

2025年度

文教大学健康栄養学部 編入学試験問題

1. 解答票の受験番号記入欄に板書の指示どおり受験番号を記入してください。
2. 開始の指示があるまで、この問題冊子を開かないでください。
3. 机上には、受験票、黒鉛筆、消しゴム、時計以外のものを置かないでください。
4. 解答は、すべて解答票に記入してください。
5. 試験中に問題冊子の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁及び解答票の汚れ等に気付いた場合は、手を高く挙げて監督者に知らせてください。
6. 不正行為について
 - ① 不正行為に対しては厳正に対処します。
 - ② 不正行為に見えるような行動が見受けられた場合は、監督者が注意をします。
 - ③ 不正行為を行った場合は、直ちに受験を取りやめさせます。
7. 試験終了後、この問題冊子を持ち帰ってください。

栄養学（問題1～25）

食品学（問題26～50）

受 験 番 号	氏 名

栄養学

問題 1 消化・吸収についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1)胆汁には、消化酵素が含まれている。
- (2) α -アミラーゼは膜消化酵素である。
- (3)唾液には、たんぱく質の消化酵素が含まれている。
- (4)脂溶性ビタミンの吸収は、脂質の多い食事で増加する。
- (5)鉄の吸収は、体内の貯蔵鉄量に影響されない。

問題 2 栄養素の過不足と疾患のリスクの組み合わせである。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1)ナトリウムの過剰-----甲状腺腫
- (2)葉酸の不足-----巨赤芽球性貧血
- (3)たんぱく質の過剰-----ラマスムス
- (4)ビタミン A の不足-----くる病
- (5)銅の過剰-----ヘモクロマトーシス

問題 3 食後の糖質代謝についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1)脂肪酸からのグルコース合成が亢進する。
- (2)血中グルコースの筋肉への取り込みが亢進する。
- (3)アラニンからのグルコース産生が亢進する。
- (4)肝臓のグリコーゲン合成が抑制される。
- (5)血糖値が上昇すると、グルカゴンの分泌が亢進する。

問題 4 糖質の栄養についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1)組織重量当たりのグリコーゲン量は、肝臓より筋肉のほうが多い。
- (2)空腹時には、ロイシンは糖新生の材料となる。
- (3)脳は、エネルギー源としてリボースを利用している。
- (4)1 g あたりのエネルギー量は、脂質より糖質のほうが大きい。
- (5)糖質摂取量の増加は、ビタミン B₁ の必要量を増加させる。

問題 5 脂質の栄養についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1)パルミチン酸は、必須脂肪酸である。
- (2)オレイン酸は、エイコサノイドの合成材料である。
- (3)コレステロールは、エネルギー源として利用される。
- (4)中鎖脂肪酸は、長鎖脂肪酸に比べて吸収が速い。
- (5)アラキドン酸は、 α -リノレン酸から生成される。

問題 6 脂質の栄養についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 骨格筋は、ケトン体をエネルギー源として利用できない。
- (2) 胆汁酸は、再利用されない。
- (3) ビタミン D は、コレステロールの中間代謝物から生成される。
- (4) LDL は、肝外組織のコレステロールを肝臓へ運搬する。
- (5) 食後は、ホルモン感受性リパーゼの活性が高まる。

問題 7 たんぱく質とアミノ酸の栄養についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) たんぱく質の摂取不足時では、窒素出納は正（プラス）を示す。
- (2) 分枝アミノ酸（バリン・ロイシン・イソロイシン）を代謝する主要な臓器は肝臓である。
- (3) たんぱく質の摂取量が増加すると、ビタミン B₆ の要求量が増加する。
- (4) 空腹時は、体たんぱく質の合成が促進される。
- (5) トリプトファンは、パントテン酸に変換される。

問題 8 食品たんぱく質の評価に関する記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) アミノ酸価は、食品たんぱく質中の理想的な可欠（非必須）アミノ酸量を示す。
- (2) たんぱく質の利用効率は、エネルギー摂取量の影響を受けない。
- (3) 生物価は、たんぱく質の化学的評価法の一つである。
- (4) たんぱく質の栄養価は、摂取する食品の組み合わせで変化する。
- (5) たんぱく質の栄養価は、制限アミノ酸を補足しても改善できない。

