

- 1 世界保健機関（WHO）憲章では、「健康とは、身体的にも精神的にも□□□□的にも完全に良好な状態をいい、単に病気がないとか病弱でないということではない」と定義している。
□□□□に入る語句はどれか。
- (1) 経済
 - (2) 衛生
 - (3) 機能
 - (4) 社会
 - (5) 家庭
- 2 最近のわが国の死因順位の1位はどれか。
- (1) 肺炎
 - (2) 糖尿病
 - (3) 心疾患
 - (4) 脳血管疾患
 - (5) 悪性新生物
- 3 発がん因子でないのはどれか。
- (1) 喫煙
 - (2) X線
 - (3) アスベスト
 - (4) コールタール
 - (5) A型肝炎ウイルス
- 4 感染症法（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）で腸管出血性大腸菌感染症は何類に分類されているか。
- (1) 1類感染症
 - (2) 2類感染症
 - (3) 3類感染症
 - (4) 4類感染症
 - (5) 5類感染症

- 5 要介護認定の申請先はどれか。
- (1) 市町村
 - (2) 保健所
 - (3) 主治医
 - (4) 介護保険施設
 - (5) 社会福祉協議会
- 6 最近の国民医療費 (年間国民 1 人当たり) に最も近いのはどれか。
- (1) 10 万円
 - (2) 15 万円
 - (3) 25 万円
 - (4) 35 万円
 - (5) 45 万円
- 7 細胞内小器官と成分に関する記述である。正しい組み合わせはどれか。
- a リボソームには、リボ核酸が存在しない。
 - b ミトコンドリアには、デオキシリボ核酸が存在する。
 - c 核には、デオキシリボ核酸が存在する。
 - d リソソームには、リボ核酸が存在する。
- (1) a と b (2) a と c (3) a と d (4) b と c (5) c と d
- 8 酵素に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) アイソザイムは、基質特異性が異なる。
 - (2) 酵素の触媒部位は、基質のみが結合する。
 - (3) 酵素は、触媒反応の性質によって分類される。
 - (4) ホロ酵素は、アポ酵素より活性が低い。
 - (5) 酵素は、触媒反応のエネルギーを高める。
- 9 生体成分に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 生体の最も含量が多いたんぱく質は、ヘモグロビンである。
 - (2) 頭髮は、球状たんぱく質のケラチンから成っている。
 - (3) 尿中にはたんぱく質は排泄されない。
 - (4) 血清中の最も含量が多いたんぱく質は、アルブミンである。
 - (5) 筋肉の構成たんぱく質は、ミオシンとコラーゲンである。

- 10 糖質と糖質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 解糖系では、ATP は利用されない。
 - (2) クエン酸回路では、ATP が生成されない。
 - (3) 電子伝達系では、酸素分子が電子受容体となる。
 - (4) ペントースリン酸回路では、リボース-5-リン酸が生成される。
 - (5) グリコーゲン分解は、グルカゴンによって抑制される。
- 11 脂質と脂質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) コレステロールは、細胞膜には含まれない。
 - (2) 脂肪酸は、細胞質内で β 酸化反応によって代謝される。
 - (3) 脂肪酸合成反応は、脂肪酸分解反応の逆反応で進行する。
 - (4) 生体内には飽和脂肪酸から不飽和脂肪酸に変換する酵素は存在しない。
 - (5) リノール酸は、n-6系の必須不飽和脂肪酸である。
- 12 アミノ酸とたんぱく質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) コラーゲンは、ヒドロキシプロリンを含まない。
 - (2) 分枝(鎖)アミノ酸は、筋肉で代謝される。
 - (3) セロトニンは、フェニルアラニンから合成される。
 - (4) アミノ基転移反応の補酵素は、 NAD^+ である。
 - (5) アミノ酸のすべてのアミノ基は、クエン酸回路で代謝される。
- 13 脂質の輸送に関する記述である。正しい組み合わせはどれか。
- a HDL は、食事由来の中性脂肪を輸送する。
 - b キロミクロンは、肝臓から中性脂肪を輸送する。
 - c LDL は、肝臓からコレステロールを輸送する。
 - d VLDL は、肝臓から中性脂肪を輸送する。
- (1) a と b (2) a と c (3) a と d (4) b と c (5) c と d
- 14 腎臓についての記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 腎臓の腎門から、血管、尿管、リンパ管などが出入りしている。
 - (2) グルコースの再吸収は、遠位尿細管でほとんど行われる。
 - (3) 尿管には、吸収や分泌の機能はない。
 - (4) 腎臓では、腎動脈の血圧の低下を感知して、レニンが分泌される。
 - (5) 腎小体は腎皮質に多く存在している。
- 15 呼吸器系についての記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 肺活量とは最大に吸気したところから、最大に排出した時の排出量をいう。
 - (2) 吸息筋には横隔膜が含まれない。
 - (3) 気管・気管支の壁には軟骨がある。
 - (4) ガス交換の場である肺胞の上皮は、扁平上皮である。
 - (5) 右肺は3の肺葉に分かれる。

