

35

午後の部

試験問題	試験時間
98~200	13時40分~16時20分

● 指示があるまで開かないこと。

＜注意事項＞

1. 問題の数

試験問題は98~200まで103問である。

2. 受験地、受験番号、氏名の記入方法

注意事項を読み終わったら、まず受験地、受験番号、氏名を文字と数字で記入する。次に答案用紙右側の受験地、受験番号の該当する○をマークする(塗りつぶす)。なお、記入にあたっては次の例を参考のこと。

(例) 受験地・東京都、受験番号・00027、氏名・栄養花子の場合

午後


受験地	東京都	受験番号	0:0:0:2:7
氏名	栄養花子		


受験地	北海道	宮城県	埼玉県	東京都	愛知県	大阪府	岡山県	福岡県	沖縄県	
	○	○	○	●	○	○	○	○	○	
万	●	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
千	●	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
百	●	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
拾	○	①	●	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
壱	○	①	②	③	④	⑤	⑥	●	⑧	⑨

3. 答案の作成

(1) HBの鉛筆を使用し濃くマークすること、○の外にはみ出さないように注意すること。

良い解答の例…… ● (濃くマークすること。)

悪い解答の例…… 
(解答にならない。)

(2) 答え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すこと。鉛筆の色が残ったり  のような消し方などをした場合は、修正したことにはならないので注意すること。

(3) 答案用紙は折り曲げたりメモ等で汚したりしないよう特に注意すること。

4. 解答方法

解答方法は次のとおりである。

- (1) (例1-1)の問題では(1)から(5)までの5つの選択肢があるので、そのうち質問に対する答えを1つ選び、答案用紙にマークすること。なお、この質問に2つ以上マークした場合は誤りとする。

(例1-1)

201 管理栄養士の名称を用いて業務を開始できると定められている日である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 合格発表日
- (2) 合格証書受領日
- (3) 管理栄養士免許申請日
- (4) 管理栄養士名簿登録日
- (5) 免許証受領日

正解は「(4)」であるから答案用紙の問題番号201の④をマークすればよい。

201	①	②	③	④	⑤
↓					
201	①	②	③	●	⑤

また、(例1-2)、(例1-3)のような設問文の場合も、(1)から(5)までの5つの選択肢から答えを1つ選び、答案用紙にマークすること。なお、これらの質問に2つ以上マークした場合は誤りとする。

(例1-2) ……最も適当なのはどれか。1つ選べ。

(例1-3) ……誤っているのはどれか。1つ選べ。

(2) (例2)の問題では(1)から(4)までの4つの選択肢があるので、そのうち質問に対する答えとして最も適切なものを1つ選び、答案用紙にマークすること。なお、(例2)の質問に2つ以上マークした場合は誤りとする。

(例2)

202 管理栄養士に求められる専門職としてのあり方に関する記述である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 自らの幸福を追求する。
- (2) 人々の生活の質の向上を目指す。
- (3) 特定の関係者との協働を重視する。
- (4) 免許取得時の知識を維持する。

正解は「(2)」であるから答案用紙の問題番号202の②をマークすればよい。

202	①	②	③	④
↓				
202	①	●	③	④

98 新入社員研修において、急性アルコール中毒に関する教育を担当することになった。ヘルスビリーフモデルの「罹患性の認知」に基づいた支援である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 急性アルコール中毒で辛い経験をした社員の例を話す。
- (2) アルコール・ハラスメントについて話し合いをさせる。
- (3) 急性アルコール中毒で、救急搬送された際の医療費について教える。
- (4) アルコールパッチテストの結果を、個別に返却し説明する。
- (5) 飲酒は適量までとすることのメリットについて考えさせる。

99 子どもが野菜を食べないことを心配して、市の保健センターに相談に来た保護者へのソーシャルサポートのうち、評価的サポートに該当するものである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 保健センターで開催されている食育講習会の参加手続きを手伝う。
- (2) 新鮮な野菜を使った料理を提供している親子食事会の案内を手渡す。
- (3) 地域の農家が新鮮な野菜を家庭に届けてくれる取組を紹介する。
- (4) 「お子さんの食生活について、一生懸命考えておられる証拠ですよ」と声かけをする。
- (5) 「毎日の食事づくりは、ストレスになりますね」と共感する。

100 食品会社に勤める管理栄養士が、新しい減塩調味料の販売促進方法を企画した。

その企画内容と、イノベーション普及理論に基づく普及に必要な条件の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 既存の商品よりナトリウムの低減割合が高いことをラベルに記載する。 _____ 適合性
- (2) 新商品を使った減塩教室を開催する。 _____ 試用可能性
- (3) 減塩商品利用者のニーズから生まれた商品であることを宣伝する。 _____ 可観測性
- (4) 1回使用量の調整ができる新容器を採用する。 _____ 比較優位性
- (5) モニターを募集し、新商品の感想をSNSで発信しても _____ 複雑性
らう。

101 特定健康診査の結果、動機付け支援の対象となった勤労男性に対する初回面接である。面接を始めたところ、「会社に言われたから来た」と言い、口数は少ない。面接の進め方として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 検査結果に基づいて、生活習慣改善の必要性を強く訴える。
- (2) 開かれた質問を繰り返し、何とか話をしてもらおう。
- (3) 閉ざされた質問を取り入れて、発言を促す。
- (4) 相手が話してくれるまで、笑顔で待ち続ける。

102 地域在住高齢者を対象とした、ロコモティブシンドローム予防のための支援内容と行動変容技法の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 毎日30分散歩すると目標を決めて、周囲の人に言うように勧める。 _____ セルフモニタリング
- (2) 朝食後に、お茶の代わりに牛乳を飲むように勧める。 _____ 行動契約
- (3) 冷蔵庫に、豆腐や乳製品など、たんぱく質源の食品の常備を勧める。 _____ 行動置換
- (4) カレンダーに食事摂取と運動のチェック欄を作るよう提案する。 _____ 刺激統制
- (5) 運動を始めると、自分にどのような影響があるかを考えてもらう。 _____ 意思決定バランス