問題 9 脂溶性ビタミンについての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) ビタミン A の欠乏は、溶血性貧血が起こる。
- (2) ビタミン E は、血液の凝固に必須である。
- (3) ビタミン D の吸収は、食事中的脂質の影響を受けない。
- (4) ビタミン K は、腸内細菌により合成される。
- (5) 小腸で吸収された脂溶性ビタミンは、門脈経由で輸送される。

問題 10 水溶性ビタミンについての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 核酸の合成が亢進すると、葉酸の必要量は減少する。
- (2) ビタミン B₁₂ は、回腸から吸収される。
- (3) ナイアシンの必要量は、たんぱく質摂取量の影響を受けない。
- (4) ビタミン C は、体内に蓄積しやすい。
- (5) ビオチンは、コエンザイム A (CoA) の構成成分である。

問題 11 鉄の吸収と代謝についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 非ヘム鉄の吸収は、動物性たんぱく質の摂取によって抑制される。
- (2) 体内の貯蔵鉄量は、機能鉄量より少ない。
- (3) 非ヘム鉄の吸収率は、ヘム鉄の吸収率よりも高い。
- (4) 鉄には、過剰症はない。
- (5) 分解された赤血球の鉄は、ヘモグロビンの合成に再利用されない。

問題 12 ミネラルについての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 銅は、スーパーオキシドジスムターゼ (SOD) の構成成分である。
- (2) カルシウムの摂取量が不足すると、カルシトニン分泌が亢進する。
- (3) マンガンは、チロキシンの構成成分である。
- (4) カルシウムの吸収は、活性型ビタミン D で抑制される。
- (5) モリブデンが欠乏すると、克山病が発症する。

問題 13 エネルギー代謝についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 呼吸商は、酸素消費量を二酸化炭素排出量で除して求める。
- (2) 基礎代謝量は、睡眠状態で測定する。
- (3) 基礎代謝量は、体脂肪率に比例する。
- (4) 安静時代謝量は、睡眠時代謝量より高い。
- (5) 体重当たりの基礎代謝量は、男性に比べて同じ年齢の女性の方が高い。

問題 14 「日本人の食事摂取基準 (2020 年版)」についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 集団の食事改善を目的とした場合、栄養素の過剰摂取の評価として推奨量 (RDA) が用いられる。
- (2) 推定平均必要量 (EAR) は、当該集団に属する 50% の人が必要量を満たすと推定される摂取量である。
- (3) 目標とする体格 (BMI) の範囲は、乳児・小児にも適用される。
- (4) 高齢者の年齢区分は、60 歳以上である。
- (5) ビタミン B₁ の耐容上限量 (UL) が示されている。

問題 15 食事調査法についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 食事記録法は、対象者の記憶に依存する調査法である。
- (2) 24 時間思い出し法は、対象者の記憶に依存する調査法である。
- (3) 陰膳法は、試料の分析に手間と費用がかかる調査法である。
- (4) 食物摂取頻度法は、対象者の記憶に依存する調査法である。
- (5) 秤量記録法は、対象者の負担が大きい。

問題 16 妊娠期についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 悪阻は、つわりが悪化し臓器の障害等を引き起こす病的状態である。
- (2) 妊娠中の貧血の多くは、鉄欠乏性貧血である。
- (3) インスリン抵抗性は高まる。
- (4) 非妊娠時の低体重は、低出生体重児分娩のリスクを高める。
- (5) 基礎代謝は低下する。

問題 17 新生児・乳児期の成長・発達についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 乳児期の肥満度の判定には、カウプ指数が用いられる。
- (2) 母乳栄養児の便は、アルカリ性である。
- (3) 低出生体重児とは、出生体重が 3,000 g 未満をいう。
- (4) 離乳食を始める前は、唾液アミラーゼの酵素活性が高い。
- (5) 新生児の頭囲は、胸囲より小さい。

