

専攻科入学者選抜【特別枠】

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	
------	--	----	--

- 問題は、四肢択一問題と五肢択一問題があります。選択肢の中から質問に対する答えを一つ選び、問題用紙の各問いの答欄に記入しなさい。

問題 1 「感染症法」における三類感染症である。正しいのはどれか。

- (1) 狂犬病
- (2) マラリア
- (3) 結核
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症
- (5) インフルエンザ

問題 1 の答

問題 2 母子保健についての記述である。誤りはどれか。

- (1) 未熟児訪問指導は、未熟児を養育している家庭を訪問し、助言・指導を行う事業である。
- (2) 妊産婦訪問指導は、都道府県が実施する。
- (3) 両親学級は、市町村が実施する。
- (4) 幼児期の健康診査は、1 歳 6 か月児及び 3 歳児健康診査の 2 回行うこととされている。

問題 2 の答

問題 3 消化器系の構造と機能に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 肝臓への血流量は、門脈よりも肝動脈の方が多い。
- (2) 大腸粘膜には、絨毛がある。
- (3) 膵臓のランゲルハンス島から、膵液が分泌される。
- (4) 胃の主細胞から、胃酸が分泌される。
- (5) 総胆管は、十二指腸に開口している。

問題 3 の答

問題 4 腎臓の構造と機能に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 1 日尿量は、糸球体濾過量のおよそ 10 分の 1 である。
- (2) レニン分泌は、血圧を低下させる。
- (3) 腎臓における尿生成の機能単位を、ネフロンという。
- (4) 糸球体を流れる血液は、静脈血である。
- (5) 腎臓では、クレアチニンの大半が再吸収される。

問題 4 の答

問題 5 神経の構造と機能に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 運動神経の末端からアセチルコリンが分泌される。
- (2) 摂食中枢は、延髄にある。
- (3) 呼吸中枢は、中脳にある。
- (4) 交感神経活動の亢進は、胃の運動を促進させる。
- (5) 副交感神経活動の亢進は、気管支を拡張させる。

問題 5 の答

問題 6 運動器系の構造と機能に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 骨吸収は、骨芽細胞によって行われる。
- (2) 関節液は、ヒアルロン酸を含む。
- (3) 骨の主な有機質成分は、ケラチンである。
- (4) 骨格筋のうち、速筋は遅筋に比べてミオグロビンを多く含む。
- (5) 筋原線維の主な構成成分は、コラーゲンである。

問題 6 の答

問題 7 レプチンに関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 肥満者では、血中濃度が低下している。
- (2) 主に線維芽細胞から分泌される。
- (3) エネルギー消費を抑制する。
- (4) 体脂肪率が上昇すると、レプチン抵抗性が増大する。
- (5) 摂食を促進する。

問題 7 の答

問題 8 糖質に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) フルクトースは、ケトン基をもつ。
- (2) ガラクトースは、非還元糖である。
- (3) アミロースは、分枝状構造をもつ。
- (4) スクロースは、グルコース 2 分子からなる。
- (5) グリコーゲンは、ヘテロ多糖である。

問題 8 の答

問題 9 核酸の構造と機能に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) ヒストンは、DNA と複合体を形成する。
- (2) クロマチンの主成分は、RNA である。
- (3) DNA の構成糖は、リボースである。
- (4) mRNA は、アミノ酸と結合する部位をもつ。
- (5) イントロンは、転写されない。

問題 9 の答

問題 10 生体エネルギーと代謝に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) ATP の産生は、同化の過程で起こる。
- (2) クレアチンリン酸は、高エネルギーリン酸化合物である。
- (3) 電子伝達系では、二酸化炭素が産生される。
- (4) 酸化リン酸化による ATP 合成は、細胞質ゾルで行われる。
- (5) ヒトは、独立栄養生物である。

問題 10 の答

問題 11 米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) タイ米などの長粒種（インド型）は、短粒種（日本型）に比べてアミロースの含量が少ない。
- (2) 古米臭の原因は、脂肪酸が酸化して生成されるヘキサナールである。
- (3) ビーフンは、もち米からつくられる。
- (4) 米のたんぱく質の制限アミノ酸は、バリンである。
- (5) 道明寺粉は、うるち米からつくられる。