103 菓子の摂取を減らすことが困難だと感じている女性社員に支援を行うことになった。行動変容技法の反応妨害・拮抗を活用した支援である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 菓子を1か月間控えることができた時のご褒美を考えるように勧める。
- (2) 同僚からの菓子の差し入れを断る練習をするように勧める。
- (3) 夕食後に菓子を食わなくなったら、シャワーを浴びるように勧める。
- (4) 菓子を買いたくなったら、栄養成分表示を見るように勧める。
- (5) 菓子を食べ過ぎたら、翌日はやめようと考えればよいと勧める。

104 K大学の学生食堂では、全メニューに小鉢1個がついている。小鉢の種類には、肉料理、卵料理、野菜料理、果物・デザートがあり、販売ラインの最後にある小鉢コーナーから選択することになっている。ナッジを活用した、学生の野菜摂取量を増やす取組として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食堂の入口に「野菜は1日350g」と掲示する。
- (2) 小鉢コーナーの一番手前に、野菜の小鉢を並べる。
- (3) 小鉢は全て野菜料理とする。
- (4) 小鉢の種類別に選択数をモニタリングする。

105 地域の生産者や関係機関と連携した小学生への食育を計画している。プリシード・プロシードモデルに基づくアセスメント内容とその項目の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 地域の食文化の学習が必要だと考えている保護者の割合 —— 行動と生活習慣
- (2) 地域の産物を給食で提供することに関心がある流通業者の有無 —— 準備要因
- (3) 地域の生産者の協力を得た授業の実践状況 —— 強化要因
- (4) 児童の体験活動が可能な地域の農地の有無 —— 実現要因
- (5) 農業体験学習をしたことがある児童の割合 —— 教育戦略

106 ソーシャルマーケティングの考え方を活用して、カフェテリア方式の社員食堂を通じた社員の健康づくりに取り組むことになった。マーケティング・ミックスの4Pにおいて、プロダクト(Product)を「ヘルシーメニューを選択」とした場合、プライス(Price)に該当する取組である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ヘルシーメニューの試食イベントを開催する。
- (2) ヘルシーメニューのお勧めの点を食堂内に掲示する。
- (3) ヘルシーメニューを選ぶと、ドリンクがつくサービスを導入する。
- (4) ヘルシーメニューの栄養成分を、社内ネットに掲示する。
- (5) ヘルシーメニューを予約すると、待たずに受け取れるようにする。

107 テレワーク期間中に増えた体重を減らしたいと話す社員を対象とした、栄養教育プログラムを計画している。本人が主体的に取り組むための結果目標を設定する際に、重視するアセスメント内容である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 自宅に体重計があるか。
- (2) 体重を何kg減らしたいと考えているか。
- (3) 食事や間食を何時に食べているか。
- (4) 身体活動量はテレワーク前からどれくらい変化したか。

108 高校の男子運動部の顧問教員より、部員が補食としてスナック菓子ばかり食べているのが気になると相談を受け、栄養教育を行うことになった。栄養教育の目標の種類とその内容の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 実施目標 —— 学校内の売店で販売する、おにぎりと果物の品目を増やす。
- (2) 学習目標 —— 食事の悩みがある部員には、個別相談を行う。
- (3) 行動目標 —— 補食として牛乳・乳製品を摂取する。
- (4) 環境目標 —— 体組成をモニタリングする。
- (5) 結果目標 —— 補食の摂り方と競技力の関連を理解する。

109 保育園児を対象に、「お魚を食べよう」という目的で食育を行った。学習教材とその内容として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ホワイトボードに「さかなは、ちやにくのもとになる」と書いて、説明した。
- (2) アジの三枚おろしの実演を見せて、給食でその料理を提供した。
- (3) エプロンシアターを用いて、マグロとアジを例に食物連鎖について説明した。
- (4) 保育園で魚を飼って、成長を観察した。

110 総合病院において、訪問栄養食事指導の事業を開始して1年が経過した。事業に対する評価の種類と評価内容の組合せである。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 企画評価 ———— 毎月の指導依頼件数を集計し、推移を分析した。
- (2) 経過評価 ———— 訪問した患者と家族へのアンケートから、満足度を分析した。
- (3) 形成的評価 ———— 1年分の栄養診断結果を集計し、事業のニーズを再分析した。
- (4) 影響評価 ———— 訪問栄養食事指導による収入との比較で、管理栄養士の人件費を分析した。
- (5) 総合評価 ———— 初回訪問時と最終訪問時の体重を比較した。

111 入院時食事療養(I)の届出を行った保険医療機関において、特別食加算が算定できる治療食に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 痛風の患者に、痛風食を提供した。
- (2) 黄疸のない胆石症の患者に、肝臓食を提供した。
- (3) 摂食・嚥下機能が低下した患者に、嚥下調整食を提供した。
- (4) 高血圧の患者に、食塩相当量6g/日未満の減塩食を提供した。
- (5) 8歳の食物アレルギー患者に、小児食物アレルギー食を提供した。

112 クリニカルパスに関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 入院患者は対象としない。
- (2) 時間軸に従って作成される。
- (3) バリエーションとは、標準的な治療の内容をいう。
- (4) アウトカムとは、逸脱するケースをいう。
- (5) 医療コストは増加する。

113 水分出納において、体内に入る水分量として計算する項目である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 滲出液量
- (2) 代謝水量
- (3) 不感蒸泄量
- (4) 発汗量
- (5) 便に含まれる量

114 経腸栄養法が禁忌となる患者である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 頭頸部がん術後
- (2) 食道裂孔ヘルニア
- (3) 胃全摘術後
- (4) 小腸完全閉塞
- (5) 人工肛門造設後

115 経腸栄養剤に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 消化態栄養剤は、窒素源に低分子ペプチドを含む。
- (2) 成分栄養剤は、半消化態栄養剤より浸透圧が低い。
- (3) 血糖管理を目的とした経腸栄養剤は、脂肪エネルギー比率を 15%E としている。
- (4) 肝不全用経腸栄養剤は、芳香族アミノ酸が強化されている。
- (5) 免疫賦活を目的とした経腸栄養剤は、n-6系脂肪酸が強化されている。

