

専攻科一般入学選抜

栄養学【出題の意図】

専攻科健康栄養専攻は、栄養士の養成課程であり、食品、栄養、病態等、食および健康に関連する領域について幅広く学ぶ専攻である。受験資格である短期大学において学んだ、栄養学の基礎知識と技術を獲得しているかを問うことを意図する。

[設問]1~30

栄養士課程の6つの分野である、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営の内容についての基礎知識と技術を問う。

学 力 試 験

| | | | |
|------|--|----|--|
| 受験番号 | | 氏名 | |
|------|--|----|--|

- 解答は、各問いの答欄とマークシートの両方に記入しなさい。
- 質問に指定された選択肢数を選択すること。それ以外の場合には誤りとする。また、複数の選択肢を指定された場合、すべての選択肢が質問に適した答えの場合のみを正解とする。

1. 摂食量の調節についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) ドーパミンは、摂食促進作用がある。
- (2) レプチンは、肥満細胞から分泌される。
- (3) レプチンは、摂食を促進する。
- (4) 体脂肪率の高いヒトほど血中レプチン濃度が低い。
- (5) グレリンは、摂食を抑制させる。

1. の答

2. 血糖の調節についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 筋肉グリコーゲンは、分解されて血中グルコースになる。
- (2) 乳酸は、グルコースの合成材料になる。
- (3) 脂肪酸は、グルコースの合成材料になる。
- (4) グルカゴンは、血糖値を低下させる。
- (5) インスリンは、血中グルコースの脂肪細胞への取り込みを抑制する。

2. の答

3. ビタミンCについての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 体内に蓄積しやすい。
- (2) 欠乏すると血液凝固が亢進する。
- (3) 腸内細菌によって合成される。
- (4) 非ヘム鉄の吸収を抑制する。
- (5) 還元作用をもつ。

3. の答

4. 酵素についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 酵素は、活性化エネルギーを高める。
- (2) アイソザイムは、同じ反応を触媒する。
- (3) 酵素反応の速度は、pHによる影響を受けない。
- (4) 補酵素は、たんぱく質からなる。
- (5) 酵素は、反応の前後で変化する。

4. の答

5. 核酸についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) ヌクレオシドは、ヌクレオチドから塩基がはずれた物質である。
- (2) DNA にはリボースが、RNA にはデオキシリボースが含まれる。
- (3) アデニンは、プリン塩基の一種である。
- (4) DNA は、 α -ヘリックス構造である。
- (5) 複製とは、DNA を鋳型として mRNA を合成することである。

5. の答

6. 胃腸の構造と機能についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 小腸内ペプトンは、コレシストキニンの分泌を促す。
- (2) 胆汁酸は、脂肪を消化する。
- (3) 脂肪は、小腸の微絨毛間で膜消化を受ける。
- (4) 胃の筋層は、2層から成る。
- (5) 胃底腺の主細胞から、内因子が分泌される。

6. の答

7. 泌尿器系の構造と機能についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 血漿浸透圧が低下すると、抗利尿ホルモンの分泌が増す。
- (2) 血漿浸透圧が低下すると、アルドステロンの分泌が増す。
- (3) 原尿の1日の生成量は、約 17L である。
- (4) 腎動脈の血流が低下すると、レニンの分泌が減る。
- (5) 尿道は、腎臓と膀胱の間をつなぐ。

7. の答

8. 呼吸についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 気道に入った異物は、左気管支に入りやすい。
- (2) 呼息時は、横隔膜が収縮している。
- (3) ヘモグロビンは、血液中の酸素分圧が低いほど酸素と多く結合する。
- (4) ヘモグロビンの酸素解離曲線は、血液 pH の低下によって左側にシフトする。
- (5) 呼吸が抑制されると、血液は酸性に傾く。

8. の答

9. 運動器系についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 白筋は、有酸素運動で鍛えられ、肥大する。
- (2) 白筋細胞は、赤筋細胞よりも多くのミオグロビンを含む。
- (3) 骨組織には、たんぱく質は含まれない。
- (4) 骨組織の主な成分は、炭酸カルシウムである。
- (5) 骨膜は、骨の太さの成長に関与する。

9. の答

10. 糖尿病の食事療法についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギー摂取量は、標準体重(kg) × ストレス係数で算出する。
- (2) たんぱく質摂取量は、1.3~1.5g/kg 標準体重/日とする。
- (3) 炭水化物の摂取エネルギー比率は、50~60% とする。
- (4) 食物繊維の摂取量は、5~10g/日とする。
- (5) アルコール飲料は、毎日4単位摂取できる。