- 16 血液に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 血液の pH は 7.2 ± 0.05 の範囲で保たれている。
 - (2) B リンパ球、T リンパ球は胸腺で成熟する。
 - (3) 血小板数は $4000 \sim 7000/\mu\text{l}$ である。
 - (4) 血漿成分は、フィブリノーゲンを含んでいる。
 - (5) 血漿たんぱく質成分で一番多く含まれているのはグロブリンである。
- 17 ホルモンとその分泌をおこなう器官の組み合わせで、誤っているのはどれか。
- (1) インスリン———膵島 β 細胞
 - (2) オキシトシン———下垂体後葉
 - (3) 成長ホルモン———下垂体前葉
 - (4) バソプレッシン———甲状腺
 - (5) セクレチン———小腸
- 18 心臓の弁膜についての記述である。正しい組み合わせはどれか。
- a 三尖弁は右心房と右心室の間にある。
 - b 僧帽弁は左心房と大動脈の間にある。
 - c 大動脈弁は左心房と大動脈の間にある。
 - d 肺動脈弁は右心室と肺動脈の間にある。
- (1) a と b (2) a と c (3) a と d (4) b と c (5) c と d
- 19 肝臓の主なはたらきとして誤っているのはどれか。
- (1) 糖をグリコーゲンとして貯蔵する。
 - (2) 胆汁を生成する。
 - (3) アルコールを分解する。
 - (4) ケトン体を合成する。
 - (5) 尿素をアンモニアに変換する。
- 20 神経の活動電位に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 静止電位では、細胞内は細胞外に対して負の電位となる。
 - (2) 活動電位が発生することを興奮という。
 - (3) 活動電流は、興奮によって隣接部分との電位差が生じるため発生する。
 - (4) 跳躍電導とは、髄鞘の部分のみに起こる興奮である。
 - (5) アセチルコリンは神経伝達物質である。

21 物質と溶液に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 塩化ナトリウム 20 g を 80 g の水に溶かしてできる塩化ナトリウム水溶液の質量パーセント濃度は 25% である。
- (2) 1 モル濃度とは、水溶液 1000 g 中に 1 モルの溶質が含まれていることである。
- (3) 0.001 mol/L の水酸化ナトリウム水溶液 (電離度 1.0、25°C) の pH は 11 である。
- (4) 0.25 mol/L のシュウ酸水溶液 10 ml を中和する場合、0.1 mol/L の水酸化ナトリウム水溶液 25 ml が必要である。
- (5) 二酸化炭素 0.25 モルに含まれる酸素原子の数は 1.5×10^{23} 個である (アボガドロ数 6.0×10^{23})。