116 糖尿病食事療法のための食品交換表に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 4つの表に分類されている。
- (2) 1単位は、100 kcal である。
- (3) 1日の指示単位(指示エネルギー)の配分例には、炭水化物エネルギー比率 40、35、30%E の3段階が示されている。
- (4) かぼちゃは、表2に含まれる。
- (5) チーズは、表3に含まれる。

117 てんかん食とその摂取により生じる代謝に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 高炭水化物・低たんぱく質食である。
- (2) 摂取により、血中3-ヒドロキシ酪酸値が低下する。
- (3) 摂取により、血液 pH が上昇する。
- (4) ケトン体は、筋肉で合成される。
- (5) ケトン体は、脳で利用される。

118 医薬品と医薬品が栄養素に及ぼす影響の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) アンジオテンシンⅡ受容体拮抗薬 —— カリウムの再吸収抑制
- (2) D-ペニシラミン ————— 亜鉛の吸収促進
- (3) メトトレキサート ————— 葉酸の代謝拮抗作用
- (4) サイアザイド系利尿薬 ————— ナトリウムの尿中排泄抑制
- (5) ワルファリン ————— ビタミンKの作用増強

119 問題志向型診療録(POMR)とその内容に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 問題志向型システム(POS)の第2段階に当たる。
- (2) 基礎データは、SOAPに分けて記載する。
- (3) 記録は、5W2H方式で記載する。
- (4) 問題リストは、基礎データから時間の経過に沿って記載する。
- (5) 初期計画は、問題ごとに記載する。

120 ビタミンとその欠乏症の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ビタミンD —— 甲状腺腫
- (2) ビタミンB₁ —— ペラグラ
- (3) ナイアシン —— ウェルニッケ脳症
- (4) 葉酸 —— 高ホモシステイン血症
- (5) ビタミンC —— 夜盲症

121 55歳、男性。デスクワーク中心の仕事。身長165cm、体重76kg、BMI 27.9 kg/m²、標準体重60kg、内臓脂肪面積110 cm²。他に異常は認められなかった。この患者の1日当たりの目標栄養量である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギー 600 kcal
- (2) たんぱく質 70 g
- (3) 脂質 10 g
- (4) 炭水化物 300 g
- (5) 食塩 10 g

122 脂質異常症の栄養管理に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 高LDLコレステロール血症では、飽和脂肪酸の摂取エネルギー比率を10%Eとする。
- (2) 高LDLコレステロール血症では、コレステロールの摂取量を400 mg/日とする。
- (3) 低HDLコレステロール血症では、トランス脂肪酸の摂取を増やす。
- (4) 高トリグリセリド血症では、n-3系脂肪酸の摂取を控える。
- (5) 高カイロミクロン血症では、脂肪の摂取エネルギー比率を15%Eとする。

123 消化器疾患と栄養管理の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 胃食道逆流症 ————— カリウム制限
- (2) たんぱく漏出性胃腸症 —— カルシウム制限
- (3) 慢性膵炎代償期 ————— 脂肪制限
- (4) 胆石症 ————— 糖質制限
- (5) 過敏性腸症候群 ————— たんぱく質制限

124 慢性心不全に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 重症度評価には、ボルマン(Borrmann)分類が用いられる。
- (2) 脳性ナトリウム利尿ペプチド(BNP)は、重症化とともに低下する。
- (3) 進行すると、悪液質となる。
- (4) エネルギー摂取量は、40 kcal/kg 標準体重/日とする。
- (5) 水分摂取量は、50 mL/kg 標準体重/日とする。

125 CKD 患者に対するたんぱく質制限(0.8~1.0 g/kg 標準体重/日)に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 糸球体過剰濾過を防ぐ効果がある。
- (2) 重症度分類ステージ G1 の患者に適用される。
- (3) エネルギー摂取量を 20 kcal/kg 標準体重/日とする。
- (4) アミノ酸スコアの低い食品を利用する。
- (5) 制限に伴い、カリウムの摂取量が増加する。

126 標準体重 60 kg の大動脈石灰化を認める維持血液透析患者に対して、1日当たりの摂取量の評価を行った。改善が必要な項目として、最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギー 2,100 kcal
- (2) たんぱく質 60 g
- (3) 食塩 5 g
- (4) カリウム 1,500 mg
- (5) リン 1,200 mg

127 クッシング症候群で低下する検査値である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 血圧
- (2) 血糖
- (3) 血清コレステロール
- (4) 尿中デオキシピリジノリン
- (5) 骨密度

128 93歳、女性。身長150 cm、体重50 kg、BMI 22.2 kg/m²。2年前に認知症と診断され、その頃から誤嚥性肺炎を繰り返し、胃瘻を造設した。この患者の栄養管理に関する記述である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 嚥下機能検査を行う。
- (2) 栄養剤投与時は、仰臥位とする。
- (3) 目標エネルギー量は、1,300 kcal/日とする。
- (4) 半消化態栄養剤の投与速度は、25 mL/時とする。
- (5) 半固形栄養剤を用いる。

129 70歳、男性。高CO₂血症を認めるCOPD患者である。この患者の栄養管理に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) たんぱく質摂取量は、0.5 g/kg 標準体重/日とする。
- (2) 脂肪の摂取エネルギー比率は、40%Eとする。
- (3) 炭水化物の摂取エネルギー比率は、80%Eとする。
- (4) カルシウム摂取量は、300 mg/日とする。
- (5) リン摂取量は、500 mg/日とする。

130 胃潰瘍で出血を起こすと、上昇する血液検査値である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 平均赤血球容積(MCV)
- (2) ヘマトクリット
- (3) 尿素窒素
- (4) HbA1c
- (5) PSA

131 食物アレルギーに関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 乳糖不耐症は、I型アレルギーである。
- (2) オボアルブミンは、加熱により抗原性が低下する。
- (3) グルテンは、加熱により抗原性が増大する。
- (4) 鶏卵アレルギーでは、鶏肉を除去する。
- (5) 大豆は、特定原材料として表示する義務がある。

132 入院2日目の敗血症患者の病態と栄養管理に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 基礎代謝は、亢進する。
- (2) 体たんぱく質の異化は、抑制される。
- (3) 血糖値は、低下する。
- (4) 糸球体濾過量は、増加する。
- (5) 静脈栄養法は、禁忌である。