10. の答

11. 寄生虫による食中毒についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) アニサキスによる食中毒は、成虫により起こる。
- (2) 有鉤条虫は、不完全加熱の牛肉を食べることで感染する。
- (3) クリプトスポリジウムは、飲料水や野菜を介した集団発生が問題となる。
- (4) 肺吸虫は、海水産のカニを生食することで感染する。
- (5) 冷凍は、クドアによる食中毒の予防には効果がない。

11. の答

12. 食品添加物の表示についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食品衛生法により表示が義務づけられている。
- (2) 甘味料は、一括名表示でよい。
- (3) 使用基準のない食品添加物は、表示が免除される。
- (4) ビタミンCを酸化防止の目的で使用した場合は、用途名併記の表示が必要である。
- (5) 最終の加工食品に残留しないものは、食品添加物とはみなされない。

12. の答

13. 水分活性についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 中間水分食品は、褐変が起こりにくい。
- (2) 食品中の脂質の酸化は、水分活性の影響を受けない。
- (3) 水分量が同じ場合、水分活性は、結合水が多くなると高くなる。
- (4) 細菌の生育に必要な最低の水分活性は、カビの場合より低い。
- (5) 水分活性を低下させると、酵素活性も低下する。

13. の答

14. 大豆および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) 乾燥大豆には、ビタミンCが含まれる。
- (2) 大豆の主なたんぱく質は、シニグリンである。
- (3) 大豆の主な炭水化物は、でんぷんである。
- (4) 浜納豆や寺納豆は、こうじ菌を利用してつくられる。
- (5) たんぱく質分解酵素の働きを促進させる物質が含まれている。

14. の答

15. 特別用途食品と保健機能食品についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) アレルゲン除去食品は、特定保健用食品である。
- (2) 野菜などの生鮮食品は、機能性表示食品の対象ではない。
- (3) 栄養機能食品は、国への届け出が必要である。
- (4) 特別用途食品の表示は、厚生労働大臣の許可が必要である。
- (5) 特定保健用食品は、特別用途食品の一つである。

15. の答

16. 離乳の進め方についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 離乳食は、1日1回から始める。
- (2) 舌でつぶせる固さのものを与えるのは、生後5~6か月頃である。
- (3) 哺乳反射が活発になってきたら、離乳食を開始する。
- (4) 成長の目安は、BMIで確認する。
- (5) はちみつは、満6か月頃から与えても良い。

16. の答

17. 高齢期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) 血清アルブミン値は、低栄養の指標に用いられる。
- (2) 咀嚼力は、加齢とともに低下する。
- (3) 食物摂取量の減少は、水分摂取量を減少させ、脱水の原因になる。
- (4) フレイルの予防では、身体活動と栄養ケアが重要である。
- (5) サルコペニアの予防として、たんぱく質の摂取は減らす。

17. の答

18. 公衆栄養関連法規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) 食事摂取基準の策定-----地域保健法
- (2) 低出生体重児の届出-----母子保健法
- (3) 特定健康診査・特定保健指導-----医療法
- (4) 栄養教諭の配置-----食育基本法
- (5) 栄養指導員の任命-----栄養士法

18. の答

19. 国民健康・栄養調査についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 調査の企画は、都道府県が行う。
- (2) 調査地区の指定は、都道府県が行う。
- (3) 身体状況、栄養摂取状況の2つで構成されている。
- (4) 調査の対象年齢は、満6歳以上である。
- (5) 根拠法令は、健康増進法である。

19. の答

20. 行動変容段階モデルについての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 無関心期は、行動変容の必要性を自覚している時期をいう。
- (2) 無関心期、関心期には、行動へのアプローチが主となる
- (3) 関心期は、行動には移していないが、3か月以内に実行するつもりがある時期をいう。
- (4) 準備期は、行動を1か月以内に実行しようと思っている時期をいう。
- (5) 実行期は、のぞましい行動を6ヶ月以上継続している時期をいう。

20. の答

21. 煮る・ゆでる操作についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 煮る操作は、加熱温度が80℃以下である。
- (2) 煮る操作の欠点は、食品のかたちが崩れにくいことである。
- (3) 煮汁に調味料を加える順序で、砂糖が塩より先に入れる理由は、分子量が塩よりも大きいためである。
- (4) ゆで効果を上げるため、酢1~2%を加えると緑色野菜の色を良くする。
- (5) 卵をゆでる場合は、殻割れ防止のためにお湯からゆでる。

