

問題 1．保健対策における一次予防はどれか。1 つ選びなさい。

- (1) ワクチン接種
- (2) 特定保健指導
- (3) 母子保健法の養育医療
- (4) 精神保健福祉法の措置入院
- (5) 学校保健安全法の就学時健診

問題 2．日本の最近の合計特殊出生率はどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 0.43
- (2) 1.43
- (3) 2.43
- (4) 3.43
- (5) 4.43

問題 3．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）の一類感染症はどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) A 型肝炎
- (3) エボラ出血熱
- (4) インフルエンザ
- (5) 後天性免疫不全症候群

問題 4．生体膜の機能に関する記述である。正しいものの組合せはどれか。1 つ選びなさい。

- a 高分子化合物は受動輸送で生体膜を通過する。
  - b 細胞内で合成された分泌たんぱく質はエキソサイトーシスにより細胞外に放出される。
  - c グルコースの吸収輸送では、 $\text{Na}^+$ 依存性輸送体とエネルギーが必要である。
  - d ホルモン受容体は生体膜に存在する唯一のたんぱく質である。
- (1) a と b    (2) a と c    (3) a と d    (4) b と c    (5) c と d

問題 5．酵素に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) すべての酵素は、ひとつの基質に作用し、ひとつの生成物を産生する。
- (2) 基質分子の中で酵素の反応を受ける部位を活性部位という。
- (3) 酵素は触媒する化学反応の活性化エネルギーを上昇させる。
- (4) 同一酵素たんぱく質が 2 種類以上の反応を触媒する場合は、その酵素をアイソザイムという。
- (5) キモトリプシノーゲンは、ペプチド鎖の部分的な切断により活性化される。

問題 6．核酸とヌクレオチドに関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) コドン AUG のアンチコドンは、TAC である。
- (2) 核酸の構造は、すべて三重らせん構造である。
- (3) 核酸の構造は、イオン結合によって安定に存在する。
- (4) ヌクレオチドの構成成分は、糖と塩基である。
- (5) サイクリック AMP は、ATP から合成される。

問題 7．健常成人の体液に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 細胞外液は、体液の 2/3 を占める。
- (2) 胸管内には、血液が流れている。
- (3) 血漿の pH は、約 7.0 に維持されている。
- (4) 血漿の水素イオン濃度が上昇すると、血漿の pH は低下する。
- (5) ナトリウムイオン濃度は、細胞外液よりも細胞内液のほうが高い。

問題 8．循環系に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 肺静脈は、右心房に入る。
- (2) 洞結節は、左心室にある。
- (3) 心臓の収縮期には、房室弁は開いている。
- (4) 内頸動脈は、脳に血液を送っている。
- (5) 門脈は、消化管と肝臓を結ぶ動脈である。

問題 9．神経系に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 脳幹は、小脳、橋、延髄からなる。
- (2) 錐体路は、感覚の伝導路である。
- (3) 視床下部には、食欲に関わる中枢がある。
- (4) 交感神経の働きにより、消化管の運動は促進される。
- (5) 舌下神経は、味覚を脳に伝える。

問題 10．骨に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 椎骨は、膜性骨化により形成される。
- (2) 体内のカルシウムの約 50% が骨に存在する。
- (3) 骨芽細胞は、骨吸収を行う細胞である。
- (4) 閉経後に女性の骨量は減少する。
- (5) 骨吸収が骨形成を上回ると、骨量は増加する。

問題 11．ホルモンに関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 副甲状腺ホルモン (PTH) は、血中のカリウム濃度を上昇させる。
- (2) アルドステロンは、尿へのナトリウム排泄を増加させる。
- (3) アドレナリンは、副腎皮質から分泌される。
- (4) オキシトシンは、下垂体の後葉から分泌される。
- (5) 成長ホルモンは、血糖値を低下させる。

問題 1 2．免疫に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 食物アレルギーには主に IgA 抗体が関与している。
- (2) 免疫グロブリンは赤血球によって産生される。
- (3) 抗原はヘルパー T 細胞によって認識される。
- (4) 健常人の消化管では食物に対する免疫反応が活発に生じる。
- (5) 母乳には抗体は含まれない。