問題 11 の答

問題 12 野菜についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) たけのこの煮汁の白濁は、ホモゲンチジン酸による。
- (2) 緑黄色野菜の緑色色素は、水溶性である。
- (3) ズッキーニは、キュウリ的一种である。
- (4) なすの色素は、酸性にすると青色になる。
- (5) ブロッコリーは、花菜類である。

問題 12 の答

問題 13 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) 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。
- (2) 栄養機能食品は、特定の栄養成分の補給のために利用される食品である。
- (3) 生鮮食品は、栄養機能食品の対象ではない。
- (4) 特別用途食品には、高齢者用食品がある。
- (5) 機能性表示食品は、特別用途食品の一つである。

問題 13の答

問題 14 自然毒食中毒の原因となる毒素成分についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) じゃがいもによる食中毒は、青酸配糖体によって起こる。
- (2) ベニテングタケに含まれる中枢神経に作用する毒素成分を、リコリンという。
- (3) フグ毒による主症状は、激しい頭痛である。
- (4) 麻痺性貝毒は、二枚貝が合成する固有の毒素である。
- (5) イシナギによる食中毒は、肝臓中に含まれるビタミンAの過剰摂取である。

問題 14の答

問題 15 腐敗・変敗についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 揮発性塩基窒素(VBN)は、油脂の変敗の程度を測定できる。
- (2) 大腸菌群数は、糞便汚染を判定する。
- (3) たんぱく質系食品は腐敗によって pH が下がる傾向を示す。
- (4) 油脂の酸化は、成分中の飽和脂肪酸の酸化により起こる。
- (5) 肉や魚などのたんぱく質が微生物によって分解される過程は、変敗である。

問題 15の答

問題 16 血糖とその調節に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) インスリンは、筋肉への血中グルコースの取り込みを抑制する。
- (2) アドレナリンは、肝臓グリコーゲンの分解を促進する。
- (3) 筋肉グリコーゲンは、血糖維持に利用される。
- (4) 健常者の血糖値は、食後約 3 時間で最高値となる。
- (5) 糖新生は、筋肉で行われる。

問題 16の答

問題 17 食品たんぱく質の評価に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 生物価は、食品たんぱく質の化学的評価法の 1 つである。
- (2) アミノ酸評点パターンは、食品中の不可欠アミノ酸量を示す。
- (3) 制限アミノ酸がない食品のアミノ酸価は、100 である。
- (4) 摂取窒素量が排泄窒素量を上回ると、窒素出納は負になる。
- (5) 無たんぱく質食の摂取時には、尿中に窒素は排泄されない。

問題 17 の答

問題 18 消化器疾患の栄養管理に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 胆石症では、食物繊維の摂取量を制限する。
- (2) 急性胆嚢炎では、たんぱく質の摂取量を制限する。
- (3) 胃食道逆流症では、カリウムの摂取量を制限する。
- (4) 慢性膵炎代償期では、脂質の摂取量を制限する。

問題 18 の答

問題 19 肝硬変の栄養管理に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 腹水がある場合には、エネルギーの摂取量を制限する。
- (2) 高アンモニア血症がある場合には、脂質の摂取量を制限する。
- (3) 低血糖がある場合には、ラクツロースを投与する。
- (4) フィッシャー比低下がある場合には、分岐鎖アミノ酸を投与する。

問題 19 の答

問題 20 経腸栄養剤・経腸栄養法に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 消化態栄養剤の糖質は、でんぷんである。
- (2) 成分栄養剤の窒素源は、アミノ酸である。
- (3) 成分栄養剤は、半消化態栄養剤より浸透圧が低い。
- (4) 胃食道逆流予防には、仰臥位とする。
- (5) 胃瘻による管理は、1 週間以内とする。

問題 20 の答

問題 21 褥瘡に関する記述である。誤りはどれか。

- (1) 大転子部は、好発部位である。
- (2) 十分なたんぱく質の摂取量が必要である。
- (3) 亜鉛の摂取量を制限する。
- (4) 褥瘡発生予測スケールとして、「ブレーデンスケール」を用いる。

問題 21 の答

問題 22 栄養カウンセリングを行う上で、管理栄養士に求められる態度と倫理に関する記述である。最も適切なものはどれか。

- (1) クライアントの外見で、行動への準備性を判断する。
- (2) クライアントの課題を解決するための答えを、最初に提示する。
- (3) クライアントの情報を匿名化すれば、SNS に投稿できる。
- (4) 管理栄養士が、主導権を持つ。
- (5) 管理栄養士が、自らの心身の健康管理に努める。

