

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科
2025年度 編入学試験 B日程
専門知識

◎指示があるまで問題用紙を開かないでください。

[注意事項]

1. 試験の時間

試験時間は60分です。

2. 試験問題の数

試験問題は1から40まで40問です。

3. 受験番号、氏名の記載方法

解答用紙上段の受験学科、受験日、氏名を数字と文字で記入してください。次に受験番号の該当する○を塗りつぶして（マークする）ください。解答用紙のマーク例に倣って、丁寧に塗りつぶしてください。

4. 解答方法

- ア 各問題のアからエ（またはオ）の選択肢の中から質問に対する答を一つ選び、解答用紙の回答欄の該当する部分（選択記号）の○を塗りつぶしてください。
- イ 解答用紙の回答欄には、四肢択一問題、五肢択一問題の別なくア～オの選択記号が記載されているので注意してください。
- ウ 問題にない選択肢を解答として選んだ場合、複数の選択肢を選んだ場合、無回答の場合は、全て不正解とします。

5. その他の注意事項

- ア 解答の作成には必ずHBの鉛筆（シャープペンシル可）を使用し、濃く塗りつぶして（マークする）ください。○の外にはみ出さないように注意してください。
- イ 解答を修正した場合は必ず「消しゴムで」あとが残らないように完全に消してください。なお、鉛筆の色が残ったり「」のような消し方などをした場合は、修正したことになりませんので注意してください。
- ウ 解答用紙を折り曲げたり、メモなどで汚したりしないよう特に注意してください。

受験番号 _____

氏名 _____

1 予防医学の二次予防である。正しいのはどれか。

- ア インフルエンザの予防接種
- イ 心筋梗塞後のリハビリテーション
- ウ 職場における禁煙教室
- エ 新生児マス・スクリーニング

2 県が設置する保健所の業務である。正しいのはどれか。

- ア 身体障害者手帳の交付
- イ 港湾における輸入食品の検疫
- ウ 母子健康手帳の交付
- エ 感染症発生時の疫学調査

3 感染症法による2類感染症である。正しいのはどれか。

- ア コレラ
- イ マラリア
- ウ 結核
- エ エボラ出血熱

4 骨の構造と機能についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 骨組織には、たんぱく質は含まれない。
- イ 骨端軟骨は、骨髄の関節面を覆う。
- ウ 関節液は、ヒアルロン酸を含む。
- エ 骨芽細胞は、骨吸収を行う。
- オ 骨吸収は、エストロゲンの増加により促進される。

5 呼吸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。

- ア 右肺は2葉、左肺は3葉である。
- イ 吸息は、横隔膜の収縮により起こる。
- ウ 右気管支は、左気管支より長い。
- エ 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。

6 自律神経の機能についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 瞳孔は、副交感神経が優位に働くと散大する。
- イ 消化液の分泌は、交感神経が優位に働くと促進される。
- ウ 排尿は、交感神経が優位に働くと促進される。
- エ 心拍数は、副交感神経が優位に働くと増加する。
- オ 気管支は、交感神経が優位に働くと拡張する。

7 アミノ酸とたんぱく質についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 不可欠（必須）アミノ酸は、20種類ある。
- イ たんぱく質の一次構造は、複数のサブユニットで形成される。
- ウ α -ヘリックス構造は、たんぱく質の二次構造の一つである。
- エ たんぱく質の四次構造は、アミノ酸の配列順序のことである。
- オ リシンは、糖原性アミノ酸である。

8 脂質についての記述である。正しいのはどれか。

- ア オレイン酸は、必須脂肪酸である。
- イ トリアシルグリセロールは、複合脂質である。
- ウ リノール酸は、n-3系多価不飽和脂肪酸である。
- エ ホスファチジルコリンは、リン脂質である。

9 生体内における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。

- ア AMPには、高エネルギーリン酸結合が存在する。
- イ 解糖系では、酸化リン酸化によりATPが合成される。
- ウ 電子伝達系では、電子は最終的に酸素に渡される。
- エ 脱共役たんぱく質(UCP)は、ATPの産生を促進する。
- オ β 酸化は、脂肪酸を水と二酸化炭素に分解する過程である。

10 免疫と生体防御についての記述である。正しいのはどれか。

- ア IgMは、I型アレルギーを引き起こす。
- イ 体外から侵入して免疫応答を引き起こすのは、抗体である。
- ウ 免疫の仕組みには、自然免疫と液性免疫がある。
- エ マクロファージの主な役割は、免疫グロブリンの産生である。
- オ T細胞は、胸腺で分化成熟する。

11 食品中の水分についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 食品中の脂質の酸化は、水分活性の影響を受けない。
- イ 水分活性の最大値は100である。
- ウ 自由水は、微生物の繁殖に利用されない。
- エ 中間水分食品は、褐変が起こりやすい。
- オ 水分量が同じ場合、水分活性は、結合水が多くなる。