問題 1 3．消化器疾患とその症候に関する組合せである。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 胃潰瘍 ----- 咯血
- (2) 過敏性腸症候群 ----- 下血
- (3) 肝硬変 ----- 手掌紅斑
- (4) 胆石 ----- 羽ばたき振戦
- (5) 慢性膵炎（非代償期） --- 体重増加

問題 1 4．主として腎臓で産生される物質である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) レプチン
- (2) インスリン
- (3) ソマトスタチン
- (4) エリスロポエチン
- (5) カルシトニン

問題 1 5．呼吸器系についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 気管の膜性部には平滑筋が存在する。
- (2) 右肺は上葉、下葉の 2 葉に、左肺は上葉、中葉、下葉の 3 葉から構成されている。
- (3) 肺胞の粘膜上皮は多列繊毛上皮で構成されている。
- (4) 安静時の呼気には、横隔膜の収縮が関与している。
- (5) 肺活量の中に予備吸気量は含まれない。

問題 1 6．血液に関する記述である。正しいものはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 血漿はフィブリノーゲンを含まない。
- (2) 赤血球の生成を促すホルモンはトロンボポエチンである。
- (3) 血漿タンパクの中で通常最も量が多いのはアルブミンである。
- (4) 血球成分の中で通常最も量が少ないのは血小板である。
- (5) 赤血球が貪食されたのち、グロビンはビリルビンへと変化し、一部が利用される。

問題 1 7．女性性周期に関する記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 視床下部から卵胞刺激ホルモンが分泌される。
- (2) LH サージにより排卵が誘発される。
- (3) 排卵後黄体ホルモン（プロゲステロン）の分泌は上昇する。
- (4) プロゲステロンは、基礎体温の上昇に関与する。
- (5) エストロゲンは子宮内膜増殖を促す。

問題 1 8. 加熱調理器具に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 電子レンジで加熱したとき、塩分を含む食品は表面が高温になりやすい。
- (2) 陶磁器素材の鍋は、オールメタルの電磁調理器で使用できる。
- (3) 自然対流式オーブンでは、対流による伝熱の割合が多い。
- (4) ステンレスは、鉄よりも熱伝導率が高い。
- (5) アルミ鍋は比重が大きく、熱伝導率がよいので、ゆで物に向く。

問題 1 9. 米・米粉の調理に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 団子を作るとき、上新粉も白玉粉も熱湯を加えてこねる。
- (2) もち米は、うるち米より水浸漬中の吸水量が少ない。
- (3) 全粥の加水量は、米重量の 10 倍である。
- (4) 炊き込み飯の場合、調味料が米の吸水を阻害するので、炊飯直前に加える。
- (5) ピラフは、飯を油脂で炒めたものである。

問題 2 0. ゲル状食品に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 水ようかんの凝固時にあんが分離するのは、寒天液の比重があんより大きいためである。
- (2) 生のキウイフルーツを寒天ゾルに入れるとゲル化しない。
- (3) 高メトキシシルペクチンは、カルシウムイオンでゲル化する。
- (4) 砂糖は親水性なので、添加すると脱水作用によって寒天ゼリーは離漿しやすくなる。
- (5) カラギーナンは、熱可逆性のゲルを形成する。

問題 2 1. 食品の色の変化についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (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) 食肉のへム色素は酸素に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後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的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ォルバイトに変わる。

問題 2 2. 食品の表示に関する記述である。正しいのはどれか。2 つ選びなさい。

- (1) 賞味期限は、品質の劣化が早いもの（おおむね製造後 5 日以内）に適用される。
- (2) 賞味期限とは品質保持期限と意味は同じである。
- (3) 添加物を使用した食品は、原則としてすべての添加物を表示しなければならない。
- (4) 食物アレルギーを起こす特定原材料として、大豆は表示が義務づけられている。
- (5) JAS マークをつけることができる食品は国産品に限られている。

問題 2 3. 微生物利用食品に関する記述である。正しいのはどれか。

- (1) ワインは、ブドウ果汁中の糖を酵母によりアルコール発酵する単行複発酵酒である。
- (2) 糸引き納豆の製造には、麴カビが用いられる。
- (3) 味噌やしょう油の製造に用いられる麴は、酵母の胞子を米や麦などに繁殖させたものである。
- (4) ヨーグルトの製造には乳酸菌が用いられ、活性乳酸菌が  $10^6/\text{g}$  と規定されている。
- (5) パンの製造には強力粉が用いられ、酵母の発酵により  $\text{CO}_2$  が生成されて生地が膨張し、焙焼により特有の芳香が形成される。

