

# 平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（前期）

## 管理栄養士養成課程で学ぶための基礎学力に関する内容

*	受験番号	
---	------	--

問題 1. 下記の設問 1～15 について、設間に適した答えを(1)から(5)の中から選び、解答欄に番号を記入せよ。

1. カドミウム汚染が原因となった公害病である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 新潟水俣病
- (2) イタイイタイ病
- (3) カネミ油症事件
- (4) 水俣病
- (5) 四日市喘息

2. 衛生統計において、数値が大きいほど、集団の健康レベルが高いと判断できる指標である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 有病率
- (2) 乳幼児死亡率
- (3) 50 歳以上死亡割合 (PMI)
- (4) 周産期死亡率
- (5) 年齢調整死亡率

3. 生理活性物質とその前駆体のアミノ酸についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) ヒスタミン ————— ロイシン
- (2) 一酸化窒素 (NO) ————— メチオニン
- (3) セロトニン ————— チロシン
- (4)  $\gamma$ -アミノ酪酸 (GABA) ————— グルタミン酸
- (5) アドレナリン ————— トリプトファン

4. 感染症と原因微生物に関する組み合わせである。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 手足口病 ————— リケッチャ
- (2) カリニ肺炎 ————— 細菌
- (3) 帯状疱疹 ————— ウィルス
- (4) 流行性耳下腺炎 ————— クラミジア
- (5) 流行性角結膜炎 ————— マイコプラズマ

5. たんぱく質とアミノ酸についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 分岐（分岐鎖）アミノ酸は、筋肉で代謝されない。
- (2) たんぱく質を過剰に摂取すると、アミノ酸の異化は減少する。
- (3) 筋肉たんぱく質の分解で生じるアミノ酸からは、グルコースは産生されない。
- (4) グルココルチコイドは、体たんぱく質の分解を抑制する。
- (5) 体たんぱく質の分解で生じるアミノ酸量は、小腸から吸収されるアミノ酸量より多い。

解答欄	1		2		3		4		5	
-----	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--

小計 1	
------	--

# 平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（前期）

## 管理栄養士養成課程で学ぶための基礎学力に関する内容

\*

受験番号

6. 「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 食塩相当量は、ナトリウム量に 2.54 を乗じた値である。
- (2) エネルギーの表示単位は、kcal と J である。
- (3) 「アミノ酸組成によるたんぱく質」の表示単位は、mg である。
- (4) 利用可能炭水化物（でんぶん当量）が収載されている。
- (5) 成分値の表示は、食品 100 gあたりの値が示されている。

7. いも類についての記述である。**誤っているのはどれか**。1 つ選べ。

- (1) さつまいもは、13℃～15℃で貯蔵するのがよい。
- (2) じゃがいもの発芽部には、ソラニンが含まれている。
- (3) ヤーコンの食感は、ナシのようにシャキシャキしている。
- (4) こんにゃくいもの主成分は、難消化性の多糖類である。
- (5) さといものでんぶんは、タピオカでんぶんの原料である。

8. 食中毒原因菌と主な原因食品の組合せである。**誤っているのはどれか**。1 つ選べ。

- (1) 鶏卵 ————— サルモネラ菌
- (2) 鶏肉 ————— カンピロバクター
- (3) 生鮮海産魚 ————— 黄色ブドウ球菌
- (4) おにぎり ————— 腸炎ビブリオ
- (5) 炒飯 ————— セレウス

9. 消化吸収についての記述である。**誤っているのはどれか**。1 つ選べ。

- (1) トリプシンは、たんぱく質の消化酵素である。
- (2) ペプシノーゲンは、塩酸によってペプシンとなる。
- (3) ビタミン B<sub>12</sub>は、回腸から吸収される。
- (4) 胆汁には、消化酵素は含まれない。
- (5) 唾液には、アミラーゼが含まれている。

10. 「日本人の食事摂取基準（2015 年版）」の記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) エネルギーと栄養素の摂取量は、食事として経口摂取されるものに限られている。
- (2) エネルギーの指標は 2 つ、栄養素の指標は 4 つで構成されている。
- (3) 習慣的な推奨量の基準について、「1 日当たり」を単位として示されている。
- (4) エネルギーと栄養素の摂取量には、疾病の治療を目的とした薬剤が含まれている。
- (5) 食育基本法に基づいて、策定されている。

解答欄	6		7		8		9		10	
-----	---	--	---	--	---	--	---	--	----	--

小計 2	
------	--

# 平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（前期）

## 管理栄養士養成課程で学ぶための基礎学力に関する内容

*	受験番号	
---	------	--

11. 保健所の業務についての記述である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) エイズの予防
- (2) 人口静態統計調査
- (3) 歯科保健
- (4) 栄養の改善
- (5) 母性および乳幼児の保健