133 がん患者の病態と栄養管理に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 悪液質では、筋たんぱく質の同化が優位になる。
- (2) 化学療法施行時には、食欲が増進する。
- (3) 胃切除術後は、カルシウムの吸収が亢進する。
- (4) 上行結腸にストマ(人工肛門)を造設した後は、脱水に注意する。
- (5) 終末期には、経口摂取は禁忌である。

134 受傷後4日目の重症外傷患者の病態と経腸栄養法に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 安静時エネルギー消費量は、低下する。
- (2) インスリン抵抗性は、増大する。
- (3) 水分投与量は、10 mL/kg 現体重/日とする。
- (4) NPC/N は、400 とする。
- (5) 脂肪エネルギー比率は、50%E とする。

135 糖原病I型の幼児の栄養管理に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギーを制限する。
- (2) たんぱく質を制限する。
- (3) フェニルアラニンを制限する。
- (4) 食事を1日2回に減らす。
- (5) コーンスターチを利用する。

136 妊娠16週の妊婦、35歳。身長165 cm、体重73 kg、BMI 26.8 kg/m²、標準体重60 kg、非妊娠時体重72 kg。妊娠糖尿病と診断された。この妊婦の栄養管理に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギー摂取量は、2,200 kcal/日とする。
- (2) たんぱく質摂取量は、40 g/日とする。
- (3) 食物繊維摂取量は、10 g/日とする。
- (4) 朝食前血糖値の目標は、70~100 mg/dL とする。
- (5) 血糖コントロール不良時は、1日2回食とする。

137 公衆栄養活動に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 個人は、対象としない。
- (2) 傷病者の治療を目的とする。
- (3) ハイリスクアプローチでは、対象を限定せずに集団全体への働きかけを行う。
- (4) ソーシャル・キャピタルを活用する。
- (5) 生態系への影響を配慮しない。

138 最近10年間の国民健康・栄養調査結果における成人の1日当たりの平均摂取量の傾向に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 脂肪エネルギー比率は、30%Eを下回っている。
- (2) 炭水化物エネルギー比率は、50%Eを下回っている。
- (3) 食塩摂取量は、7.5gを下回っている。
- (4) 米の摂取量は、増加している。
- (5) 野菜類の摂取量は、350gを超えている。

139 わが国における食品の生産と流通・消費に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) フードバランスシート(食料需給表)には、国民が摂取した食料の総量が示されている。
- (2) フードマイレージとは、生産地から消費地までの輸送手段のことである。
- (3) フードデザートとは、生鮮食品などを購入するのが困難な状態のことである。
- (4) スマート・ライフ・プロジェクトとは、国産農産物の消費拡大を目指す国民運動である。
- (5) 家庭系食品ロス量は、事業系食品ロス量より多い。

140 栄養不良の二重負荷に関する記述である。誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 1つの国の中に、2型糖尿病とやせの問題が同時に存在している。
- (2) 1つの地域の中に、肥満とやせの問題が同時に存在している。
- (3) 1つの地域の中に、クワシオルコルの子どもとマラスマスの子どもが同時に存在している。
- (4) 1つの家庭の中に、父親の過体重と子どもの発育阻害が同時に存在している。
- (5) 同一個人において、肥満と亜鉛欠乏が同時に存在している。

141 健康増進法に定められている施策とその実施者の組合せである。

正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 国民の健康の増進の総合的な推進を 図るための基本的な方針の決定 —— 内閣総理大臣
- (2) 特別用途表示の許可 —— 農林水産大臣
- (3) 食事摂取基準の策定 —— 厚生労働大臣
- (4) 国民健康・栄養調査員の任命 —— 厚生労働大臣
- (5) 栄養指導員の任命 —— 厚生労働大臣

142 栄養士法に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 管理栄養士の免許は、都道府県知事が管理栄養士名簿に登録することにより行う。
- (2) 管理栄養士は、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導を行う。
- (3) 管理栄養士には、就業の届出が義務づけられている。
- (4) 行政栄養士の定義が示されている。
- (5) 医療施設における栄養士の配置基準が規定されている。

143 妊産婦のための食生活指針に関する記述である。

誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 妊娠前の女性も対象にしている。
- (2) 栄養機能食品による葉酸の摂取を控えるよう示している。
- (3) 非妊娠時の体格に応じた、望ましい体重増加量を示している。
- (4) バランスのよい食生活の中での母乳育児を推奨している。
- (5) 受動喫煙のリスクについて示している。

144 健康日本 21(第二次)の目標項目のうち、中間評価で「改善している」と判定されたものである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 適正体重の子どもの増加
- (2) 適正体重を維持している者の増加
- (3) 適切な量と質の食事をとる者の増加
- (4) 共食の増加
- (5) 食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加

145 公衆栄養活動に関係する国際的な施策とその組織の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 持続可能な開発目標(SDGs)の策定 ————— 国際連合(UN)
- (2) 食品の公正な貿易の確保 ————— 国連世界食糧計画(WFP)
- (3) 栄養表示ガイドラインの策定 ————— 国連児童基金(UNICEF)
- (4) 食物ベースの食生活指針の開発と活用 ———— コーデックス委員会(CAC)
のガイドラインの作成
- (5) 母乳育児を成功させるための10か条 ———— 国連食糧農業機関(FAO)
の策定

146 集団を対象とした食事調査における精度に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 対象者の過小申告を小さくするために、調査日数を増やす。
- (2) 栄養素摂取量の季節変動の影響を小さくするために、対象者の人数を増やす。
- (3) 摂取量の平均値の標準誤差は、対象者の人数の影響を受ける。
- (4) 個人内変動は、集団の摂取量の分布に影響しない。
- (5) 日間変動の大きさは、栄養素間で差がない。

147 食事調査法に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食事記録法において、目安量法は秤量法に比べて摂取量推定の誤差が小さい。
- (2) 食事記録法は、食物摂取頻度調査法に比べて個人の記憶に依存する。
- (3) 食物摂取頻度調査法は、24時間食事思い出し法に比べて調査者の負担が大きい。
- (4) 半定量食物摂取頻度調査法の質問票の開発では、妥当性の検討が必要である。
- (5) 陰膳法は、習慣的な摂取量を把握することに適している。

