

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科
2026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～サ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 予防医学の一次予防である。正しいのはどれか。
- ア 職場における定期健康診断
 - イ 高血圧患者への減塩教育
 - ウ 心筋梗塞後のリハビリテーション
 - エ 新生児マススクリーニング
 - 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 コレラ
 - エ 狂犬病
 - オ 新型コロナウイルス感染症
- 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40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、都道府県である。
 - 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 肘関節は、蝶番関節である。
 - エ 破骨細胞は、骨形成を行う。
 - 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 吸息時、横隔膜は収縮する。
 - ウ 呼息時、胸腔内圧は大気圧と等しい。
 - エ ヘモグロ빈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、副交感神経の興奮により散大する。
- イ 消化液の分泌は、交感神経の興奮により促進される。
- ウ 唾液の分泌は、交感神経の興奮により抑制される。
- エ 心拍数は、副交感神経の興奮により増加する。
- オ 排尿は、交感神経の興奮により抑制される。

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 アミノ酸は、両性化合物である。
- 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、たんぱく質の三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 トリプトファンは、分枝アミノ酸である。

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 ADPは、分子内に高エネルギー結合をもつ。
- イ 電子伝達系は、ミトコンドリアの外膜にある。
- ウ 電子伝達系の電子受容体は、窒素分子である。
- 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 消化管粘膜には、非特異的防御機構は存在しない。
- ウ IgAによる免疫は、非特異的防御機構である。
- 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 IgGは、胎盤を通過する。

- 11 たんぱく質についての記述である。正しいのはどれか。
- ア オリゼニン、小麦に含まれる。
 - イ グリシニン、大豆に含まれる。
 - ウ ツエイン（ゼイン）は、米に含まれる。
 - エ カゼインは、大麦に含まれる。
 - オ ホルデインは、トウモロコシに含まれる。
- 12 炭水化物についての記述である。正しいのはどれか。
- ア フルクトースは、 α 型が β 型より甘味が強い。
 - イ マルトースは、グルコース2分子より構成される。
 - ウ スクロースは、還元糖である。
 - エ ラクトースは、非還元糖である。
- 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 渋カキの渋抜きでは、タンニンが不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 イチゴの色素は、カロテノイドである。
- 15 大豆についての記述である。誤りはどれか。
- ア 多く含まれる脂肪酸は、リノール酸である。
 - 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 リンゴ酢は、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 糸引き納豆は、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 自然毒と原因食品の組み合わせである。正しいのはどれか。

- ア アミグダリン――じゃがいも
- イ ソラニン――青ウメ
- ウ イルジンS――ツキヨタケ
- エ シガトキシン――ふぐ

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 リンゴ
- イ 大豆
- ウ そば
- エ あわび
- オ いか

20 食品添加物の種類と目的の組み合わせである。正しいのはどれか。

- ア 発色剤――色素の安定化
- イ 殺菌料――微生物の増殖抑制
- ウ 保存料――微生物の死滅
- エ 着色料――色素や褐変物質の脱色
- オ 防カビ剤――酸素による品質低下の防止

- 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、エネルギー産生栄養素すべての消化酵素を含む。
 - イ 胆汁には、消化酵素が含まれている。
 - ウ α -アミラーゼは、膜消化酵素である。
 - エ マルターゼは、管腔内消化酵素である。
 - オ ペプシンは、活性型として分泌される。
- 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、末梢組織のコレステロールを肝臓に運搬する。
 - オ VLDLは、主に肝臓で合成される。
- 23 ビタミンについての記述である。誤りはどれか。
- ア ビタミンB₆は、アミノ酸代謝にかかわっている。
 - イ ビタミンB₁₂は、コバルトをもつ赤色化合物である。
 - ウ β カロテンは、プロビタミンAと呼ばれる。
 - エ ビタミンDの過剰症に、高カルシウム血症がある。
 - オ ビタミンEの欠乏症に、悪性貧血がある。
- 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、目標体重(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 栄養指導におけるマネジメントサイクルについての記述である。正しいのはどれか。

- ア 計画(Plan)で、指導方法や教材・媒体を決定する。
- イ 実施(Do)は、ハイリスク者を選びながら行う。
- ウ 評価(Check)は、指導終了後に行う。
- エ 改善(Act)で、栄養アセスメントを行う。

- 31 栄養指導の媒体や教材についての記述である。正しいのはどれか。
- ア リーフレットは、多くの情報を1枚にまとめるようにするとよい。
 - イ 食品模型(フードモデル)は、おおまかな量の把握をするものである。
 - ウ 調理実習は、材料・調理・料理すべてが媒体となる。
 - エ パンフレットは、1枚の印刷物である。
 - オ ペープサートは、エプロンをつけて演じるものである。
- 32 食物アレルギーにおける栄養指導についての記述である。正しいのはどれか。
- ア 鶏卵アレルギー完全除去の場合は、うずらの卵の摂取が可能である。
 - イ 小麦アレルギー完全除去の場合は、麩の摂取が可能である。
 - ウ 食物依存性運動誘発アナフィラキシーの原因食物として、甲殻類の頻度は低い。
 - エ ピーナッツ（落花生）アレルギーの場合、ピーナッツを炒ることで摂取が可能である。
 - オ 花粉ー果物アレルギー症候群の多くは、果物を加熱調理することで摂取が可能である。
- 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高い。
 - 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 平底ではなく、丸底の鍋が適する。
 - 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。誤りはどれか。

- 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、茶わん蒸しよりプディングの方が固くなる。
- エ 希釈卵液を蒸すときは、「す」が立たないように80～90℃を保つ。
- オ マヨネーズはまず卵黄と食酢・食塩を混合し、そこに油を少しずつ加えて乳化させる。

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 銅鍋で茹でる。
- エ 加熱する。
- オ ラップで密閉する。

38 廃棄率10%のニンジンについて、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 8.5 kg
- エ 9.0 kg
- オ 9.5 kg

39 栄養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 検収記録表
- 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。誤りはどれか。

- ア 事前配食は、料理の温度管理が難しい。
- 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、調理室と食堂が離れている場合に用いられる。
- オ 対面配食は、カフェテリア方式ともいう。