問題 18 「授乳・離乳の支援ガイド（2019 改訂版）」についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 離乳の完了は、生後 12～18 か月頃である。
- (2) 卵は、卵白から全卵へ進めていく。
- (3) 離乳開始前から果汁を与え、離乳の準備を行う。
- (4) 手づかみ食べは、不衛生なので推奨されない。
- (5) 生後 7～8 か月頃は、食事を 1 日 3 回与える。

問題 19 母乳についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 初乳に含まれる脂質は、成乳より多い。
- (2) 乳糖は、成乳よりも初乳に多く含まれる。
- (3) 母親の食事内容は、母乳の成分に影響を与えない。
- (4) 成乳に含まれるたんぱく質は、牛乳より少ない。
- (5) 初乳には、IgA が含まれていない。

問題 20 幼児期の成長・発達についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 脳の重量が成人の約 90%になるのは、3 歳頃である。
- (2) 体重が出生時の約 3 倍になるのは、2 歳頃である。
- (3) 咀嚼機能は、3 歳頃に完成される。
- (4) 身長が出生時の約 2 倍になるのは、2 歳頃である。
- (5) 体脂肪率は、乳児期に比べて幼児期は高くなる。

問題 21 幼児期についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 永久歯は、3 歳頃から生える。
- (2) 幼児期の肥満の多くは、二次性肥満である。
- (3) クワシオルコルでは、浮腫の症状が現れる。
- (4) 幼児の栄養状態の判定には、ローレル指数を用いる。
- (5) 幼児の水分必要量は、体重 1 kg あたり成人と同じである。

問題 22 学童期についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 体重当たりの基礎代謝標準値は、幼児期より高い。
- (2) 学校保健統計調査では、むし歯の者の割合は増加している。
- (3) 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。
- (4) 「学校給食摂取基準」では、エネルギーは 1 日の必要量の 3 分の 1 を基準値としている。
- (5) 学童期の肥満は、成人期の肥満に移行しにくい。

問題 23 思春期の女子についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 皮下脂肪が増加し、丸みを帯びた体型になる。
- (2) 貧血の多くは、巨赤芽球性貧血である。
- (3) 第二発育急進期（思春期スパート）は、男子よりも早い。
- (4) 摂食障害は、心身症の代表的な疾患の 1 つである。
- (5) 急激な体重減少は、月経異常の原因になる。

問題 24 更年期についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) エストロゲンの分泌は、増加する。
- (2) 血清 HDL-コレステロール値は、増加する。
- (3) 骨吸収は、抑制される。
- (4) 更年期障害は、男性にはみられない。
- (5) 更年期障害の症状に、のぼせ感や発汗がある。

問題 25 高齢期についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 味蕾の総数は、成人期から変化しない。
- (2) フレイルの予防では、身体活動と栄養ケアが重要である。
- (3) サルコペニアの予防として、たんぱく質の摂取は減らす。
- (4) 肺活量は、加齢とともに増加する。
- (5) 免疫機能は、成人期から変化しない。

食品学

問題 26 水分についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 生鮮食品と比べると、中間水分食品は非酵素的褐変が抑制される。
- (2) 水分活性が極めて低い食品は、脂質の酸化が起こりやすい。
- (3) 酵母に比べて細菌は、より低い水分活性で生育できる。
- (4) 食品を砂糖に漬けると、水分活性は高くなる。
- (5) コラーゲンは、冷たい水で溶けやすくなる。

問題 27 たんぱく質についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 米に主に含まれる主なたんぱく質は、カゼインである。
- (2) 豆腐の製造には、大豆のグルテンが関与している。
- (3) そばには、グルテニンが多く含まれている。
- (4) 酵素を加熱すると失活するのは、酵素のたんぱく質が変性するからである。
- (5) アルブミンは、水に溶けない。

問題 28 脂質についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) やし油のケン化価は、大豆油より低い。
- (2) 必須脂肪酸の炭化水素鎖の二重結合は、トランス型である。
- (3) 牛脂の融点は、魚油の融点より高い。
- (4) オレイン酸は炭素数が 16 の不飽和脂肪酸である。
- (5) リノール酸は、n-3 系多価不飽和脂肪酸である。

