

平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（後期）

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、設問に適した答えを選び、解答欄に番号を記入しなさい。

1. わが国における死因順位第 3 位である。正しいのはどれか。1 つ選べ。
 - (1) 肺炎
 - (2) 不慮の事故
 - (3) 悪性新生物
 - (4) 心疾患
 - (5) 脳血管疾患

2. 糖質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。
 - (1) グルカゴンは、グリコーゲン分解を抑制する。
 - (2) ペントースリン酸回路は、クエン酸回路の側路である。
 - (3) 乳酸は、好氣的条件下でピルビン酸から生成される。
 - (4) 乳酸脱水素酵素は、解糖系の律速酵素である。
 - (5) アラニンは、肝での糖新生に利用される。

3. 脂肪酸についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。
 - (1) ドコサヘキサエン酸は、n-6 系脂肪酸である。
 - (2) オレイン酸は一価不飽和脂肪酸である。
 - (3) ステアリン酸は必須脂肪酸である。
 - (4) 体内におけるグルコースからの脂肪酸合成は、細胞内のミトコンドリアで行われる。
 - (5) 魚油にはパルミチン酸が多く含まれる。

4. ビタミンとその欠乏症についての組み合わせである。正しいのはどれか。1 つ選べ。
 - (1) ビタミン B₁ _____ ペラグラ
 - (2) ビタミン C _____ 巨赤芽球性貧血
 - (3) ナイアシン _____ 脚気
 - (4) ビタミン K _____ 血液凝固遅延
 - (5) ビタミン B₁₂ _____ 壊血病

5. エネルギー代謝についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。
 - (1) エネルギー代謝と最も関係が深いホルモンは、代謝を調節している甲状腺ホルモンである。
 - (2) 一般的に基礎代謝は、男性より女性の方が高い。
 - (3) 単位重量当たりのエネルギー代謝は、骨格筋より脂肪組織の方が高い。
 - (4) 基礎代謝基準値は、男女とも 15～17 歳が最も高い。
 - (5) 基礎代謝の測定は、安静座位で行われる。

(問題 1)

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（後期）

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. アレルギー表示が義務付けられている特定原材料である。**誤っている**のはどれか。1つ選べ。
- (1) えび
 - (2) 乳
 - (3) 落花生
 - (4) 卵
 - (5) さば
7. 穀類とその加工品についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) トウモロコシの黄色粒はアントシアニン色素である。
 - (2) 米アレルギーの原因物質はアミロペクチンである。
 - (3) 玄米のアミノ酸価はそば全層粉のアミノ酸価より高い。
 - (4) 黒パンはライ麦で作られる。
 - (5) 麦飯は縦に二分した小麦を米に混ぜて炊いたものである。
8. 肉類の調理加工に関する記述である。**誤っている**のはどれか。1つ選べ。
- (1) 生肉を軟らかくするために肉たたきでたたく。
 - (2) 熟成により保水性が向上する。
 - (3) 肉は熟成中にたんぱく質や ATP が分解され、アミノ酸やイノシン酸が増える。
 - (4) 牛肉は、鶏肉よりもミオグロビンが多い。
 - (5) ミディアムステーキの中心温度は、70℃である。
9. 食品添加物についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 一日摂取許容量は無毒性量に 1/10 を乗じて求める。
 - (2) バニラ香料のような天然香料は食品添加物でない。
 - (3) 指定添加物は厚生労働大臣が指定する。
 - (4) 名称の長い物質名もそのまま表示する。
 - (5) 国際的な基準で認められたものは、日本国内の使用が認められている。
10. 「日本人の食事摂取基準（2015 年版）」で授乳婦の付加量が示されている栄養素である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 脂質
 - (2) 食物繊維
 - (3) マグネシウム
 - (4) ヨウ素
 - (5) カルシウム

(問題 1)