148 食事調査における栄養素摂取量のエネルギー調整に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ある特定の栄養素摂取量と疾病との関連を検討する際に有用である。
- (2) 過小申告の程度を評価することができる。
- (3) エネルギー産生栄養素以外の栄養素には、用いることができない。
- (4) 脂肪エネルギー比率は、残差法によるエネルギー調整値である。
- (5) 密度法によるエネルギー調整値は、観察集団のエネルギー摂取量の平均値を用いて算出する。

149 公衆栄養アセスメントに用いる情報と、その出典の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 人口構造の変化 ————— 生命表
- (2) 食中毒の患者数 ————— 患者調査
- (3) 世帯における食品ロスの実態 —— 食料需給表
- (4) 乳幼児の身体の発育の状態 —— 乳幼児栄養調査
- (5) 介護が必要な者の状況 ————— 国民生活基礎調査

150 集団における栄養調査データを、日本人の食事摂取基準(2020年版)を用いて評価した。評価項目とその指標の組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギーの摂取不足 —— 推定エネルギー必要量(EER)を下回る者の割合
- (2) エネルギーの過剰摂取 —— 推定エネルギー必要量(EER)を上回る者の割合
- (3) 栄養素の摂取不足 ————— EAR を下回る者の割合
- (4) 栄養素の摂取不足 ————— RDA を下回る者の割合
- (5) 栄養素の過剰摂取 ————— AI を上回る者の割合

151 K市では、血圧が高い者の割合が増加しており、脳卒中の死亡率が高いことがわかった。個人の行動変容を目指した減塩キャンペーンを企画する際の事業評価の指標である。最初に変化がみられる指標として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 健康寿命
- (2) 収縮期血圧の平均値
- (3) 食塩摂取量の平均値
- (4) 減塩を心がけている者の割合

152 地域包括ケアシステムに関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 高齢者の医療の確保に関する法律に基づいて行われる。
- (2) 多様な医療・介護資源のネットワーク化を重視する。
- (3) 地域支援事業の実施主体は、都道府県である。
- (4) 地域包括支援センターには、管理栄養士の配置が義務づけられている。
- (5) 地域包括支援センターには、配食サービスが義務づけられている。

153 特定給食施設で提供される給食が担うことのできる役割である。

誤っているのはどれか。1つ選べ。

- (1) 健康寿命の延伸に寄与する。
- (2) 地産地消の推進に寄与する。
- (3) 利用者の食環境を整える。
- (4) 不特定多数の人々の栄養管理を行う。
- (5) 栄養教育の教材として活用できる。

154 給食経営管理におけるトータルシステムに関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食材料を資源として投入し、食事に変換するシステムである。
- (2) 資源を組織的に組み合わせるシステムである。
- (3) オペレーションシステムである。
- (4) 管理業務を単独で機能させるシステムである。
- (5) 7原則と12手順からなるシステムである。

155 給食を提供する施設の種類の種類と給食運営に関わる法規の組合せである。

正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 児童養護施設 ————— 学校給食法
- (2) 乳児院 ————— 児童福祉法
- (3) 母子生活支援施設 ——— 労働安全衛生法
- (4) 介護老人保健施設 ——— 老人福祉法
- (5) 介護老人福祉施設 ——— 医療法

156 保育所の給食運営において、認められていない事項である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 昼食とおやつ以外の食事の提供
- (2) 主食の提供
- (3) 献立作成業務の委託
- (4) 検食業務の委託
- (5) 3歳児以上の食事の外部搬入

157 事業所給食における情報資源とその活用の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 対象集団の人員構成 ————— 食材料費の算出
- (2) 健康診断による有所見者の割合 ——— メニューの見直し
- (3) 料理別販売実績 ————— 調理従事者の衛生講習会の計画
- (4) 食材の卸売市場の価格動向 ————— 給与栄養目標量の見直し
- (5) 食中毒統計データ ————— 食品構成の見直し

158 事業所の給食運営を食単価契約で受託している給食会社が、当該事業所の損益分岐点分析を行った。その結果、生産食数に変化はないが、損益分岐点が低下していた。その低下要因である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 食材料費の高騰
- (2) パートタイム調理従事者の時給の上昇
- (3) 正社員調理従事者の増員
- (4) 食堂利用者数の減少
- (5) 売れ残り食数の減少

159 冷気の強制対流によって、急速冷却を行う調理機器である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 真空冷却機
- (2) タンブルチラー
- (3) プラストチラー
- (4) コールドテーブル
- (5) コールドショーケース

160 マーケティングの4Cと事業所給食での活用方法の組合せである。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- | | | |
|----------------------------------|-------|-------------------------------------|
| (1) 顧客価値(Customer Value) | _____ | 利用者がメニューの特徴を確認できるよう、SNSで情報を発信する。 |
| (2) 顧客価値(Customer Value) | _____ | 利用者が食塩摂取量を抑えられるよう、ヘルシーメニューを提供する。 |
| (3) 顧客コスト(Customer Cost) | _____ | 利用者が選択する楽しみを広げられるよう、メニュー数を増やす。 |
| (4) 利便性(Convenience) | _____ | 利用者が話題の人気メニューを食べられるよう、イベントを実施する。 |
| (5) コミュニケーション
(Communication) | _____ | 利用者が健康的な食事を安価に利用できるように、割引クーポンを発行する。 |

161 食品構成表に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 料理区分別に提供量の目安量を示したものである。
- (2) 1食ごとの献立の食品使用量を示したものである。
- (3) 一定期間における1人1日当たりの食品群別の平均使用量を示したものである。
- (4) 使用頻度の高い食品のリストである。
- (5) 利用者の食事形態の基準を示したものである。

162 鮭フライ(付け合わせ：せんきゃべツ、トマト、レモン、ソース)の作業指示書における食材の記載順である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 鮭(切り身)、きゃべツ、トマト、油、ソース、レモン、パン粉、卵、小麦粉、塩、こしょう
- (2) 鮭(切り身)、卵、きゃべツ、トマト、小麦粉、パン粉、ソース、レモン、塩、こしょう、油
- (3) 鮭(切り身)、塩、こしょう、小麦粉、卵、パン粉、油、きゃべツ、トマト、レモン、ソース
- (4) 小麦粉、パン粉、きゃべツ、トマト、レモン、鮭(切り身)、卵、油、塩、こしょう、ソース
- (5) きゃべツ、トマト、レモン、鮭(切り身)、卵、塩、こしょう、小麦粉、パン粉、ソース、油