問題 2 4. 正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオ食中毒の原因は生肉が多い。
- (2) サルモネラ食中毒の潜伏期間は 6 時間以内である。
- (3) ブドウ球菌食中毒は食前加熱により予防可能である。
- (4) ボツリヌス食中毒患者には抗毒素血清治療が有効である。
- (5) 腸管侵入性大腸菌（EIEC）食中毒では溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する。

問題 2 5. 有害物質による食品汚染に関する記述で正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) ダイオキシン類は、脂質の多い食品に蓄積しやすい。
- (2) 水俣病の原因は、魚介類に蓄積した無機水銀である。
- (3) マイコトキシンは、食品を汚染した細菌が生成する。
- (4) 食品中のストロンチウム 90 は、摂取後、肝臓に蓄積する。
- (5) 我が国では、食品中の抗生物質の残留基準は設定されていない。

問題 2 6. 食品の安全確保対策に関する記述で誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) わが国においてリスク評価は、消費者庁が行う。
- (2) わが国においてリスク管理は、行政の責務である。
- (3) リスク評価は、危害要因判定、暴露評価、リスク判定からなる。
- (4) リスク分析の 3 要素は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションである。
- (5) リスクコミュニケーションとは、関係者の間で情報や意見をお互いに交換することである。

問題 2 7. 食品の味とにおいに関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) グアニル酸はかつお節のうま味成分である。
- (2) カプサンチンはとうがらしの辛味成分である。
- (3) テアフラビンは緑茶のうま味成分である。
- (4) アリシンはにんにくのにおい成分である。
- (5) リモネンはバナナのにおい成分である。

問題 2 8. 動物性食品に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 食肉は、と畜後乳酸が生成して、pH が 4.0 付近まで低下する。
- (2) 牛乳たんぱく質のおよそ 80% はカゼインである。
- (3) トリメチルアミンは淡水魚の魚臭の成分である。
- (4) 卵白の乳化性は卵黄よりも強い。
- (5) 甲殻類の殻の成分は N-アセチルグルコサミンが多数結合したキトサンである。

問題 29．脂質に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) リポキシゲナーゼは、油脂の酵素的酸化に関与する。
- (2) 炭素数が同じ脂肪酸では、飽和脂肪酸の融点は不飽和脂肪酸の融点より低い。
- (3) 酸価は脂質の初期の酸化程度を示す指標である。
- (4) ヨウ素価が高い油脂ほど酸化されにくい。
- (5) オリーブ油の構成脂肪酸のおよそ 75% はリノール酸である。

問題 30．栄養と代謝に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) インスリン分泌が高まった時には、脂肪酸はエネルギー源として利用されやすい。
- (2) ビタミンの中には、他の栄養素からつくられるものがある。
- (3) 脂肪酸は、グルコースの合成材料になる。
- (4) 糖質を過剰に摂取し続けると、グリコーゲンの蓄積量は脂肪の蓄積量より多くなる。
- (5) ケトン体は肝臓においてエネルギー源として利用される。

問題 31．消化・吸収に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 糖質の消化は、小腸管腔で終了する。
- (2) アミノ酸の吸収には、エネルギーが必要である。
- (3) 小腸においては、アミノ酸とジペプチドの輸送体は共通である。
- (4) 分泌された胆汁酸は、再利用されない。
- (5) たんぱく質の胃内滞留時間は、脂質より長い。

問題 32．ビタミンに関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) ビタミン E は、細胞膜のリン脂質の酸化を促進する。
- (2) 活性型ビタミン D は、小腸上部におけるカルシウムの吸収を促進する。
- (3) ナイアシンは、非必須アミノ酸から合成することができる。
- (4) 葉酸の摂取不足は、血中ホモシステイン濃度を低下させる。
- (5) ビタミン C は、コラーゲンの分解に必須である。