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（後期）

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. 「食事バランスガイド」についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 文部科学省、厚生労働省、農林水産省により策定された。
 - (2) イラストのコマでは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、嗜好品で示されている。
 - (3) 摂取エネルギーが、簡単に把握できるように表現されている。
 - (4) 水分は、コマの軸として表現されている。
 - (5) ソフトクリームは、牛乳・乳製品として数える。
12. 栄養指導の方法や媒体についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) パネルディスカッションは、個人指導に適している。
 - (2) フードモデルや模型などは、聴覚媒体である。
 - (3) 個人指導では、個々の特性を踏まえた指導ができる。
 - (4) 集団指導では、カウンセリング技法を用いる。
 - (5) 幼児や高齢者には、読む媒体が適している。
13. 健康増進法で規定されている項目である。誤っているのはどれか。1つ選べ。
- (1) 食料需給表（フードバランスシート）の作成
 - (2) 骨粗鬆症検診の実施
 - (3) 国民健康・栄養調査の実施
 - (4) 栄養指導員の任命
 - (5) 食事摂取基準の策定
14. 母乳に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 初乳とは、分娩後 2 週以降の母乳をいう。
 - (2) 母乳は、牛乳に比べてたんぱく質含量が多い。
 - (3) 成乳は、初乳に比べ感染防御因子が多く含まれている。
 - (4) 吸啜刺激は、プロラクチンの分泌を抑制する。
 - (5) 母親の摂取したアルコールは、母乳に移行する。
15. 特定給食施設における食中毒時の対応に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか
- A 患者を確認した医師は、72 時間以内に保健所に届け出る。
 - B 検査用保存食の 2 週間分を保健所への提出に備える。
 - C 献立表は、事故発生前 2 週間分を確認する。
 - D 安全性が確認されるまでは、調理作業の開始時間を早くする。
- (1) AとB (2) AとC (3) AとD (4) BとC (5) CとD

(問題 1)

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（後期）

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. 献立表（白飯、味噌汁、鶏肉のから揚げキャベツ添え、ほうれん草のお浸し）および「日本食品標準成分表 2015 年版」の抜粋である。6 人の班で実習する。設問(1)～(7)に答えなさい。

献立表

料理名	食品コード	食品名	重量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
			g	kcal	g	g	g
白飯	01083	米(精白米・水稻)	70	(4)	4.3		0.0
なめこと 小松菜の 味噌汁	08022	なめこ(水煮缶詰)	50	5	0.5	0.1	0.0
	06086	こまつな・葉-生	50	7	0.8	0.1	0.0
	17045	米みそ・淡色辛みそ	10	19	1.3	0.6	(5)
	17021	混合だし	150	3	0.5	0.0	0.2
鶏肉の から揚げ	11221	若鶏・もも(皮つき)-生	100	204	16.6	14.2	0.2
	14006	調合油	(2)		0.0		0.0
	17007	こいくちしょうゆ	6	4	0.5	0.0	
	16001	清酒・普通酒	5	5	0.0	0.0	0.0
	03003	車糖・上白糖	3	12	0.0	0.0	0.0
	02034	かたくり粉 (1)	3	10	0.0	0.0	0.0
ほうれん草の お浸し	06061	キャベツ-生	100	23	1.3	0.2	0.0
	06267	ほうれんそう(通年)葉-生	(3)	50	1.1		0.0
	17007	こいくちしょうゆ	4	3	0.3	0.0	
	17019	だし	1.2	0	0.0	0.0	0.0
献立の合計				565	27.0	17.0	3.0
日本食品標準成分表2015 抜粋				エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
食品コード	(表中の数値は 成分表そのままである) 単位			kcal	g	g	g
01083	穀類/こめ/ [水稻穀粒] /精白米/うるち米			358	6.1	0.9	0
17045	調味料及び香辛料類/ (みそ類) /米みそ/淡色辛みそ			192	12.5	6	12.4

- かたくり粉の原材料食品名を答えなさい。
- 鶏から揚げの吸油率は1%である。調合油の重量 (g)を求めなさい。
- ほうれん草の廃棄率は10%である。ほうれん草のお浸しに用いる 6 人分のほうれん草の原材料重量(g)を求めなさい。
- 米 1 人分のエネルギー(kcal)を求めなさい。
- なめこと小松菜の味噌汁に用いる 1 人分の米みそ・淡色辛みその食塩相当量 (g)を求めなさい。
- 一般的な混合だしの材料を 2 つあげ、材料 1、材料 2 の解答欄に記入しなさい。
- エネルギー産生栄養素である脂質の合計(g)から脂質のエネルギー比率(F)を求める式を書きなさい。同様にたんぱく質についてもエネルギー比率(P)を求める式を書きなさい。各々、算出し、答えには単位も記述しなさい。

(問題 2)

解答欄	(1)		(2)	
	(3)			
	(4)			
	(5)			
	(6)	材料 1	材料 2	
	(7)	(F)	(P)	

