

令和 8 年度

## 長崎国際大学 健康管理学部 入学試験問題

3 年次編入学試験 (12/20) (100 点 60 分)

### 注 意 事 項

- 1 **解答開始の合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。**
- 2 この問題冊子は、10 ページあります。  
試験中に問題冊子の印刷不鮮明、ページの落丁・乱丁および解答用紙の汚れ等に気付いた場合は、手を挙げて監督者に知らせなさい。
- 3 **解答用紙には解答欄以外に次の記入欄があるので、監督者の指示に従って、それぞれ正しく記入しなさい。**
  - ① **受験番号欄**  
**受験番号を記入しなさい。**  
**正しく記入されていない場合は、採点できないことがあります。**
  - ② **氏名欄**  
**氏名を記入しなさい。**
- 4 **第 1 問は記述式、第 2 問は択一式です。**
- 5 **第 2 問の解答は、解答用紙の解答欄に該当する番号を記入しなさい。**
- 6 問題冊子の余白等は適宜利用してよいが、どのページも切り離してはいけません。
- 7 試験終了後、問題冊子は机上に残しておきなさい。





**第 1 問** 以下の問 1・2 について答えなさい。

**問 1** 日本人の食事摂取基準（2020 年版）では，妊娠期・授乳期のカルシウムの推奨量に付加量がない。その理由を妊娠・授乳期の代謝特性から説明しなさい。

**問 2** 炎症性腸疾患(クローン病・潰瘍性大腸炎)は、現在、我が国において、その患者数が増加している疾患である。消化管(口腔から肛門まで)の画を描き、それぞれの疾患の特徴(好発年齢，好発部位，症状など)の違いなどが分かるように説明しなさい。また，食事療法のポイントと食生活，生活習慣の改善の注意点を合わせて説明しなさい。

**第2問** 以下の問 1～15 について，適切な解答を選びなさい。

**問 1** わが国の医療保険制度に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 1

- ① 医療を受けた際の自己負担はない。
- ② 医療保険制度への加入は任意である。
- ③ 後期高齢者は，国民健康保険に加入する。
- ④ 保険給付は，現金給付が原則となっている。
- ⑤ 保険料は，加入している保険制度により異なる。

**問 2** 呼吸器系に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 2

- ① 気管内腔は，移行上皮で覆われている。
- ② 気管支平滑筋は，副交感神経の興奮により収縮する。
- ③ 左肺は，3 葉から構成される。
- ④ I 型肺胞上皮細胞は，サーファクタントを分泌する。
- ⑤ 横隔膜は，安静時の吸息時に弛緩する。

**問 3** 糖質・脂質の代謝に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 3

- ① アドレナリンは，グリコーゲン合成を促進する。
- ② 骨格筋には，グルコース-6-ホスファターゼが存在する。
- ③ 脂肪酸合成は，ミトコンドリアマトリックスで行われる。
- ④ アセチル CoA カルボキシラーゼは，ビオチンを補酵素とする。
- ⑤ アラキドン酸は， $\alpha$ -リノレン酸から合成される。

問 4 食品の変質に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

4

- ① 腐敗した食品のアンモニアは、脱炭酸酵素によって生成される。
- ② 油脂の変質が進行し続けると生成された過酸化物は、増加し続ける。
- ③ Trp-P-1 は、グルタミン酸由来のヘテロサイクリックアミンである。
- ④ トランス脂肪酸は、油脂の加工の過程で生成され、天然には存在しない。
- ⑤ 魚介類の場合、揮発性塩基窒素が 10～20 mg/100 g であると初期腐敗と判定される。

問 5 微生物性食中毒に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

5

- ① 腸管出血性大腸菌食中毒は、重症化すると溶血性尿毒症症候群を起こす。
- ② カンピロバクター食中毒の主な原因食品は、鶏卵である。
- ③ サルモネラ属菌食中毒の症状は、腹痛、下痢、嘔吐がおもで、発熱はない。
- ④ ノロウイルス食中毒は、5～9 月の夏季に発生のピークがある。
- ⑤ ボツリヌス菌食中毒のおもな症状は、腹痛、下痢、嘔吐である。

問 6 嗜好飲料に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

6

- ① 清酒は、単発酵酒である。
- ② モルトウイスキーは、大麦麦芽のみを使用する。
- ③ スティルワインは、並行複発酵酒である。
- ④ ラガービールは、麴を用いて製造する。
- ⑤ 泡盛は、連続式蒸留機で製造する。