22 有機化合物に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) ナフサを熱分解して作られるエチレンは、アルカンに分類される。
- (2) ギ酸は、酸性とともに還元性を示す。
- (3) 酢酸エチルは、酢酸とエチルアルコールから合成されるエーテルである。
- (4) フェノール水溶液の pH は、安息香酸水溶液より低い値を示す。
- (5) アニリンは、弱酸に分類される。

23 炭水化物に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) フルクトースは、六炭糖のアルドースである。
- (2) キチンは、*N*-アセチル-D-グルコサミンが α -1,4 結合で直鎖状につながった多糖類である。
- (3) シクロデキストリンは、6~8 個の D-ガラクトースが環状に結合したオリゴ糖である。
- (4) アミロペクチンは、 α -1,6 グリコシド結合を持つ。
- (5) トレハロースは、還元性を示す二糖類である。

24 たんぱく質と脂質に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) たんぱく質の変性とは、ペプチド結合が加水分解により切断されることである。
- (2) たんぱく質の立体構造が壊れることにより、たんぱく質分解酵素の作用が受けにくくなる。
- (3) ケン化価の高い脂質は、その脂質に含まれる脂肪酸の炭素数は多い。
- (4) 乾性油には飽和脂肪酸が多く含まれる。
- (5) 脂質は一般に、グリセリンと脂肪酸がエステル結合したトリグリセリドである。

25 穀類に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) 日本型の米は丸みを持つ円粒で、炊いたときにインド型に比べ粘り気が少ない。
- (2) 小麦タンパク質のグリアジンは弾力性、グルテニンは粘着性に関与する。
- (3) ビールの製造には大麦のなかで二条大麦が最も多く利用されている。
- (4) トウモロコシデンプンは糖化、乳酸発酵によりバイオエタノールを精製している。
- (5) ソバは穀類の中でアミノ酸価が中等位である。

- 26 乳製品と鶏卵に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 牛乳のアレルゲン物質は、主にタンパク質のカゼイン部分に含まれている。
 - (2) 牛乳の脂質は、水中油滴型(O/W)エマルションとして分散している。
 - (3) 卵黄のリゾチームは、グラム陽性菌に対して抗菌作用をもつ。
 - (4) 卵は貯蔵に伴って比重が増加する。
 - (5) 牛乳の糖は、グルコースとガラクトースが α -1,4 結合した二糖類である。
- 27 五訂増補日本食品標準成分表に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 灰分は、間接灰化法により炭水化物の算出に必要な項目として測定されている。
 - (2) ビタミン A は、レチノール当量として計算式が定められている。
 - (3) ビタミン D は、mg 単位で表示されている。
 - (4) 無機物の成分項目には Mg (マグネシウム) は収載されていない。
 - (5) アルコールのエネルギー換算係数として 3.5kcal を適用している。
- 28 食品の色の変化に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) アントシアニン色素は、一般にアルカリ性で赤、酸性で青色に変化する。
 - (2) 食肉のヘム色素は、酸素の触れるとすぐに酸化して褐色のメトミオグロビンとなる。
 - (3) ハム・ソーセージの色が加熱ピンク色なのは、発色剤の亜硫酸塩の作用である。
 - (4) 中華麺の色は、かん水の作用で小麦粉のフラボノイド色素が黄色になったものである。
 - (5) クロロフィルは、アルカリにより褐色のフェオフィオルバイトに変わる。
- 29 果汁飲料について、日本農林規格の分類に当てはまらないものはどれか。
- (1) 果汁入り野菜ジュース
 - (2) 果実・野菜ミックスジュース
 - (3) 果実ジュース
 - (4) 果実ミックスジュース
 - (5) 果粒入り果実ジュース
- 30 次のうち肝臓に対する発がん性をもつ自然毒はどれか。
- (1) シガトキシン
 - (2) テトロドトキシン
 - (3) アフラトキシン
 - (4) エルゴタミン
 - (5) アコニチン