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（後期）

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. 以下の問いに答えなさい。

1. 心臓の構造と機能についての記述である。文中の（ ）に適切な言葉を入れなさい。
 心臓は2つの（ ① ）と2つの心室からなり、これらの間には血液の逆流を防ぐ（ ② ）弁がある。
 （ ③ ）は全身から戻ってきた静脈血を受け、右心室はその血液を（ ④ ）に送り出す。（ ⑤ ）
 は（ ④ ）で酸素を供給された血液を受け取り、左心室はその血液を（ ⑥ ）に送り出す。
 また心臓自身は、大動脈の最初の分岐である左右2本の（ ⑦ ）動脈から、酸素と（ ⑧ ）を供給されて
 いる。
2. 血管についての記述である。（ ）の中の正しいほうを選びなさい。
 (1) 動脈とは、(⑨ 心臓 ・ 末梢) から (⑩ 心臓 ・ 末梢) に向かって血液を送る血管をいう。一方静脈は、血液を
 (⑪ 心臓 ・ 末梢) へ導く血管をいう。
 (2) 動脈は一般的に弾性に富み、(⑫ 外膜 ・ 中膜) が厚く、逆流を防ぐ弁を(⑬ 持つ ・ 持たない)。
 (3) 動脈と静脈をつなぐ毛細血管の壁は、1層の(⑭ 内皮細胞 ・ 上皮細胞) からなる。
3. 体循環と肺循環の役割について、説明しなさい。

(問題 3)

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

小計 5	
------	--

総合計	
-----	--

平成 31 年度 栄養学部栄養学科編入学者選抜試験問題（後期）

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、設問に適した答えを選び、解答欄に番号を記入しなさい。

1. わが国における死因順位第 3 位である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 肺炎
- (2) 不慮の事故
- (3) 悪性新生物
- (4) 心疾患
- (5) 脳血管疾患

2. 糖質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) グルカゴンは、グリコーゲン分解を抑制する。
- (2) ペントースリン酸回路は、クエン酸回路の側路である。
- (3) 乳酸は、好氣的条件下でピルビン酸から生成される。
- (4) 乳酸脱水素酵素は、解糖系の律速酵素である。
- (5) アラニンは、肝での糖新生に利用される。

3. 脂肪酸についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) ドコサヘキサエン酸は、n-6 系脂肪酸である。
- (2) オレイン酸は一価不飽和脂肪酸である。
- (3) ステアリン酸は必須脂肪酸である。
- (4) 体内におけるグルコースからの脂肪酸合成は、細胞内のミトコンドリアで行われる。
- (5) 魚油にはパルミチン酸が多く含まれる。

4. ビタミンとその欠乏症についての組み合わせである。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) ビタミン B₁ _____ ペラグラ
- (2) ビタミン C _____ 巨赤芽球性貧血
- (3) ナイアシン _____ 脚気
- (4) ビタミン K _____ 血液凝固遅延
- (5) ビタミン B₁₂ _____ 壊血病

5. エネルギー代謝についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選べ。

- (1) エネルギー代謝と最も関係が深いホルモンは、代謝を調節している甲状腺ホルモンである。
- (2) 一般的に基礎代謝は、男性より女性の方が高い。
- (3) 単位重量当たりのエネルギー代謝は、骨格筋より脂肪組織の方が高い。
- (4) 基礎代謝基準値は、男女とも 15～17 歳が最も高い。
- (5) 基礎代謝の測定は、安静座位で行われる。

(問題 1)