問題 22 の答

問題 23 健康増進法で定められている事項のうち、厚生労働大臣が行うものである。正しいのはどれか

- (1) 都道府県健康増進計画の策定
- (2) 国民健康・栄養調査における調査世帯の指定
- (3) 特定給食施設に対する勧告
- (4) 特別用途表示の許可
- (5) 食事摂取基準の策定

問題 23 の答

問題 24 日本人の食事摂取基準 2025 年版についての記述である。正しいのはどれか。

- (1) エネルギーの収支バランスを維持する指標として、BMI を使用する。
- (2) 対象者には、フレイルに関するリスクがある高齢者は含まない。
- (3) 耐用上限量は、摂取不足による健康障害のリスクを低減するための摂取量である。
- (4) 策定の方向性に各種診療ガイドライン（食事療法含む）との関連はない。
- (5) 科学的根拠の集積は考慮しない。

問題 24 の答

問題 25 炊飯時の米重量と、加水量または炊き上がり重量の組み合わせである。最も適切なのはどれか。

- (1) うるち米 100 g ----- 加水量 250 g
- (2) もち米 100 g ----- 加水量 100 g
- (3) うるち米 100 g + もち米 100 g ----- 加水量 400 g
- (4) うるち米 100 g ----- 炊き上がり重量 150 g
- (5) もち米 100 g ----- 炊き上がり重量 130 g

問題 25 の答

問題 26 食酢の調理上の働きとその調理例の組み合わせである。誤りはどれか。

- (1) たんぱく質に酸変性を起こさせる ----- 魚の酢じめ
- (2) 発色させる ----- 赤じそを加えた梅干し
- (3) 褐変を抑制する ----- 酢ばす
- (4) たんぱく質の凝固を抑制する ----- おとし卵
- (5) 肉の軟化作用がある ----- マリネ

問題 26 の答

問題 27 寒天ゲルについての記述である。正しいのはどれか。

- (1) 寒天濃度が高いほど、離漿（放水）が多い。
- (2) 同一濃度では、棒（角）寒天の方が粉寒天よりゼリー強度は高い。
- (3) 融解温度が低いため、常温で融解する。
- (4) 牛乳はゲル形成を阻害するため、ゼリー強度は低くなる。
- (5) 果汁を加えるとゲル形成が促進されるため、ゼリー強度は高くなる。

問題 27 の答

問題 28 給食管理におけるインシデントである。最も適切なのはどれか。

- (1) 運搬用コンテナを押しているとき、勢いがつき人を挟んでしまった。
- (2) 回転釜を、木べらで混ぜているとき、腕にやけどをしそうになった。
- (3) 包丁がシンクにはいつているのに気が付かず、けがをした。
- (4) 床に野菜くずが落ちていてすべって、転んだ。
- (5) カリウム制限の患者に、生果物を提供して、患者から指摘を受けた。

問題 28 の答

問題 29 給食の食材管理に関する記述である。最も適切なのはどれか。

- (1) 缶詰は下処理室で保管する。
- (2) 即日調理する生鮮食品は、納品時に食品受払簿へ記録する。
- (3) 在庫品の棚卸しとは、定期的に食品受払簿と実際の在庫量を照らし合わせることである。
- (4) 冷凍食品の検収では、直接食品に触れて温度を確かめる。
- (5) 廃棄部のある食材料は、一人分の純使用量に予定食数を乗じて発注する。

問題 29 の答

問題 30 給食利用者の喫食量を把握するために必要な項目である。正しいのはどれか。

- (1) 検食簿の記録内容
- (2) 残菜量
- (3) ミールラウンドの記録
- (4) 食材料の発注量
- (5) 実施献立表

問題 30 の答

2026 年度専攻科入学者選抜【特別枠】試験問題解答

問題番号	正解	問題番号	正解
1	(4)	1 6	(2)
2	(2)	1 7	(3)
3	(5)	1 8	(4)
4	(3)	1 9	(4)
5	(1)	2 0	(2)
6	(2)	2 1	(3)
7	(4)	2 2	(5)
8	(1)	2 3	(5)
9	(1)	2 4	(1)
1 0	(2)	2 5	(2)
1 1	(2)	2 6	(4)
1 2	(2)	2 7	(4)
1 3	(5)	2 8	(2)
1 4	(2)	2 9	(3)
1 5	(5)	3 0	(2)