問題 29 炭水化物についての記述である。誤っているのはどれか。1 つ選べ。

- (1) でんぷんを構成しているのは、グルコースである。
- (2) アミロースは、 α -1-6 結合を含んでいる。
- (3) マルトースは、グルコースで構成されている。
- (4) スクロースは、グルコースとフルクトースで構成されている。
- (5) ラクトースは、グルコースとガラクトースで構成されている。

問題 30 甘味料についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) マルチトールは、グルコースを還元してつくられる。
- (2) ステビオシドは、ステロールからつくられる。
- (3) アスパルテームは、でんぷんからつくられる。
- (4) キシリトールは、キシロースを還元してつくられる。
- (5) 水あめの原料は、アミノ酸である。

問題 31 食物繊維と主な構成糖の組み合わせである。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) キチン — フルクトース
- (2) ペクチン — N アセチルグルコサミン
- (3) セルロース — β -グルコース
- (4) イヌリン — α -グルコース
- (5) グルコマンナン — ガラクトース

問題 32 ビタミンについての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 食品の酸化を促進するのは、アスコルビン酸である。
- (2) 光に強いのは、ビタミン B2 である。
- (3) ビタミン E 活性が。最も高いのは、 δ -トコフェロールである
- (4) β -クリプトキサンチンは、ビタミン A になりえる。
- (5) 豚肉は、ビタミン C を多く含む。

問題 33 食品の無機質についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 植物性食品は、ナトリウムが多い。
- (2) 種実類は、マグネシウムが多い。
- (3) 野菜は、カリウムが少ない食品である。
- (4) シュウ酸は、カルシウムの吸収を促進する。
- (5) リン酸塩は、食肉加工に使用できない。

問題 34 色素についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) クロロフィルは、酸性の条件で加熱するとクロロフィリンになる。
- (2) みかんなどに多く含まれるのは、フコキサンチンである。
- (3) ニトロソミオグロビンは、ニトロソミオクロモーゲンの加熱で生成する。
- (4) テアフラ빈は、酵素で酸化されて生成される。
- (5) なすのアントシアン系色素は、アルカリ性で赤くなる。

問題 35 食品の味と嗜好成分の組み合わせである。誤っているのはどれか。1 つ選べ。

- (1) たけのこのえぐ味 — ホモゲンチジン酸
- (2) ココアの苦味 — カフェイン
- (3) 茶の渋味 — タンニン
- (4) かつお節の旨味 — イノシン酸
- (5) 干し椎茸の旨味 — グアニル酸

問題 36 食品と香り成分の組み合わせである。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) にんにく — ヘキサナール
- (2) まつたけ — 酢酸イソアミル
- (3) バナナ — 1-オクテン-3-オール
- (4) 海水魚 — トリメチルアミン
- (5) 古米 — アリシン

問題 37 食品の褐変についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) リンゴの切断面の褐変には、アミノカルボニル反応が関与する。
- (2) ポリフェノールオキシダーゼは、アミノカルボニル反応に関与する。
- (3) みその色は、酵素的褐変が関与する。
- (4) 酵素的褐変は、ブランチングで防ぐことができる。
- (5) カラメル化は、酵素的褐変である。

問題 38 穀類およびその加工品についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 強力粉は、薄力粉よりたんばく質含量が少ない。
- (2) ビーフンは、もち米を主原料に製造される。
- (3) 上新粉は、うるち米を粉末にしたものである。
- (4) うるち米のでんぷんは、アミロペクチンよりアミロースが多い。
- (5) 麴は、小麦粉のでんぷんからつくられる。

問題 39 いも類についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) きくいもの主成分は、ペクチンである。
- (2) さといもは、球根である。
- (3) ジャがいもの芽には、ソラニンが含まれる。
- (4) タピオカの原料は、ジャがいものでんぷんである。
- (5) さつまいもは、低温で保存するとよい。

問題 40 豆類とその加工品についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) グリーンピースは、エンドウマメの未熟な種子である。
- (2) でんぷん含量が多いのは、小豆より大豆である。
- (3) 豆腐を凍らせたあとに高温で乾燥させたのが、凍り豆腐である。
- (4) 煮た大豆をつぶして皮を除いたのが、こしあんである。
- (5) 生大豆には、たんばく質の消化を促進する物質が含まれている。

