

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科  
2025年度 編入学試験 A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 血液についての記述である。正しいのはどれか。

- ア エリスロポエチンは、赤血球産生を促進する。
- イ 血小板は、核をもつ。
- ウ 白血球の中で最も多いのは、好塩基球である。
- エ 血清には、フィブリノーゲンが含まれている。

5 心臓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 左房室弁は、三尖弁である。
- イ 心筋は、随意筋である。
- ウ 心拍数は、副交感神経の興奮により増加する。
- エ 心臓の栄養血管は、冠状動脈である。

6 女性生殖器についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 黄体期に、子宮内膜が増殖する。
- イ 排卵は、黄体形成ホルモンの急激な分泌低下で誘発される。
- ウ 妊娠中は、卵胞刺激ホルモンの分泌が亢進する。
- エ 排卵後に、卵胞は黄体になる。
- オ 卵胞期には、黄体期に比べて、基礎体温が上昇する。

7 糖質についての記述である。正しいのはどれか。

- ア フルクトース（果糖）は、五炭糖である。
- イ アルドースには、アルデヒド基が存在する。
- ウ ラクトースの構成単糖は、ガラクトースとフルクトースである。
- エ アミロースは、 $\alpha$ -1,6-グリコシド結合を持つ。

8 アミノ酸代謝についての記述である。正しいのはどれか。

- ア アミノ基転移反応では、アンモニアが遊離される。
- イ 尿素回路では、尿素の生成に伴ってATPが生じる。
- ウ ヒスチジンは、ヒスタミンから生成される。
- エ 体たんぱく質の分解産物は、アミノ酸プールに入らない。
- オ アルギニンは、尿素回路の中間体である。

9 脂質についての記述である。正しいのはどれか。

- ア ヒト体内では、脂肪酸に二重結合は導入されない。
- イ アセト酢酸は、ケトン体の1つである。
- ウ 脂肪酸の $\beta$ 酸化は、滑面小胞体で行われる。
- エ  $\beta$ 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、小豆に含まれる。

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 渋カキのタンニン、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 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  $\alpha$ -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 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 まぶたの結膜に、黄疸がみられる。
- 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 行動目標の設定についての記述である。正しいのはどれか。

- ア 行動を理解するための目標とする。
- イ 評価がしやすいように測定可能な目標とする。
- ウ 行動しやすいように環境を考えた目標とする。
- エ 実施しやすいように期限をつけない目標とする。
- オ 目標設定では、最初に行動目標を考える。

- 31 「第4次食育推進基本計画」における食育推進の目標である。誤りはどれか。
- ア 適正な睡眠時間 と睡眠休養感の確保
  - イ 環境に配慮した農林水産物・食品の選択
  - ウ 産地や生産者への意識
  - エ 学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
  - オ 栄養バランスに配慮した食生活の実践
- 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。