12 炭水化物についての記述である。正しいのはどれか。

- ア スクロースは、麦芽に含まれる。
- イ ラクトースは、砂糖に含まれる。
- ウ フルクトースは、牛乳に含まれる。
- エ ラフィノースは、大豆に含まれる。
- オ スタキオースは、小麦に含まれる。

13 脂質についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 油脂の主成分は、トリアシルグリセロールである。
- イ 魚油は、熱に対して安定で酸化されにくい。
- ウ パーム油は、動物性油脂である。
- エ 羊脂はラードという。
- オ 豚脂をヘットという。

14 果実類についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 渋カキのタンニンは、不溶性から水溶性に変化すると渋味を感じない。
- イ エチレンは、果実の追熟を阻害する。
- ウ りんごは、核果類である。
- エ いちごの赤い色は、カロテノイドである。
- オ 日本なしには、石細胞が含まれる。

15 大豆についての記述である。誤りはどれか。

- ア 主要たんぱく質は、グリシニンである。
- イ 主な炭水化物は、でんぷんである。
- ウ 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。
- エ アミノ酸価は100である。

16 栄養機能食品についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 疾病リスク低減表示ができる。
- イ 特定の栄養成分の補給のために利用される。
- ウ 国への届け出が必要である。
- エ 機能性表示食品の一種である。

17 発酵食品についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 豆味噌の製造では、副材料として小麦を使う。
- イ ビールの製造で、でん粉の糖化にはカビを使う。
- ウ 塩納豆は、蒸した大豆に納豆菌を接菌して作る。
- エ みりんは、アルコール含量1%未満である。
- オ りんご酢は、合成酢に分類される。

18 細菌性中毒についての記述である。誤りはどれか。

- ア 黄色ブドウ球菌は、増殖の過程でベロトキシンを産生する。
- イ ウェルシュ菌食中毒は、加熱調理食品で起こりやすい。
- ウ カンピロバクター食中毒は、潜伏期間が比較的長い。
- エ ボツリヌス菌は、はちみつから検出されることがある。
- オ o-157による食中毒は、生野菜も起因となる。

19 アレルギー表示が義務付けられている食品である。正しいのはどれか。

- ア クルミ
- イ 大豆
- ウ あわび
- エ さば
- オ キウイフルーツ

20 微生物による食中毒についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 腸炎ビブリオは、芽胞を作る。
- イ 黄色ブドウ球菌は、耐熱性の毒素を生成する。
- ウ ノロウィルスは、食品中で増殖する。
- エ カンピロバクターは、嫌気性の細菌である。

21 消化・吸収についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 膵液は、三大栄養素すべての消化酵素を含む。
- イ α -アミラーゼは、膜消化酵素である。
- ウ マルターゼは、管腔内消化酵素である。
- エ ペプシンは、活性型として分泌される。
- オ 胆汁には、消化酵素が含まれている。

22 脂質の栄養についての記述である。誤りはどれか。

- ア トリグリセリド（トリアシルグリセロール）は、単純脂質である。
- イ α -リノレン酸は、n-3系脂肪酸である。
- ウ 吸収された中鎖脂肪酸は、リンパ管経由で血管内に入る。
- エ HDLは、肝外組織のコレステロールを肝臓へ輸送する。
- オ VLDLは、肝臓で合成される。

23 魚介類についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 魚の脂質含量は、産卵直後が多い。
- イ 魚の脂質には、リノレン酸が多い。
- ウ 青魚には、血合い肉が多い。
- エ 魚肉が畜肉に比べて軟らかいのは、肉基質たんぱく質が多いからである。
- オ 回遊魚の脂質含量は、季節変動が小さい。

24 新生児期、乳児期についての記述である。誤りはどれか。

- ア 母乳は、母乳生黄疸と診断されたら、直ちに授乳を中断する。
- イ ビタミンDの欠乏により、くる病のリスクが高くなる。
- ウ 新生児は、ビタミンK欠乏に陥りやすい。
- エ 貧血は、離乳期に好発する。
- オ 急性下痢症の原因は、ウイルス性が多い。

25 更年期についての記述である。正しいのはどれか。

- ア エストロゲンの分泌は、増加する。
- イ 血清HDL-コレステロール値は、増加する。
- ウ 更年期障害の症状に、のぼせ感や発汗がある。
- エ 骨吸収は、抑制される。
- オ 更年期障害は、男性にはみられない。

26 高齢期についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 低音域の音は、高音域の音より聞き取りにくくなる。
- イ 塩味の閾値は、上昇する。
- ウ 嚥下障害は、食事摂取量に影響しない。
- エ 肺活量は、増加する。

