

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科  
2025年度 編入学試験 C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 予防医学の三次予防である。正しいのはどれか。
  - ア 職場における定期健康診断
  - イ インフルエンザの予防接種
  - ウ 心筋梗塞後のリハビリテーション
  - エ 新生児マスキング
  - オ 上水道の普及
  
- 2 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症）」で三類感染症に分類されている感染症である。正しいのはどれか。
  - ア ペスト
  - イ 結核
  - ウ 細菌性赤痢
  - エ 狂犬病
  - オ インフルエンザ
  
- 3 介護保険制度についての記述である。正しいのはどれか。
  - ア 被保険者は、満20歳以上の国民である。
  - イ 保険者は、都道府県である。
  - ウ 地域包括ケアセンターの設置主体は、市町村である。
  - エ 要介護認定は、都道府県が行う。
  
- 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、骨端の関節面を覆う。
  - 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  $\alpha$ -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  $\beta$ 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50である。
  - ウ 結合水は、微生物の繁殖に利用される。
  - エ 中間水分食品は、褐変が起こりやすい。
  - オ モル濃度が同じ砂糖水と塩水での食品では、保存性は同じである。
- 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 スタキオースは、大豆に含まれる。
  - オ ラフィノースは、米に含まれる。
- 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、モノ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、植物性油脂である。
  - エ 羊脂をラードという。
  - 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 渋カキの渋抜きでは、タンニンが水溶性に変化している。
  - 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 ナスの紫色は、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 りんご酢は、合成酢に分類される。
  - 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 豆味噌の製造では、副材料として小麦を使う。
- 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、増殖の過程でペ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 そば
  - 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  $\alpha$ -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  $\alpha$ -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 動脈硬化性疾患予防のための栄養食事療法についての記述である。誤りはどれか。
- ア 総エネルギー摂取量(kcal/日)は、標準体重(kg)×身体活動量(kcal/kg/日)から求める。
  - イ コレステロール摂取量を200mg/日未満に抑える。
  - ウ 食塩相当量は、6 g/未満を目標にする。
  - エ n-3系脂肪酸の摂取を制限する。
  - オ 食物繊維の摂取量を増やす。
- 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 消化器系疾患の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 慢性胃炎では、胃内滞留時間の長い食品を選ぶ。
  - イ クロウン病の重症時は、静脈栄養法を用いる。
  - ウ 肝硬変で腹水がある場合は、脂質を制限する。
  - エ 弛緩性便秘では、食物繊維を制限する。
- 30 栄養教育に活用される社会的認知理論の構成概念である。正しいのはどれか。
- ア 脅威の認知
  - イ 行動意思
  - ウ 主観的規範
  - エ 自己効力感
  - オ 目標設定

- 31 ナッジの考え方を活用して減量の支援を行う。正しいのはどれか。
- ア ご飯茶碗を小さくすることを勧める。
  - イ 減量することのメリットを考えてもらう。
  - ウ 減量に成功したときのご褒美を考えてもらう。
  - エ 食べたものを記録してもらう。
  - オ 毎日の体重記録をグラフにするように勧める。
- 32 教材についての記述である。正しいのはどれか。
- ア ペープサートは、印刷教材である。
  - イ フードモデルは、掲示教材である。
  - ウ スライドは、演示教材である。
  - エ 放送は、視覚教材である。
  - オ 人形劇は、映像教材である。
- 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。