- 31 食品添加物についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) エリソルビン酸は、保存料として使われる。
 - (2) 亜硝酸塩類は、食品の漂白を目的として使われる。
 - (3) β -カロテンは、栄養強化の目的以外に使うことはできない。
 - (4) 保存料は、食品中の微生物の増殖を抑制するために使われる。
 - (5) 食肉製品の鮮紅色を維持するために、タール色素が使われる。
- 32 消化と吸収に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) でんぷんは、 α -アミラーゼによって消化されるとグルコースとなり、吸収される。
 - (2) 中鎖脂肪酸は水溶性が高く、そのままの形で吸収される。
 - (3) ジペプチドは、そのままの形で吸収される。
 - (4) トリアシルグリセロールは、そのままの形で吸収される。
 - (5) コレステロールの吸収は、胆汁分泌により抑制される。
- 33 脂質代謝に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 食事由来のトリアシルグリセロールは、脂肪組織に蓄積されることはない。
 - (2) 空腹時には、脂肪組織におけるトリアシルグリセロールの分解が抑制する。
 - (3) トリアシルグリセロールが分解されて生じる脂肪酸は、糖新生回路に合流できる。
 - (4) トリアシルグリセロールが分解されて生じるグリセロールは、糖新生回路合流できない。
 - (5) 脂肪酸の酸化過程で最も重要なものは、炭素数が2個ずつ分解される β 酸化である。
- 34 ビタミン B_1 に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 欠乏すると脚気、疲労感、食欲不振、ウェルニッケ脳症などが起こる。
 - (2) 不足すると、糖質のエネルギー代謝が抑制される。
 - (3) 過剰摂取による障害を防止するため耐容上限量が設定されている。
 - (4) 植物性では胚芽、米糠などに、動物性では豚肉に多く含まれている。
 - (5) 脂肪をエネルギー源として利用するときには、ビタミン B_1 は必要とされない。
- 35 鉄 (Fe) に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 生体の鉄は赤血球のヘモグロビンや筋肉のミオグロビンの構成成分として存在し、主として酸素の運搬、保持に関与する。
 - (2) 吸収された鉄は、フェリチンの形で貯蔵鉄として細胞内に蓄積される。
 - (3) 赤血球は全身を循環したのち破壊が起こるが、鉄は回収され再利用される。
 - (4) 消化・吸収されるときは、3価の鉄イオン状態になって吸収される。
 - (5) 生体内鉄の要求量が高いときには吸収率が高くなる。

- 36 「日本人の食事摂取基準（2010 年版）」の推定エネルギー必要量に関する記述である。正しいのはどれか。
- （1）身体活動レベルは、エネルギー消費量を基礎代謝量で除したものである。
 - （2）乳児では、1 日に飲む平均的な母乳の量を 1 リットルとし、これに含まれるエネルギー量を基に策定した。
 - （3）妊婦では、胎児が必要とするエネルギー蓄積量を考慮して付加量を策定した。
 - （4）2010 年版では、高齢者の身体活動レベルの値は成人と同値となった。
 - （5）小児の推定エネルギー必要量は、基礎代謝量＋身体活動レベルで求められる。
- 37 栄養アセスメントの指標に関する記述である。正しいのはどれか。
- （1）ヘモグロビン A_{1c} は貧血の有無の判定に用いられる。
 - （2）血清アルブミンはたんぱく質の栄養状態を反映する。
 - （3）血清トランスサイレチンは半減期が長いので、動的アセスメントの指標に使用される。
 - （4）血清レチノール結合たんぱく質は、半減期が短いので静的アセスメントの指標に使用される。
 - （5）尿中 3-メチルヒスチジンは、筋たんぱく質の分解を反映し、筋肉量が多い人で低値となる。
- 38 妊娠期に関する記述である。正しいのはどれか。
- （1）栄養機能食品による葉酸の摂取は控える。
 - （2）妊娠高血圧症候群の予防には、軽度の運動と適切な体重増加が重要である。
 - （3）妊娠高血圧症候群では、塩分を 5 g / 日以下に制御する。
 - （4）妊娠中期より妊娠末期で鉄の需要が増加する。
 - （5）妊娠期間中を通じて、循環血液量は変化しない。
- 39 「授乳・離乳の支援ガイド」（厚生労働省、平成 19 年）に関する記述である。正しいのはどれか。
- （1）離乳の開始とは、乳汁以外の食物を初めて与えたときをいい、果汁やスープなどを与えることも含む。
 - （2）離乳の開始時期は、生後 4、5 カ月頃からが適当である。
 - （3）はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため、満 1 歳までは使用しない。
 - （4）フォローアップミルクは、育児用ミルクの代替品として用いられる。
 - （5）離乳の完了とは、乳汁を飲んでいない状態をいう。
- 40 高齢期の栄養および栄養関連機能に関する記述である。正しいのはどれか。
- （1）身体活動レベルの低い高齢者では、低栄養の問題が起こりにくい。
 - （2）食事摂取量が減少した高齢者でも、水分不足が起こることはまれである。
 - （3）高齢期では、脂肪の消化・吸収の上昇が起こる。
 - （4）高齢期では、加齢に伴い体脂肪率が減少する。
 - （5）炭水化物の摂取が多く、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどが不足することが多い。