12. 「食生活指針」（平成 28 年 6 月一部改正）についての記述である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 「適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。」
- (2) 「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」
- (3) 「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。」
- (4) 「食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。」
- (5) 「食塩や脂肪は控えめに。」

13. 第 3 次食育推進基本計画における目標（平成 32 年度）についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 昼食を欠食する国民を減らす。
- (2) 小学校における学校給食の実施率を上げる。
- (3) 学校給食における他国産食品の使用する割合を増やす。
- (4) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす。
- (5) 朝食または夕食を家庭内で食べる「内食」の回数を増やす。

14. 給食施設における食材購入業者の選定についての記述である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 品質より価格を重視した食材を納品する。
- (2) 食材の種類が豊富である。
- (3) 経営内容が健全である。
- (4) 配送能力が整っている。
- (5) 施設・設備の衛生管理が徹底している。

15. 大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した組み合わせである。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 排水溝の清掃 \_\_\_\_\_ 週に 1 回
- (2) ネズミ・昆虫等の駆除 \_\_\_\_\_ 年に 1 回
- (3) 貯水槽の清掃 \_\_\_\_\_ 年に 1 回
- (4) 野菜切り機の清掃 \_\_\_\_\_ 週に 1 回
- (5) 天井の清掃 \_\_\_\_\_ 年に 1 回

解答欄	11		12		13		14		15	
-----	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--

小計 3	
------	--

# 平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（前期）

## 管理栄養士養成課程で学ぶための基礎学力に関する内容

*	受験番号	
---	------	--

問題 2. 食事設計の基本について以下の問いに答えよ。

(1) 次の文章の①～④の（ ）の正しい選択肢をアルファベットで記入し、⑤～⑦は、適切な語句と選択肢のアルファベットを記入せよ。

人が健康を維持し、活動していくのに必要な栄養は、① (A 国民健康・栄養調査、B 食生活指針 C 家計調査 D 日本人の食事摂取基準 E 食事バランスガイド) に示されている。それを満たすための食品の摂り方や分量を示した ② (A 国民健康・栄養調査、B 食生活指針 C 家計調査 D 日本人の食事摂取基準 E 食事バランスガイド) は、2005 年 6 月に厚生労働省と農林水産省の共同により策定された。

②は、③ (A 一料理、B 一食、C 一日、D 一年間) に何を④ (A たくさん、B どれだけ、C さけて) 食べたらよいかの目安をわかりやすくイラストで示したものである。基本形 ( $2200 \pm 200\text{kcal}$ ) のコマのイラストの中には、上から ( ⑤ ) ( ⑥ ) ( ⑦ ) 牛乳・乳製品、果物の 5 つの料理区分における摂取量の目安が “○つ (SV)” で示されている。それぞれの区分に含まれる料理は、以下の通りである。

⑤には、(c 炭水化物、p たんぱく質、f 脂質、v ビタミン、m 無機質) の供給源であるごはん、パン、めん、パスタなどを主材料にする料理が含まれる。

⑥には、(p たんぱく質、f 脂質、v ビタミン) および無機質、食物繊維の供給源である野菜、いも、豆類 (大豆を除く)、きのこ、海藻などを主材料とする料理が含まれる。

⑦には、(c 炭水化物、p たんぱく質、f 脂質、v ビタミン、m 無機質) などの供給源である肉、魚、卵、大豆および大豆製品などを主材料とする料理が含まれる。

(2) 人は、いろいろな食品を組み合わせて必要な栄養素を摂取している。食品の機能は、3 つに分けられる。食品の機能を説明しなさい。

・一次機能： エネルギー源・身体構成成分としての栄養素に期待する栄養機能

・二次機能： ①

・三次機能： ②

解答欄 (1)	①		②		③		④		⑤		⑥		⑦	
------------	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--

解答欄 (2)	①												
	②												

	小計 4
--	------

# 平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（前期）

## 管理栄養士養成課程で学ぶための基礎学力に関する内容

\* 受験番号

問題 3. 「健康日本 21（第二次）」について、①～⑯の（ ）に適切な語句を記入せよ。

(1) 「健康日本 21（第二次）」は、「健康 21」の最終結果を受けて、平成（①）年度から（②）年間の新たな課題を設定したものである。

### (2) 定義

「二十一世紀における第二次（③）運動」であり、国民の（④）の増進の総合的な推進を図る。

### (3) 主な目標

1. （⑤）の延伸と（⑥）の縮小

2. （⑦）の発症予防と（⑧）予防の徹底

3. （⑨）を営むために必要な（⑩）の維持及び向上

4. 健康を支え、守るために社会（⑪）の整備

5. （⑫）・食生活、身体活動・運動、休養、（⑬）、喫煙及び歯・（⑭）の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

解答欄	①		②		③		④	
	⑤		⑥		⑦		⑧	
	⑨		⑩		⑪		⑫	
	⑬		⑭					

小計 5	
------	--

総合計	
-----	--