問題 41 野菜類とその加工品についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 緑黄色野菜は、ビタミン B1 の重要な供給源である
- (2) ビタミン C が多いのは、だいこんの根部より葉部である。
- (3) ホワイトアスパラガスは、収穫後に脱色して作る。
- (4) 大根には、でんぷんの消化を阻害する成分が含まれている。
- (5) ブロッコリーは、ビタミン C が少ない。

問題 42 果実類についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 日本なしは、果肉に石細胞を含む。
- (2) バナナは、酵素処理によって追熟する。
- (3) リンゴの褐変を防ぐために、エチレン処理を行う。
- (4) 渋柿の渋味は、不溶性のタンニンによるものである。
- (5) 酸素を増やして貯蔵する方法(CA 貯蔵)がある。

問題 43 魚介類についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 海水魚のトリメチルアミン量は、鮮度低下に伴って減少する。
- (2) 春獲りのかつおは、秋獲りのかつおより脂質含量が多い。
- (3) まぐろの血合肉は、その普通肉よりミオグロビン含量が多い。
- (4) さけ・ますの筋肉の色は、ヘモグロビンによるものである。
- (5) いわしは、リノール酸が多い。

問題 44 食肉類とその加工品についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 食肉の脂肪は、常温(20~25℃程度)で液状である。
- (2) 牛肉の熟成期間は、豚肉よりも長い。
- (3) 筋肉たんぱく質のなかで、最も多いのは筋(肉)基質たんぱく質である。
- (4) 死後硬直が始まると、筋肉の pH は下降する。
- (5) ベーコンは、豚もも肉を塩漬してつくる。

問題 45 卵についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 脂質が多いのは、卵白より卵黄である。
- (2) 水分含量が多いのは、卵白より卵黄である。
- (3) 卵黄の脂質成分で、最も多いのは、コレステロールである。
- (4) 卵の殻の成分で最も多いのは、リン酸カルシウムである。
- (5) 卵黄には、溶菌作用を持つリゾチームが含まれている。

問題 46 乳類についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 生クリームは、油中水滴型エマルジョンである。
- (2) 市販の牛乳は、生乳に少量の水を加えることで製造している。
- (3) カゼインが凝集し沈殿するのは、pH4.6 ほどのときである。
- (4) ロングライフミルク(LL 牛乳)は、高温で長時間、殺菌している。
- (5) 市販の牛乳は、脂質を含まない。

問題 47 微生物利用食品についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) ワインビネガーは、果汁を酢酸菌で発酵させてつくる。
- (2) 濃口しょうゆの塩分濃度は、薄口しょうゆより高い。
- (3) 日本酒は、単行複発酵法により製造される。
- (4) 本みりんは、アルコールを含まない。
- (5) 米みそは、でんぷん質原料として大豆を、たんぱく質原料として米を使う。

問題 48 香辛料と香味成分についての組み合わせである。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) こしょう — カプサイシン
- (2) とうがらし — ピペリン
- (3) わさび — ワサビオール
- (4) しょうが — ジンゲロン
- (5) さんしょう — イソチオシアネート

問題 49 小麦・大麦についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 小麦粉の等級は、灰分の含量によって決められている。
- (2) 小麦のでんぷんは、アミロペクチンよりアミロースの割合が多い。
- (3) ビールの製造に主に使われるのは、主に六条大麦である。
- (4) 強力粉は、硬質小麦から製造される。
- (5) 小麦のグルテンは、グリアジンだけからできあがる。

問題 50 食品表示についての記述である。最も適当なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 消費期限は、比較的傷みにくい食品に表示される。
- (2) 原材料として食塩を使用していない場合は、食塩相当量を表示する必要はない。
- (3) 原材料として砂糖を使用していない場合は、ノンシュガーと表示することができる。
- (4) 加工食品の原材料の表示では、使用重量が多い順に表示する。
- (5) 加工食品の栄養成分値は、1 食分あたりで表示することはできない。

問題は以上です。解答欄 51 番以降は使用しません。