163 ポークソテーの検食時の品質の評価結果に問題が認められた。評価項目と見直すべき事柄との組合せである。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 量 ————— 肉の産地
- (2) 焼き色 —— 肉の種類
- (3) 固さ —— 中心温度の測定回数
- (4) 味 ————— 塩の調味濃度
- (5) 温度 ————— 加熱機器の設定温度

164 給食施設で利用されている、生鮮カット野菜に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 一次加工品である。
- (2) 1週間分の一括購入に適している。
- (3) 価格は変動しない。
- (4) 保管には冷凍設備を要する。
- (5) 品質の劣化は起こりにくい。

165 給食の生産・提供システムに関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) コンベンショナルシステムでは、加熱調理後に急速冷却した料理を提供日まで冷蔵保存するための設備を要する。
- (2) セントラルキッチンシステムでは、サテライトキッチンで調理した料理をセントラルキッチンで盛り付ける。
- (3) レディフードシステムでは、食材料の納品を提供日当日とする。
- (4) クックチルシステムでは、加熱調理後に急速冷凍し、 -18°C 以下で保存する。
- (5) アッセンブリーシステムでは、下処理室での作業は不要である。

166 1日1,000食(朝食・昼食)をクックサーブ方式で提供する事業所給食施設において、労働生産性を高めるための検討事項に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 献立を見直し、調理機器の稼働率が高くなるようにする。
- (2) 下処理作業を見直し、食材料を加工度の低いものに変更する。
- (3) 献立の種類数を見直し、多品目少量生産に切り替える。
- (4) 作業の標準時間を見直し、作業時間を長く設定する。
- (5) 調理従事者の雇用を見直し、パートタイム従事者を減らしてフルタイム従事者を増やす。

167 介護老人保健施設の給食における危機管理対策である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 毛髪 of 異物混入事故を防止するため、髪をヘアピンで留めてから帽子を被る。
- (2) 調理従事者の調理場内での転倒防止のため、床には傾斜を設けない。
- (3) 災害・事故発生を想定し、他施設との連携体制を確保する。
- (4) 自然災害時の備蓄食品を、1日分確保する。
- (5) インシデント報告者名を、施設内に掲示する。

168 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、施設の衛生管理マニュアルを作成した。その内容に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 冷凍食品は、納入時の温度測定を省略し、速やかに冷凍庫に保管する。
- (2) 調理従事者は、同居者の健康状態を観察・報告する。
- (3) 使用水の残留塩素濃度は、1日1回、始業前に検査する。
- (4) 加熱調理では、加熱開始から2分後に、中心温度を測定・記録する。
- (5) 冷蔵庫の庫内温度は、1日1回、作業開始後に記録する。

169 検食(保存食)に関する記述である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 土付きの野菜は、洗ってから採取する。
- (2) 異なるロットの缶詰は、各ロットからの合計が50gになるように採取する。
- (3) 採取した食材は、1つのビニール袋にまとめて入れる。
- (4) 出来上がりの料理は、配膳後の状態で採取する。
- (5) 採取後は、1週間保存する。

170 給食施設において、インシデントレポートを分析したところ、手袋の破損・破片に関する報告が多かった。その改善策に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 手袋の使用をやめる。
- (2) 手袋の交換回数を減らす。
- (3) 手袋を青色から白色に変える。
- (4) 手袋を着脱しやすい余裕のあるサイズに変える。
- (5) はめている手袋の状態の確認回数を増やす。

次の文を読み「171」、「172」、「173」に答えよ。

K 総合病院に勤務する管理栄養士である。

患者は、18歳、男性、大学生。身長172cm、体重63kg、BMI 21.3 kg/m²。1か月前から腹痛、下痢があり、近医では胃腸炎の疑いとして投薬されていたが、症状は軽快しなかった。1週間前あたりから、腹痛が増強、38℃程度の発熱があり、朝から数回の嘔吐、少量の下血もあったため、当院の救急外来を受診、イレウス状態であり入院した。

171 入院当日の栄養投与方法である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 経口からの流動食
- (2) 経鼻チューブからの経腸栄養剤
- (3) 末梢静脈からの維持輸液
- (4) 中心静脈からの高カロリー輸液

172 精査の結果、クローン病と診断され、数週間の内科的治療が奏効して、寛解状態になった。1日600kcalの食事と成分栄養剤を併用した栄養療法を開始することになった。エネルギー600kcal、たんぱく質30g、脂質10gの食事を構成するための、たんぱく質源となる食品の目安である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 白身魚50g、鶏肉(皮なし)30g、鶏卵30g、豆腐50g
- (2) 青魚50g、鶏肉(皮なし)30g、鶏卵30g、豆腐50g
- (3) 白身魚50g、鶏卵60g、豆腐50g、普通牛乳100g
- (4) 鶏肉(皮なし)50g、鶏卵60g、豆腐100g

173 その後、成分栄養剤は利用しつつ、退院後に向けて栄養食事指導を行った。患者の母親から、弁当として望ましいおかずを教えてほしいとの希望があった。具体的な組合せ例である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) あじ竜田揚げ、高野豆腐煮物、コーンサラダ
- (2) 卵焼き、筑前煮、きんぴらごぼう
- (3) 蒸し鶏、鮭塩焼き、白菜おかか和え
- (4) ハンバーグ、しゅうまい、ポテトサラダ

次の文を読み「174」、「175」、「176」に答えよ。

K 病院に勤務する管理栄養士である。緊急入院した患者の栄養管理計画を作成している。

患者は、65 歳、男性。独居、60 歳で定年後無職である。普段は 1 日に市販弁当 1 個程度しか摂っておらず、1 週間前からは体調不良もあり、食事はほとんど摂れていなかった。ベッドに横になっているところを、訪問した民生委員に発見された。半年前の体重は 58 kg であった。