- 41 糖尿病に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 糖尿病はインスリンの分泌不足による糖質の代謝異常である。
 - (2) 成人糖尿病の 85% が 2 型糖尿病である。
 - (3) 糖尿病特有の三大合併症は神経障害、網膜症、脂質異常症である。
 - (4) 空腹時血糖値は 100mg/dl 以上とされている。
 - (5) 砂糖は 1 日 6g(小さじすり切り 2 杯)までの使用にする。
- 42 高血圧症の非薬物療法に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 適正体重の維持。
 - (2) 減塩。
 - (3) 運動療法。
 - (4) 野菜、果物の摂取制限。
 - (5) 減酒、禁煙。
- 43 脂質異常症に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) LDL コレステロールや HDL コレステロールが増加し、トリグリセライドが減少した状態をいう。
 - (2) 喫煙は脂質異常症の治療における冠動脈疾患にならないための主要危険因子である。
 - (3) 脂肪は総摂取エネルギーの 20%以下にする。
 - (4) コレステロールは 1 日 200mg 以下にする。
 - (5) 食物繊維は 1,000kcal あたり 10g にする。
- 44 嚥下障害に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 嚥下障害は、嚥下性肺炎、誤嚥性肺炎、低栄養、脱水などを引き起こしやすい。
 - (2) 誤嚥を少なくする姿勢としては、頸部は後屈にする。
 - (3) 嚥下障害の評価としては、食物負荷検査がある。
 - (4) 嚥下障害がある場合、料理を極キザミや、キザミにするとよい。
 - (5) 口から食べる時、液状、ミキサー状ではむせる場合、片栗粉を使うのが一般的である。
- 45 栄養指導関係法規についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) 栄養改善法に基づき、「栄養士とは、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」と定義されている。
 - (2) 老人保健法では、医療保険者に対して、40～75 歳の被保険者、被扶養者に対する特定健診の実施を義務づけている。
 - (3) 国民健康・栄養調査に関する事項は、栄養士法において規定されている。
 - (4) 栄養表示基準に関する事項は、健康増進法において規定されている。
 - (5) 保健所及び市町村保健センターの整備および運営に関する事項は、保健所法によって規定されている。