問 7 たんぱく質やアミノ酸に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 7

- ① たんぱく質溶液は、等電点で最も沈殿しにくい。
- ② たんぱく質の変性とは、熱や酸などによって一次構造が変化することをいう。
- ③ アミノ酸は、両性電解質である。
- ④ 天然のたんぱく質を構成するアミノ酸は、D- $\alpha$ -アミノ酸である。
- ⑤ ゼラチンのアミノ酸スコアは、納豆よりも高い。

問 8 食事調査法に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 8

- ① 24 時間思い出し法は、その調査結果に調査員の技術による影響を受けることがない方法である。
- ② 秤量記録法は、日本食品標準成分表の精度の影響を受けにくい方法である。
- ③ 食物摂取頻度調査は、秤量記録法と比較すると複雑で調査員の負担が高い方法である。
- ④ 食事歴法は、思い出しが困難な高齢者の摂取状況の把握に適していない方法である。
- ⑤ 1 日の陰膳法は、個人の習慣的な欠食の状況の把握がしやすい方法である。

問 9 国民健康・栄養調査に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 9

- ① 調査は、地域保健法に基づいて毎年行っている。
- ② 調査地区は、総務大臣が指定し、調査世帯は都道府県知事が指定している。
- ③ 調査目的は、国民の食料安定供給のための計画策定の基礎資料作成である。
- ④ 調査内容は、身体状況調査と栄養摂取状況調査と体力測定である。
- ⑤ 調査にかかる費用は、国が負担している。

問 10 離乳期・幼児期における栄養指導に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 10

- ① 離乳の開始は，生後 3 か月頃が適切である。
- ② 離乳開始後は，母乳を一切与えずにフォローアップミルクだけ与える。
- ③ 離乳期の手づかみ食べは，食べる意欲を高めるためにも大切である。
- ④ 離乳期の味付けは，砂糖よりもはちみつの利用が望ましい。
- ⑤ 偏食は，栄養不足にもつながるので強制してでも食べさせる。

問 11 プレゼンテーションの技術に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 11

- ① プレゼンテーションを成功させるためには，十分な準備をして臨む必要はない。
- ② 話す言葉は，「正確にわかりやすく」を心がける。
- ③ 結論先行型の構成は，聞く意欲を弱くする。
- ④ 媒体は，予定時間内に説明できる量でなくても問題ない。
- ⑤ プレゼンテーションを行うには，ビジュアルツールは必要ない。

問 12 大量調理の特性に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。 12

- ① 回転釜での煮物の煮汁の割合は，少量調理よりも少なくする。
- ② 和え物は，味をしっかりつけるため，下処理後直ちに調味する。
- ③ 炊飯の加水割合は，少量調理よりも多くする。
- ④ 野菜は，洗浄後すぐに炒め調理を行う。
- ⑤ 食材料加熱時の温度上昇速度は，少量調理よりも急速である。

**問 13** 食品構成表に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

13

- ① 食品の使用比率を勘案した食品群 100 g 当たりの栄養成分値を示したものである。
- ② 給与栄養目標量を満たすための食品群の種類と目安量を示したものである。
- ③ 作成する際に、食材料の在庫量が必要である。
- ④ 予定献立表を作成するための目安にすることはできない。
- ⑤ 作成する際に、喫食者の嗜好を優先する。

**問 14** 鶏卵の調理に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

14

- ① 卵白の気泡（泡沫）安定性には、オボムコイドが関与する。
- ② 卵白の熱凝固性には、オボムチンが関与する。
- ③ 卵白の起泡性には、オボアルブミンが関与する。
- ④ 加熱完全凝固温度は、卵黄より卵白の方が低い。
- ⑤ 卵白には、レシチン（ホスファチジルコリン）が含まれており、乳化力が高い。

**問 15** 魚介類の調理に関する記述である。最も適当なのはどれか。一つ選べ。

15

- ① 白身魚の筋原線維たんぱく質は、赤身魚より多い。
- ② 普通肉は、血合肉よりミオグロビン含量が多い。
- ③ 回遊魚の脂質含量は、底生魚より少ない。
- ④ 生食用の K 値は、60%以上が望ましいとされている。
- ⑤ 赤身魚のつくりは薄く、白身魚のつくりは厚めに切る。