身長 172 cm、体重 50 kg、BMI 16.9 kg/m²、血圧 96/58 mmHg、心拍数 94 回/分。空腹時血液検査値は、赤血球数 $380 \times 10^4/\mu\text{L}$ 、ヘモグロビン 9.2 g/dL、ヘマトクリット 38%、アルブミン 3.3 g/dL、血糖 81 mg/dL、総コレステロール 90 mg/dL、トリグリセリド 45 mg/dL、尿素窒素 24 mg/dL、クレアチニン 0.45 mg/dL。明らかな浮腫、腹水、神経学的な異常は認められなかった。

174 この患者の栄養アセスメントの結果である。最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 必要なエネルギー量は、確保できている。
- (2) たんぱく質摂取量は、不足している。
- (3) 腎機能は、低下している。
- (4) 脱水は、認められない。

175 入院時、患者は意識レベルが低く、静脈栄養によって栄養補給を行うことになった。投与開始時のエネルギー量である。最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 2,000 kcal/日
- (2) 1,500 kcal/日
- (3) 1,000 kcal/日
- (4) 500 kcal/日

176 1か月後、体重は53 kg、ヘモグロビン 10.2 g/dL、アルブミン 3.5 g/dL まで回復し、1日3食摂る意思が確認できたので、退院することになった。退院後の食事に関して、患者と相談して決めた目標である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 卵、大豆製品、魚、肉のおかずを食べる。
- (2) 野菜、きのこ、海藻、いものおかずを食べる。
- (3) 果物を食べる。
- (4) 水やお茶などの水分を控える。

次の文を読み「177」、「178」、「179」に答えよ。

K 介護老人保健施設に勤務する管理栄養士である。多職種で栄養管理を行い、栄養マネジメント加算を算定している。

入所者は、85 歳、男性。徐々に嚥下障害が進行し、誤嚥性肺炎も認められるようになり、3 か月前から胃瘻で栄養管理が行われていた。

「口から食べられるようになりたい」と本人の意向があり、医師の指示で言語聴覚士による嚥下訓練(間接訓練)が開始された。

身長 165 cm、体重 48 kg、BMI 17.6 kg/m²、血圧 90/48 mmHg。空腹時血液検査値は、ヘモグロビン 11.8 g/dL、アルブミン 3.7 g/dL。

177 多職種でミーティングを行っている。嚥下訓練(間接訓練)によって、嚥下機能が改善してきたため、食物を使って直接訓練を開始することにした。最初に用いるものである。最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) おもゆ
- (2) 牛乳
- (3) ゼラチンゼリー
- (4) かぼちゃペースト

178 嚥下機能に合わせて、訓練用の食事形態の段階を上げてきた。3 か月経った頃、少しむせるようになったので、言語聴覚士より、パン粥ぐらいの段階に戻してほしいと依頼があった。この依頼に合った料理である。

最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) バナナペースト
- (2) 炒り卵
- (3) ふろふき大根
- (4) 茶碗蒸し(具無し)

179 この入所者に行った栄養管理の計画と実施に対して、算定できる介護報酬である。最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 療養食加算
- (2) 経口移行加算
- (3) 経口維持加算
- (4) 栄養改善加算
- (5) 栄養スクリーニング加算

次の文を読み「180」、「181」、「182」に答えよ。

Kクリニックに勤務する管理栄養士である。

患者は、70歳、女性。重度の関節痛と体力低下によって数年前から通院できなくなり、医師が往診している。この度、腎機能低下が認められたため、医師からエネルギー1,400 kcal/日、たんぱく質40 g/日、食塩6 g/日未満の食事について、在宅患者訪問栄養食事指導の指示があった。屋内での生活はかろうじて自力で行えるが、買い物や食事の準備は近所に住む娘に頼んでいる。摂食嚥下機能に問題はない。

身長150 cm、体重44 kg、BMI 19.6 kg/m²、血圧145/90 mmHg。空腹時血液検査値は、ヘモグロビン11.2 g/dL、アルブミン3.6 g/dL、血糖82 mg/dL、尿素窒素26 mg/dL、クレアチニン0.80 mg/dL、eGFR 54.1 mL/分/1.73 m²。

180 初回の在宅患者訪問栄養食事指導の時に、娘からいつも作っている食事内容のメモをもらい摂取量を把握した(表)。準備された食事はほぼ摂取し、間食はほとんどしない。この内容から優先すべき問題点である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) エネルギー摂取量が少ない。
- (2) たんぱく質摂取量が少ない。
- (3) 野菜摂取量が少ない。
- (4) 食塩摂取量が多い。

表 食事メモ

1日目		
朝	昼	夕
食パン 6枚切半分 牛乳 1杯(150 mL) ヨーグルト 1個(100 g) バナナ 半分	ごはん 茶碗小1杯(100 g) 納豆 1パック(40 g) 茹で野菜 小鉢半分 (ブロッコリー、人参) ポン酢 わかめのみそ汁 1/2杯	ごはん 茶碗小1杯(100 g) かれい煮魚 小1切 野菜類の煮物 小鉢半分
2日目		
朝	昼	夕
食パン 6枚切半分 牛乳 1杯(150 mL) ヨーグルト 1個(100 g) みかん 1個	ごはん 茶碗小1杯(100 g) 奴豆腐(100 g) 白菜のおかか和え 小鉢半分 大根のみそ汁 1/2杯	ごはん 茶碗小1杯(100 g) 肉団子(小5個)と 野菜の洋風煮 (カリフラワー、人参 50 g程度) きゅうり酢の物 小鉢半分

()内は、管理栄養士が記載した内容

181 今後の食事に対する具体的なアドバイスである。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 煮物を炒め物に替えるなど、油脂類の摂取を増やしましょう。
- (2) 朝食に卵1個程度を追加しましょう。
- (3) 朝食にトマト1/2個程度の野菜を追加しましょう。
- (4) 昼食のみそ汁をやめましょう。

182 翌月に、再び在宅患者訪問栄養食事指導を行った。娘より、「最近、母の食欲が低下してきたようだ。」との訴えがあった。対策を相談していたところ、患者から「昔のように、パンにバターをたっぷり塗って食べたい。」と言われた。これに対する返答である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) はい、たっぷり塗ってもらいましょう。
- (2) バターを5gに決めて、塗ってもらいましょう。
- (3) バターではなく、マーガリンをたっぷり塗ってもらいましょう。
- (4) たっぷり塗ってもらうのは、週2回にしましょう。