27 2型糖尿病の病態と栄養食事療法についての記述である。正しいのはどれか。

- ア インスリンが絶対的欠乏状態となっている。
- イ 家族内発症は少ない。
- ウ 摂取エネルギー量は、目標体重を基に算出する。
- エ 砂糖の使用は、禁止する。
- オ 食物繊維は、1日10g以下とする。

28 慢性腎不全の栄養食事療法である。誤りはどれか。

- ア 適正なエネルギー摂取
- イ たんぱく質制限
- ウ 脂質制限
- エ 食塩制限
- オ カリウム制限

29 鉄欠乏性貧血の病態と栄養食事療法についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 正球性正色素性貧血を示す。
- イ 心拍数が低下する。
- ウ 女性より男性に有病者が多い。
- エ 鉄の吸収率は、体内貯蔵量が少ないと低下する。
- オ 非ヘム鉄は、ビタミンCとの同時摂取により吸収率が上昇する。

30 ライフステージ別の栄養指導についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 授乳期は、体重増加を抑えるよう指導する。
- イ 幼児期は、偏食予防のため食事を拒否しても食べさせるよう指導する。
- ウ 学童期は、成長を促すために学校給食を残さないよう指導する。
- エ 成人期は、栄養の二重負荷を重点課題とする。
- オ 高齢期は、フレイルの予防に留意する。

31 「健康づくりのための睡眠ガイド 2023」による推奨事項についての記述である。正しいのはどれか。

- ア こどもの寝床にいる時間は8時間以内を目安に
- イ 小学生は8～9時間、中学・高校生は6～7時間を参考に睡眠時間を確保しましょう
- ウ 成人の睡眠時間は6時間以上を目安として必要な睡眠時間を確保しましょう
- エ 成人の長い昼寝は夜間の良眠を妨げるので日中は長時間の昼寝は避けましょう
- オ 高齢者は朝の光を浴びて朝食をしっかり摂り、日中は運動をして夜更かしはほどほどに

32 栄養カウンセリングにおける「閉ざされた質問」である。正しいのはどれか。

- ア 運動することで気持ちはどのように変わりましたか。
- イ 学生時代は何か運動をしていましたか。
- ウ ウォーキングを続けるうえで困っていることは何ですか。
- エ 運動することに対して、どうお考えですか。
- オ 一緒に運動してくれる人はどんな人がいいですか。

33 2015年の国連総会で採択されたSDGsについての記述である。誤りはどれか。

- ア 飢餓をゼロに
- イ すべての人に健康と福祉を
- ウ 気候変動に具体的な対策を
- エ 2050年をゴールとしている
- オ 17のゴールと169のターゲットから構成される。

34 「健康増進法」に定められている事項である。正しいのはどれか。

- ア 栄養士の定義
- イ 受動喫煙の防止
- ウ 特定健康診査・特定保健指導の実施
- エ 乳幼児健康診査の実施
- オ 保健所の事業

35 電磁調理器（IHヒーター）加熱についての記述である。正しいのはどれか。

- ア ガスコンロより熱効率が低い。
- イ 放射電熱により鍋底を発熱させる。
- ウ 耐熱ガラス製の鍋が適する。
- エ 丸底ではなく、平底の鍋が適する。
- オ 鉄を含む鍋は適さない。

36 卵の調理についての記述である。正しいのはどれか。

- ア ポーチドエッグを作るときは、沸騰水に1～1.5%の食塩を加えると凝固しやすくなる。
- イ 温泉卵は60～65℃の湯中で30分以上保つとできる。
- ウ 希釈卵液中の卵濃度が同じであれば、プディングより茶わん蒸しの方が固くなる。
- エ 希釈卵液を蒸すときは、「す」が立たないように95～100℃を保つ。
- オ マヨネーズは、卵黄、食酢、油、食塩を全部合わせてから攪拌してつくる。

37 野菜や果物の褐変防止操作についての記述である。誤りはどれか。

- ア シロップに浸ける。
- イ 塩水に浸ける。
- ウ レモン汁をかける。
- エ 加熱する。
- オ みじん切りにする。

38 廃棄率15%のキャベツについて、純使用量が1人当たり40gの時の200人分の発注量である。最も適切なのはどれか。

- ア 7.5 kg
- イ 8.0 kg
- ウ 9.0 kg
- エ 9.5 kg
- オ 11.0 kg

39 生産管理の評価で活用する帳票類である。正しいのはどれか。

- ア 食品構成表
- イ 栄養出納表
- ウ 調理・作業工程表
- エ 調理従事者の衛生点検表
- オ 食材料消費日計表

40 給食施設の食事提供についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 事前配食は、料理の温度管理が容易である。
- イ 事前配食の例として、病院における中央配膳方式がある。
- ウ 対面配食は、配食から喫食までの時間がかかる。
- エ パントリー配食は、調理室と食堂が隣接している場合に用いられる。
- オ 対面配食は、トレイセット方式ともいう。