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

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（後期）

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. アレルギー表示が義務付けられている特定原材料である。**誤っている**のはどれか。1つ選べ。
- (1) えび
 - (2) 乳
 - (3) 落花生
 - (4) 卵
 - (5) さば
7. 穀類とその加工品についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) トウモロコシの黄色粒はアントシアニン色素である。
 - (2) 米アレルギーの原因物質はアミロペクチンである。
 - (3) 玄米のアミノ酸価はそば全層粉のアミノ酸価より高い。
 - (4) 黒パンはライ麦で作られる。
 - (5) 麦飯は縦に二分した小麦を米に混ぜて炊いたものである。
8. 肉類の調理加工に関する記述である。**誤っている**のはどれか。1つ選べ。
- (1) 生肉を軟らかくするために肉たたきでたたく。
 - (2) 熟成により保水性が向上する。
 - (3) 肉は熟成中にたんぱく質や ATP が分解され、アミノ酸やイノシン酸が増える。
 - (4) 牛肉は、鶏肉よりもミオグロビンが多い。
 - (5) ミディアムステーキの中心温度は、70℃である。
9. 食品添加物についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 一日摂取許容量は無毒性量に 1/10 を乗じて求める。
 - (2) バニラ香料のような天然香料は食品添加物でない。
 - (3) 指定添加物は厚生労働大臣が指定する。
 - (4) 名称の長い物質名もそのまま表示する。
 - (5) 国際的な基準で認められたものは、日本国内の使用が認められている。
10. 「日本人の食事摂取基準（2015 年版）」で授乳婦の付加量が示されている栄養素である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 脂質
 - (2) 食物繊維
 - (3) マグネシウム
 - (4) ヨウ素
 - (5) カルシウム

(問題 1)

解答欄	6	(5)	7	(4)	8	(5)	9	(3)	10	(4)
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	-----

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（後期）

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. 「食事バランスガイド」についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 文部科学省、厚生労働省、農林水産省により策定された。
- (2) イラストのコマでは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、嗜好品で示されている。
- (3) 摂取エネルギーが、簡単に把握できるように表現されている。
- (4) 水分は、コマの軸として表現されている。
- (5) ソフトクリームは、牛乳・乳製品として数える。

12. 栄養指導の方法や媒体についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) パネルディスカッションは、個人指導に適している。
- (2) フードモデルや模型などは、聴覚媒体である。
- (3) 個人指導では、個々の特性を踏まえた指導ができる。
- (4) 集団指導では、カウンセリング技法を用いる。
- (5) 幼児や高齢者には、読む媒体が適している。

13. 健康増進法で規定されている項目である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食料需給表（フードバランスシート）の作成
- (2) 骨粗鬆症検診の実施
- (3) 国民健康・栄養調査の実施
- (4) 栄養指導員の任命
- (5) 食事摂取基準の策定

14. 母乳に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 初乳とは、分娩後 2 週以降の母乳をいう。
- (2) 母乳は、牛乳に比べてたんぱく質含量が多い。
- (3) 成乳は、初乳に比べ感染防御因子が多く含まれている。
- (4) 吸啜刺激は、プロラクチンの分泌を抑制する。
- (5) 母親の摂取したアルコールは、母乳に移行する。

15. 特定給食施設における食中毒時の対応に関する記述である。正しいものの組み合わせはどれか

- A 患者を確認した医師は、72 時間以内に保健所に届け出る。
 - B 検査用保存食の 2 週間分を保健所への提出に備える。
 - C 献立表は、事故発生前 2 週間分を確認する。
 - D 安全性が確認されるまでは、調理作業の開始時間を早くする。
- (1) AとB (2) AとC (3) AとD (4) BとC (5) CとD

(問題 1)

解答欄	11	(4)	12	(1)	13	(1)	14	(5)	15	(4)
-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----	----	-----

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（後期）

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. 献立表（白飯、味噌汁、鶏肉のから揚げキャベツ添え、ほうれん草のお浸し）および「日本食品標準成分表 2015 年版」の抜粋である。6 人の班で実習する。設問(1)～(7)に答えなさい。

献立表

料理名	食品コード	食品名	重量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
			g	kcal	g	g	g
白飯	01083	米(精白米・水稻)	70	(4)	4.3		0.0
なめこと 小松菜の 味噌汁	08022	なめこ(水煮缶詰)	50	5	0.5	0.1	0.0
	06086	こまつな・葉-生	50	7	0.8	0.1	0.0
	17045	米みそ・淡色辛みそ	10	19	1.3	0.6	(5)
	17021	混合だし	150	3	0.5	0.0	0.2
鶏肉の から揚げ	11221	若鶏・もも(皮つき)-生	100	204	16.6	14.2	0.2
	14006	調合油	(2)		0.0		0.0
	17007	こいくちしょうゆ	6	4	0.5	0.0	
	16001	清酒・普通酒	5	5	0.0	0.0	0.0
	03003	車糖・上白糖	3	12	0.0	0.0	0.0
	02034	かたくり粉 (1)	3	10	0.0	0.0	0.0
	06061	キャベツ-生	100	23	1.3	0.2	0.0
ほうれん草の お浸し	06267	ほうれんそう(通年)葉-生	(3)	50	1.1		0.0
	17007	こいくちしょうゆ	4	3	0.3	0.0	
	17019	だし	1.2	0	0.0	0.0	0.0
献立の合計				565	27.0	17.0	3.0