- 46 国民健康・栄養調査についての記述である。正しいのはどれか。
- (1) 国民健康・栄養調査は、毎年 4 月に、厚生労働省が実施する。
 - (2) 目的は、国民の身体の状態、栄養摂取量、および生活習慣の状態を明らかにし、国民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料とするところにある。
 - (3) 対象者は、国民生活基礎調査により設定された単位区から無作為抽出した 300 単位区内の世帯と、当該世帯の 20 才以上の世帯員である。
 - (4) 身体状況の調査では、調査対象者全員の身長・体重・腹囲および血液検査が実施される。
 - (5) 栄養摂取量の把握には、3 日間の食事記録法が用いられる。
- 47 栄養調査に関する記述である。誤った組み合わせはどれか。
- (1) 食事記録法—対象者が、一定期間、摂取したすべての飲食物の料理名、食品名、摂取量などをリアルタイムで記録する。
 - (2) 秤量法—対象者が、摂取する前の食物の量をはかって記録する。
 - (3) 24 時間思い出し法—栄養士が、対象者に対して、前日 24 時間に食べた食品名と目安量を聞き取りする。
 - (4) 目安量法—あらかじめリストにあげた食品や料理の習慣的な摂取頻度とその目安量について、対象者に回答してもらう。
 - (5) 陰膳法—対象者が摂取したものと同量の食事を化学分析する。
- 48 日本人の食事摂取基準（2010 年版）を用いた評価に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 栄養素の摂取不足の評価に用いる指標は、推定平均必要量・推奨量あるいは目安量である。
 - (2) 測定された摂取量が推定平均必要量未満の場合は、摂取不足の可能性が 50%以上である。
 - (3) エネルギーの過不足の評価に用いるのは、推定エネルギー必要量である。
 - (4) 栄養素の過剰摂取の評価に用いるのは耐容上限量である。
 - (5) 生活習慣病の一次予防を目的とした評価に用いるのは目標量である。
- 49 食品成分表と食品の組み合わせに関して、誤っているのはどれか。
- (1) 「日本食品標準成分表 2010」は科学技術庁資源調査会が公表している。
 - (2) 「日本食品標準成分表 2010」へ改訂したが、収載食品数は増加していない。
 - (3) 6 つの基礎食品では、米パン、麺類などの穀類は第 5 群であるが、それら穀類は 4 つの食品群では第 4 群に該当している。
 - (4) 食事バランスガイドは、食品を、主食、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品の 5 つの料理区分に分けている。
 - (5) 食事バランスガイドにおいて、各料理区分の単位は、SV（サービング）で表記されている。

- 50 栄養マネジメントと栄養の指導の方法について、正しいものはどれか。
- (1) 栄養の指導の流れは、アセスメント→計画→実施→評価の順に展開され、これを A I D M A の法則という。
 - (2) 栄養スクリーニングとは、対象者の栄養状態を詳しく評価・判定することで、その項目としては、身体計測、生化学検査、身体所見などが含まれる。
 - (3) 栄養の指導の計画では、予算に関しては考えなくてよい。
 - (4) 患者が一旦了承したことは教育者の監視なしで継続する度合いをコンプライアンスと呼ぶ。
 - (5) 評価は、経過評価、影響評価、結果評価の 3 つのみである。
- 51 栄養アセスメントの指標について、間違った組み合わせはどれか。
- (1) 身体計測 ————— 血圧
 - (2) 生化学検査 ————— 尿・血液検査
 - (3) 臨床検査 ————— 既往歴
 - (4) 体格指数 ————— ローレル指数、カウプ指数、ケトラー指数
 - (5) ウエスト周囲長 ————— 内臓脂肪の代理指標、メタボリックシンドロームの診断基準の要素
- 52 栄養の指導の指導方法・形態に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) パネルディスカッション・・・あるテーマについて異なる意見をもつ専門家が講師としてそれぞれの立場で研究成果などを発表する。講師どうしの意見交流は少ない。
 - (2) シンポジウム・・・講師の発表に対し、少人数のグループで、自由に思いついたことをとことん話し合う方法。
 - (3) バズセッション・・・参加者全員がグループに分かれて同時に討議を行う。グループごとの結論を持ち寄り全体討議にかける。
 - (4) ブレインストーミング・・・参加者全員が自由に発言できる方法
 - (5) ロールプレイ・・・立場や知識経験、意見の異なる人が意見を述べ、その後司会者の進行で相互の意見交換をし、聴衆との質疑応答とする。
- 53 近年の栄養の指導に関わる事柄についてである。誤っているのはどれか。
- (1) 平成 17 年に栄養教諭制度が制定された。
 - (2) 平成 20 年健康増進法が施行された。
 - (3) 平成 17 年に食育基本法が制定された。
 - (4) 平成 20 年から特定健診保健指導が始まった。
 - (5) 平成 12 年に三省合同による食生活指針が策定された。