問題 33．水・電解質の代謝に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 不可避尿は、体内で産生できる最大限の尿である。
- (2) 不感蒸泄は、汗として失われる水分である。
- (3) 水欠乏型脱水症では、水は細胞外から細胞内へと移行する。
- (4) 塩欠乏型脱水症では、水は細胞内から細胞外へと移行する。
- (5) 代謝水は、栄養素が代謝されることにより産生される水である。

問題 34．乳汁および調乳に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 胎盤由来のエストロゲンは、乳汁分泌に関係しない。
- (2) 脂質は、成熟乳より初乳に多く含まれる。
- (3) 人乳は、牛乳よりたんぱく質中のカゼインの割合が少ない。
- (4) エンテロバクターサカザキ（坂崎菌）の不活化に必要な調乳温度は 50～60℃である。
- (5) 家庭での調乳では、終末殺菌法が一般的に用いられている。

問題 3 5. 「授乳・離乳の支援ガイド」に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 哺乳反射の減弱は、離乳開始の目安となる。
- (2) 9 か月から 11 か月ころの調理形態は、「舌でつぶせる固さ」である。
- (3) 生後 7、8 か月過ぎたころから、離乳食は 1 日 3 回にしていく。
- (4) フォローアップミルクは、生後 5 か月ころより使用する。
- (5) はちみつは、9 か月ころから使い始める。

問題 3 6. 学童期に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 6～7 歳では、身体活動レベルは 2 区分である。
- (2) 小児メタボリックシンドロームの診断基準は、成人の基準を適用する。
- (3) 肥満傾向児とは、標準体重の +10% 以上をいう。
- (4) 学童期の肥満の判定には BMI を用いる。
- (5) 朝食の欠食率は、学童期が思春期より低い。

問題 3 7. 加齢に伴う身体変化に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 高齢期の体内水分量の減少は、主に細胞内液量の減少による。
- (2) 加齢に伴い、味覚閾値は低下する。
- (3) 加齢に伴い、基礎代謝量は増加する。
- (4) 加齢に伴い、テロメアは長くなる。
- (5) 肺は、脾臓に比べ加齢に伴う臓器重量の低下が著しい。

問題 3 8. 身体活動基準 2013 に関する記述である。正しいものはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 身体活動の増加によりリスクを低減できるものとして認知症は含まれない。
- (2) 生活活動は、身体活動と運動に分類される。
- (3) 健康づくりの身体活動基準 2013 では、高齢者は対象としない。
- (4) 18～64 歳の身体活動量の基準では、強度 3 メッツ以上の身体活動を 23 メッツ・時/週実施とされている。
- (5) 65 歳以上の身体活動量の基準では、横になったままや座ったままでなければ、どんな動きでもよいので、身体活動を毎日 60 分行うこととされている。

問題 3 9. 身体活動についての記述である。正しいものはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 運動の初期や短時間の激しい運動では脂肪が主なエネルギー源となる。
- (2) 最大酸素摂取量の大きいことは、短時間の激しい運動では特に重要である。
- (3) 運動強度の高い運動では、主として有酸素性(好氣的)代謝過程により、エネルギーを産生している。
- (4) 激しい運動を短時間行うよりも、持久走のような運動を長時間行う方が、同じ消費エネルギーの場合、体脂肪の減少割合は大きい。
- (5) 激しい運動を繰り返し実施するときたんぱく質の摂取不足から起こる貧血をスポーツ性貧血という。

問題 4 0．身体活動についての記述である。正しいものはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 無酸素的な条件では ATP は産生できない。
- (2) 持久的な運動習慣の継続では、最大酸素摂取量は増加しない。
- (3) 運動中の水分摂取により、体温上昇は抑えられない。
- (4) 筋グリコーゲンの蓄積量は、運動持続時間に影響しない。
- (5) 等尺性運動では、運動中に拡張期血圧、収縮期血圧はともに上昇する。