日本食品標準成分表2015 抜粋				エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
食品コード	（表中の数値は 成分表そのままである）		単位	kcal	g	g	g
01083	穀類/こめ/ [水稻穀粒] /精白米/うるち米			358	6.1	0.9	0
17045	調味料及び香辛料類/ (みそ類) /米みそ/淡色辛みそ			192	12.5	6	12.4

- かたくり粉の原材料食品名を答えなさい。
- 鶏から揚げの吸油率は1%である。調合油の重量 (g)を求めなさい。
- ほうれん草の廃棄率は10%である。ほうれん草のお浸しに用いる6人分のほうれん草の原材料重量(g)を求めなさい。
- 米1人分のエネルギー(kcal)を求めなさい。
- なめこと小松菜の味噌汁に用いる1人分の米みそ・淡色辛みその食塩相当量 (g)を求めなさい。
- 一般的な混合だしの材料を2つあげ、材料1、材料2の解答欄に記入しなさい。
- エネルギー産生栄養素である脂質の合計(g)から脂質のエネルギー比率(F)を求める式を書きなさい。同様にたんぱく質についてもエネルギー比率(P)を求める式を書きなさい。各々、算出し、答えには単位も記述しなさい。

(問題 2)

解答欄	(1)	じゃがいも	(2)	1g	
	(3)	$50 \div 0.9 \times 6 \text{人} = 333.3$	334g	誤答 330g	
	(4)	$358 \times 0.7 = 250.6$	251kcal		
	(5)	$12.4 \times 0.1 = 1.24$	1.2g		
	(6)	材料1 こんぶ	材料2 かつお節		
	(7)	(F) $(17 \times 9 \div 565) \times 100 = 27.07$	27%	(P) $(27 \times 4 \div 565) \times 100 = 19.11$	19%

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（後期）

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. 以下の問いに答えなさい。

- 心臓の構造と機能についての記述である。文中の（ ）に適切な言葉を入れなさい。
心臓は2つの（ ① ）と2つの心室からなり、これらの間には血液の逆流を防ぐ（ ② ）弁がある。
（ ③ ）は全身から戻ってきた静脈血を受け、右心室はその血液を（ ④ ）に送り出す。（ ⑤ ）は（ ④ ）で酸素を供給された血液を受け取り、左心室はその血液を（ ⑥ ）に送り出す。
また心臓自身は、大動脈の最初の分岐である左右2本の（ ⑦ ）動脈から、酸素と（ ⑧ ）を供給されている。
- 血管についての記述である。（ ）の中の正しいほうを選びなさい。
(1) 動脈とは、(⑨ 心臓 ・ 末梢) から (⑩ 心臓 ・ 末梢) に向かって血液を送る血管をいう。一方静脈は、血液を (⑪ 心臓 ・ 末梢) へ導く血管をいう。
(2) 動脈は一般的に弾性に富み、(⑫ 外膜 ・ 中膜) が厚く、逆流を防ぐ弁を (⑬ 持つ ・ 持たない)。
(3) 動脈と静脈をつなぐ毛細血管の壁は、1層の (⑭ 内皮細胞 ・ 上皮細胞) からなる。
- 体循環と肺循環の役割について、説明しなさい。

(問題 3)

解答欄 1	① 心房	② 房室	③ 右心房	④ 肺
	⑤ 左心房	⑥ 全身	⑦ 冠状(冠)	⑧ 栄養素
解答欄 2	⑨ 心臓	⑩ 末梢	⑪ 心臓	⑫ 中膜
	⑬ 持たない	⑭ 内皮細胞		
解答欄 3	<p>体循環は、体の各組織に栄養素と酸素を送り、組織から老廃物と二酸化炭素を受け取って心臓に戻す役割がある。 左心室(心臓)→大動脈→全身の血管(毛細血管)→大静脈→右心房(心臓)</p> <p>肺循環は、肺により全身から受け取った静脈血中の二酸化炭素を排泄し、空気中の酸素を血液に取り込むガス交換作用がある。 右心室(心臓)→肺動脈→肺→肺静脈→左心房(心臓)</p>			

小計 5

総合計