21. の答

22. 食肉についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 和牛は、国内で育てられた牛全般のことをいう。
- (2) 和牛は、黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種の4品種のみである。
- (3) 食肉の色は、主としてアクトミオシンによる。
- (4) 硬い肉を軟化させるためには、繊維の方向に平行に切る。
- (5) たんぱく質分解酵素を含む食品に接触させると肉が硬くなる。

22. の答

23. 米についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 日本での米の摂取量は増加している。
- (2) うるち米でんぷんはアミロペクチン100%である。
- (3) 炊飯時は沸騰期が終了したら、すぐにほぐしをする。
- (4) 精白米は洗米を行う必要はない。
- (5) 加水は米重量の1.5倍が標準である。

23. の答

24. 調味料と調味操作についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 汁物の塩分濃度は、0.8~1%程度である。
- (2) 醤油の塩分濃度は、約3%である。
- (3) みりんは、蒸した大豆に米こうじと焼酎を混ぜ、熟成させて作る。
- (4) 一番だしをとる際は、鰹節は水から加える。
- (5) 混合だしをとる際は、昆布は沸騰してから加える。

24. の答

25. 日本の食文化についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 本膳料理の料理形式は、一汁二菜である。
- (2) 会席料理は、茶の湯のときに出す料理として発達した。
- (3) 正月料理は、海老や数の子は使わない。
- (4) 精進料理は、植物性食品のみを使う。
- (5) 七草粥にせりは使わない。

25. の答

26. 回転窯を用いた、肉じゃがの調理についての記述である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) じゃがいもの皮むきは、包丁を使用して行う。
- (2) じゃがいもは、洗浄後、水切りせずに釜に投入する。
- (3) 加熱のムラを防ぐため、絶えず攪拌する。
- (4) 少量調理と比較して、だし汁の割合を少なくする。
- (5) 調味料は、消火後に加える。

26. の答

27. 「健康増進法」における特定給食施設についての記述である。正しいのはどれか。1つ選べ

- (1) 不特定の者に対して食事を提供する。
- (2) 事業開始の届け出は、都道府県知事に届け出る。
- (3) 厚生労働大臣は、設置者に対して栄養管理に関わる指導をすることが出来る。
- (4) 栄養士を置かなければならない。
- (5) 一日50食以上の食事を提供する施設である。

27. の答

28. 病院における災害用備蓄食品についての記述である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 1か所にまとめて保管する。
- (2) 専用の大型冷蔵庫を準備する。
- (3) 備蓄食品を活用した献立は、災害発生直後に作成する。
- (4) 2日分を準備する。
- (5) 要配慮者に対応できる備蓄食品を準備する。

28. の答

29. 給食施設におけるインシデントレポートについての記述である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 分析結果を調理従事者の研修に活用する。
- (2) 利用者の喫食率を高めるために活用する。
- (3) 報告者の責任を問うために活用する。
- (4) インシデントの当事者ではなく、施設責任者が作成する。
- (5) 調理従事者に危害が及んだ事故についてのみ記載する。

29. の答

30. とんかつ（つけ合わせ：千切りキャベツ）を調理する過程で、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて実施した作業についての記述である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。
- (1) 割卵作業とキャベツを切る作業は、同じ調理台で行った。
 - (2) 豚肉に衣をつける作業は、盛り付け作業をする調理台で行った。
 - (3) 衣をつけた豚肉は、揚げ油の温度が設定した温度以上になったことを確認してからフライヤーへ投入した。
 - (4) 豚肉の中心温度は1か所をはかり、70℃だったのでフライヤーから引き揚げ、出来上がりと判断した。
 - (5) とんかつの保管は、提供まで60℃の保管庫で行った。

| |
|--------|
| 30. の答 |
|--------|

2025年度専攻科一般入学者選抜試験問題解答

| 問題番号 | 正解 | 問題番号 | 正解 |
|------|-----|------|-----|
| 1 | (1) | 16 | (1) |
| 2 | (2) | 17 | (5) |
| 3 | (5) | 18 | (2) |
| 4 | (2) | 19 | (5) |
| 5 | (3) | 20 | (4) |
| 6 | (1) | 21 | (3) |
| 7 | (2) | 22 | (2) |
| 8 | (5) | 23 | (5) |
| 9 | (5) | 24 | (1) |
| 10 | (3) | 25 | (4) |
| 11 | (3) | 26 | (4) |
| 12 | (4) | 27 | (2) |
| 13 | (5) | 28 | (5) |
| 14 | (4) | 29 | (1) |
| 15 | (5) | 30 | (3) |