- 54 栄養の指導の実施に必要な技術についてである。誤っているのはどれか。
- (1) コミュニケーションには、言語的コミュニケーションと準言語的コミュニケーション、非言語的コミュニケーションがある。
 - (2) カウンセリングとは、クライアントとカウンセラーが作りあげる人間関係の中で、クライアント自身が抱えるある問題はどうか、といった別のやり方を発見することである。
 - (3) カウンセリングで重要なカウンセラーとクライアントとの信頼関係をラポールの形成という。
 - (4) 質問には「閉ざされた質問」「開かれた質問」がある。
 - (5) カウンセリングでは、傾聴、受容、承認、提案を行う。
- 55 加熱用器具に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 電磁調理器による調理では、食品内部から熱が発生する。
 - (2) 圧力鍋で調理すると、加熱時間は約半分に短縮される。
 - (3) 湿式加熱の伝熱方法には放射、伝導がある。
 - (4) 強制対流式ガスオーブンは、伝熱効率が悪いので温度上昇が遅い。
 - (5) 電子レンジは、マイクロ波による水分子の摩擦熱で加熱する機器である。
- 56 鶏卵の調理性に関する記述である。正しいのはどれか。
- (1) 泡立て卵白の安定性は、食塩によって増加する。
 - (2) 卵黄を用いたマヨネーズは、w/o型のエマルジョンである。
 - (3) 「希釈卵液の加熱調理では、希釈液に牛乳を用いると水を用いるよりも凝固しやすい。
 - (4) 茶碗蒸しは、急激に加熱するほうがスガたちにくい。
 - (5) 泡立て温度の高いほうが、気泡性が高く安定性もよい。
- 57 健康増進法における特定給食施設に関する記述である。正しい組合せはどれか。
- a 特定給食施設とは特定かつ多数の者に対して、継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設をいう。
 - b 特定給食施設には必ず栄養士または管理栄養士を置かなければならない。
 - c 特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定める基準に従って適切な栄養管理を行わなければならない。
 - d 厚生労働大臣は、特定給食施設の設置者に対し、栄養管理実施に関し必要な指導及び援助を行う。
- (1) a とb (2) a とc (3) a とd (4) b とc (5) c とd
- 58 学校給食の目標に関する記述である。誤っているのはどれか。
- (1) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
 - (2) 食生活の合理化、学力の向上を図ること。
 - (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - (4) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - (5) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

- 59 大量調理で用いる調理機器に関する記述である。組み合わせで正しいのはどれか。
- (1) 球根皮むき機 —— ジャがいも、ごぼう、にんじんなどの根菜類の皮むきに使用する機械
 - (2) スチームコンベクションオーブン —— 蒸し料理専用のオーブン
 - (3) ブラストチラー —— 強制冷風により加熱後の温かい料理を急速に冷却するための機械
 - (4) ウォーマーテーブル —— 煮物料理専用の加熱調理の機械
 - (5) 食器消毒保管庫 —— 食器の洗浄・消毒・保管に使用する機械
- 60 「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成20年改正）」に従って作業を行った。正しいはどれか。
- (1) 洗浄後の野菜をザルに入れ床面40cmのワゴンの上で水切りを行った。
 - (2) 配膳前に流水・石けんを用いて手指の洗浄及び消毒を1回行った。
 - (3) 生食野菜を次亜塩素酸ナトリウムの100mg/lの溶液で5分間殺菌した。
 - (4) 焼き物の中心部が70℃に達してから1分後に加熱を終了した。
 - (5) 採取した保存食を-20℃以下で2週間保存した。