問題 4 1．栄養教育（栄養の指導）の学習形態とその学習方法に関する記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) シンポジウムとは、複数のテーマについて各講師がそれぞれの分野から専門的意見を述べた後、参加者との間で質疑を行い、司会者がまとめる方法であり、学会などでよく行われる。
- (2) 6・6 式討議法とは、6 人を 1 グループとして、テーマに従い 1 人 1 分、計 6 分間グループ内で討議を行う。その後、グループの代表がまとめ体験を発表する。少人数で気楽に話し合え、短時間に意見交換がしやすい方法である。
- (3) フォーラムとは、公論式の討議をいう。聴衆が参加して討議するので、理解度が深められる。レクチャーフォーラムは講演式討議法と言われる。
- (4) ロールプレイングは役割演技とも言われ、あるテーマについて即効的に劇を演じ、参加者は話し方、態度、教育指導方法などを観察して討議し、問題解決を図る方法である。
- (5) 講演会は、レクチャーとも言われる。一方的な方法になることから、講演後、質疑応答の時間を設けることも多い。

問題 4 2．我が国の栄養教育（栄養の指導）に関わる事柄についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 平成 1 7 年に栄養教諭制度が制定された。
- (2) 日本食品標準成分表は、文部科学省が出している。
- (3) 食育推進基本計画は厚生労働省が公表している。
- (4) 平成 2 3 年度より第 2 次食育基本計画が推進されている。
- (5) 平成 1 2 年に三省合同による食生活指針が策定された。

問題 4 3．食品の分類についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 6 つの基礎食品においては、3 群は緑黄色野菜である。
- (2) 栄養の指導においては、種々の食品群を活用しており、3 群、4 群、5 群、8 群などがある。
- (3) 3 色食品群は、食品に含まれる重要な栄養素と体内での作用によって分類したもので、幼児教育の場などでも用いられる。
- (4) 特別用途食品には、病者用食品、乳児調整粉乳などがある。
- (5) 4 つの食品群は、従来日本人に不足しがちであった肉類を 1 群としている。



問題 4 4．ライフステージやライフスタイル別の栄養教育（栄養の指導）において、課題や栄養教育のポイントの記述である。誤っている組み合わせはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 幼児期----偏食や食物アレルギー
- (2) 成人期----外食・中食の利用増
- (3) 高齢期----水分不足、過剰栄養や低栄養などの個人差。
- (4) スポーツ選手-----サプリメントを中心とした栄養補給。
- (5) 深夜勤務-----生活リズムが乱れやすいため、欠食を基本的にはしないようにすすめる。

問題 4 5．糖尿病に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 空腹時血糖値は 100mg/dl 以上とされている。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 成人糖尿病の 85%が 2 型糖尿病である。
- (5) 糖尿病では合併症を予防するため、食事療法、運動療法、薬物療法が行われる。

問題 4 6．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 つ選びなさい。

- (1) 食物繊維の積極的摂取（ただしカリウム制限がある場合を除く）。
- (2) 減酒、禁煙。
- (3) 無酸素運動の実施。
- (4) 適正体重の維持。
- (5) 減塩。

問題 4 7．脂質異常症に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) コレステロールは 1 日 200mg 以下にする。
- (2) 喫煙は脂質異常症の治療における冠動脈疾患の主要危険因子である。
- (3) 食物繊維は 1,000kcal あたり 15g にする。
- (4) 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。
- (5) 脂肪は総摂取エネルギーの 20%以下にする。

問題 4 8．慢性腎不全に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) GFR（糸球体濾過量）60ml/分/1.73 m<sup>2</sup>未満の腎機能低下が 3 か月以上持続する。
- (2) 高カリウム血症がみられることもある。
- (3) 高血圧は最もよく見られる合併症であるが、貧血はほとんどみられない。
- (4) エネルギー摂取量は標準体重の 20~25kcal/kg/日とする。
- (5) たんぱく質摂取量は 1.0g/kg とする。

問題 49．鉄欠乏性貧血に関する記述である。正しいものはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 鉄欠乏性貧血では潜在的な鉄欠乏状態の段階より、易疲労感、息切れ、さじ状爪などの症状が現れる。
- (2) 男性は女性よりも多くの鉄を摂取しなければならない。
- (3) レバー、肉などは吸収効率の悪い三価の非ヘム鉄が多く含まれている。
- (4) ビタミン B<sub>12</sub> は鉄の吸収に影響がある。
- (5) ビタミン C は非ヘム鉄の吸収促進のために摂取しないほうがよい。

