維	5.2 g

日本食品標準成分表2020年版（八訂）による

【問題点】

右ページのYは前後の文脈から数字が入ることは容易に推測できた。しかし、問1の指示では、左ページのXと右ページのYが同じ語句が入ることとなっている。実際には左ページのXは「仙台みそ」、右ページのYが選択肢9の「0.5～0.8」が入り、問題の指示に齟齬があった。

X

問1 次の文の [a] ～ [d] にあてはまる語句は、表の [a] ～ [d] に対応しています。 [a] ～ [d] にあてはまる語句を、1～9のうちから1つずつ選び、[a] はマークシートの [14] に、[b] は [15] に、[c] は [16] に、[d] は [17] の番号のところにそれぞれマークしなさい。

宮城県の食材について

- [a] : 出荷量は全国1位（平成30年）であり、9月から3月に出荷される「根 [a] 」と、4月から6月に出荷される「葉 [a] 」がある。河北 [a] は地理的表示保護制度に登録されている。
- [b] : 生産量は全国1位（令和元年）である。三陸沿岸は山や川からの恵まれた栄養塩が豊富であり、沖合は親潮と黒潮が交わる世界三大漁場であるため、内湾で養殖されたものは薬肉が薄く柔らかく、外洋のものは薬肉が厚く歯ごたえが良いのが特徴である。
- 仙台みそ : 江戸時代から続く製法を生かし、原料配合は、大豆1に対して米麹 [c] をしている。代表的な赤色辛みその一つである。
- いちご : 栽培に適した温暖な気候を生かして一年中生産がされており、東北一の産地となっている。平成30年の県内の作付面積全体のうち、品種ごとの割合では [d] が半数を占めている。

Y

- 1 1.5～2 2 せり 3 みつば 4 紅ほっぺ 5 もういっこ
6 にこにこベリー 7 わかめ 8 のり 9 0.5～0.8

問2 次の文は、精白米について述べたものです。次の1～4のうちから誤りを含むものを1つ選び、マークシートの [18] の番号のところにマークしなさい。

- 精白米は、食品表示法の食品表示基準により、包装に精米年月日と賞味期限を表示することが義務づけられている。
- 精米すると品質の劣化が進みやすくなるため、気温や湿度が高い時期の保管は、精米してから1ヵ月程度とするのがよい。
- 古米を炊飯した際の古米臭は、アルデヒド類のヘキサナールが一因である。
- 精白米は臭いを吸収しやすいため、保管する際は、臭いの強い物をそばに置かないようにする。