問題 50．メタボリックシンドロームに関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 診断は皮下脂肪の蓄積できまる。
- (2) 男性のウエスト周囲径（腹囲）は 90cm 以上である。
- (3) 減量は 1 ヶ月で 5%減を目標にする。
- (4) 脂質エネルギー比率は 10～20%にする。
- (5) 将来、冠動脈疾患を発症するリスクは高い。

問題 51．肝臓の働き及び疾病に関する記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 慢性肝疾患は高頻度に肝臓がんが発生する。
- (2) アルコールの摂取と肝疾患は影響がない。
- (3) 急性肝炎はウイルスや血液で感染する。
- (4) 肝臓は栄養素の代謝の中心臓器である。
- (5) 非代償性肝硬変の食事療法では、フィッシャー比を高くする。

問題 52．糖尿病性腎症に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 糖尿病の大血管障害のひとつである。
- (2) 悪化すると透析療法や腎移植などの治療が必要になる。
- (3) 病期は 4 期に分かれる。
- (4) 第 2 期では糖尿病食からたんぱく質制限食に切り替える。
- (5) 食事中のカリウムを制限することはない。

問題 53．「健康日本 21（第二次）」についての記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 平均寿命の延伸と健康格差の縮小実現を目指している。
- (2) 生活習慣病の重症化対策が含まれない。
- (3) 高度医療の推進を目指している。
- (4) 目標項目には、食塩摂取量の減少が含まれている。
- (5) 目標項目には、カリウム摂取量の増加が含まれている。

問題 5 4．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 つ選びなさい。

- (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。

問題 5 5．栄養調査に関する記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 食事記録法には、はかりをつかって食品の重量を測定して記録する秤量法と、食品の目安量を記録する目安量法がある
- (2) 食事記録法は大規模な疫学研究でよく用いられる方法であるが、妥当性と再現性の検討が必須である。
- (3) 24 時間思い出し法は前日の食事、すなわち過去の食事を調べる。
- (4) 食事記録法と 24 時間思い出し法に共通する欠点は、習慣的な摂取量を推定することが困難であることである。
- (5) 食物摂取頻度調査法は、対象者の記憶に依存する事が短所である。

問題 5 6．健康増進法に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 国民の健康増進の基本的方針を定めるのは、内閣総理大臣である。
- (2) 都道府県は、都道府県健康増進計画を定めるよう努めなければならない。
- (3) 栄養指導員の業務を行う者は、栄養士である。
- (4) 栄養指導員を任命するのは厚生労働大臣である。
- (5) 食事摂取基準を定めるのは、厚生労働大臣である。

問題 5 7．特定給食施設の開設時の届け出に関する記述である。誤っているのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 事業の開始の日から一か月以内に届け出る。
- (2) 届け出先は厚生労働省である。
- (3) 1 日の予定給食数及び各食の予定食数について届け出る。
- (4) 管理栄養士及び栄養士の員数について届け出る。
- (5) 給食施設の種類について届け出る。

問題 58．廃棄率が 20%の食材を、1 人当たり 50g を純使用量としたときの 1 人分の発注量である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 55.0 g
- (2) 57.5 g
- (3) 60.0g
- (4) 62.5g
- (5) 65.0g

問題 59．給食施設と外部委託可能な業務の組み合わせについての記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) 病院-----献立作成基準の作成
- (2) 病院-----献立の作成
- (3) 小学校-----献立の作成
- (4) 保育所-----嗜好調査の実施
- (5) 保育所-----検食

問題 60．給食施設におけるノロウイルスによる食中毒対策に関する記述である。正しいのはどれか。1 つ選びなさい。

- (1) ノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85℃で 1 分間加熱する。
- (2) 1 年のうち 4 月から 8 月の間は調理従事者の検便検査にノロウイルスの検査を含める。
- (3) 食堂で利用者が嘔吐した場合、200mg/ℓの次亜塩素酸ナトリウムで迅速に嘔吐物を処理する。
- (4) ノロウイルスによる発症がみられた調理員は、症状が緩和した後に下調理作業に配置する。
- (5) 同居している家族にノロウイルスによる発症者がいた場合でも、本人に発症の兆候が見られなければ調理作業を控える必要はない。