次の文を読み「183」、「184」に答えよ。

K 小児病院に勤務する管理栄養士である。先天性代謝異常等検査でフェニルケトン尿症を指摘された患児の母親に、栄養食事指導を行うことになった。

患児は、生後1か月、男児。出生体重2,700g、身長48cm。身体・精神に明らかな所見を認めない。

183 治療用ミルクについて説明した後に、患児の母親から、「食事療法は一生続けることになりますか？とても心配です。」との質問があった。「一生続けることになります。私もお手伝いします。」の後に続く管理栄養士の助言である。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 続けるためにはお母さんの頑張りが何より重要です。
- (2) 大変と思われるかもしれませんが、皆さん子どものためと頑張って続けられていますよ。
- (3) 病気について説明したパンフレットを差し上げましょう。後で、ご自分で読んで勉強してくださいね。
- (4) 同じ病気の子どもをもつ家族会をご紹介します。悩みを相談できますよ。

184 治療用ミルクと並行して、離乳食を開始する時期となった。「舌でつぶせる固さ」の時期の離乳食献立として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) つぶし粥、豆腐ペースト
- (2) さつまいものマッシュ、卵黄ペースト
- (3) じゃがいものマッシュ、煮たりんご
- (4) 煮魚のほぐし、つぶしたバナナ

次の文を読み「185」、「186」、「187」に答えよ。

K 大学クリニックに勤務している管理栄養士である。

患者は、21 歳、女性。大学入学と同時に一人暮らしを始めた。中学生の時からダイエットを始め、大学入学後、おかずには野菜だけを食べる生活を続けている。最近、運動時に息切れするようになり、クリニックを受診した。また他院にて、舌炎を指摘されている。

BMI 18.5 kg/m²。血液検査値は、アルブミン 4.2 g/dL、ALT 18 U/L、AST 20 U/L、総ビリルビン 0.8 mg/dL、尿素窒素 16 mg/dL、クレアチニン 0.7 mg/dL、赤血球 $234 \times 10^4/\mu\text{L}$ 、ヘモグロビン 8.5 g/dL、MCV 112 fL (基準値 79~100 fL)、MCHC 32.4% (基準値 26.3~34.3%)。

185 この患者に行った追加の血液検査結果である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 不飽和鉄結合能(UIBC)高値
- (2) エリスロポエチン低値
- (3) ビタミン B₁₂ 低値
- (4) 葉酸低値

186 この患者に認められる症候である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 匙状爪
- (2) たんぱく尿
- (3) 血尿
- (4) 神経障害

187 本人は、今回の受診の結果をきっかけに、これからは食生活を見直したいと思っている。この患者への初回の栄養食事指導である。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 納豆や豆腐などの大豆製品を積極的に食べましょう。
- (2) 肉、魚、卵、乳製品を、1食に1品以上食べましょう。
- (3) ほうれん草など、緑黄色野菜を積極的に食べましょう。
- (4) 野菜は茹でこぼして食べましょう。

次の文を読み「188」、「189」、「190」に答えよ。

K市の保育課に勤務する管理栄養士である。

市内の保育所では、園児の朝食内容に栄養面からみて問題が多いこと、また、朝食を欠食する児の割合も増加しているとの情報提供があった。そこで、K市内の市立保育所に通園する児(1～6歳)の保護者全員を対象に、児と保護者の朝食摂取に関する現状と課題を把握するために、質問紙調査を実施した。

188 図1は、児と保護者の朝食摂取状況に関する質問紙調査の結果である。

正しいのはどれか。1つ選べ。

- (1) 朝食をほとんど食べない児の割合は、17%である。
- (2) 朝食を毎日食べる保護者の割合は、94%である。
- (3) 朝食をほとんど食べない保護者の割合は、23%である。
- (4) 朝食を毎日食べる児の保護者の94%は、朝食を毎日食べている。
- (5) 朝食をほとんど食べない保護者の児の17%は、朝食をほとんど食べない。

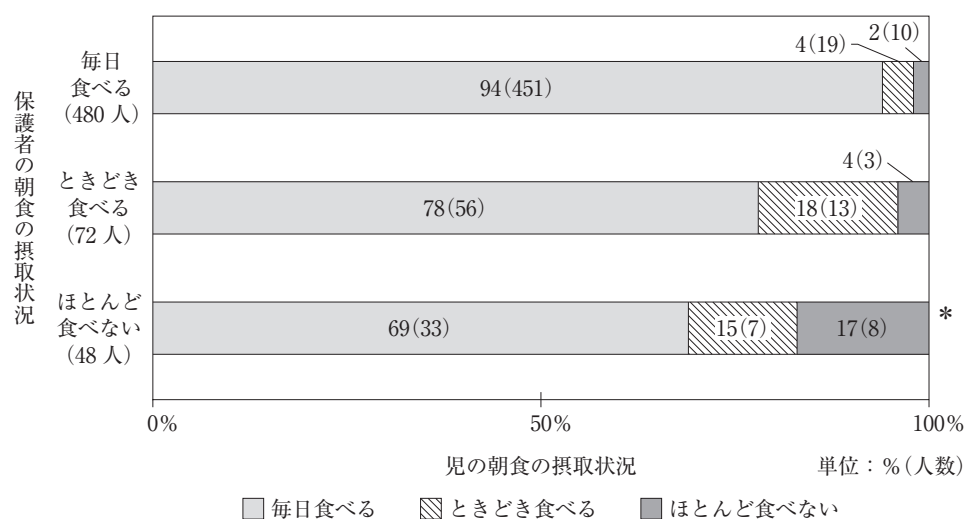


図1 K市立保育所に通園する児と保護者の朝食の摂取状況

*%は、小数第1位を四捨五入して求めたため、合計は100%とはならない。

189 質問紙調査結果と、これまでの保護者との面談等からの情報を踏まえ、重要度と改善可能性のマトリクスを作成して、朝食摂取に関する課題の優先順位付けを行った(図2)。優先度の高いものとして、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) A「朝食の大切さがわからない」
- (2) B「栄養バランスを考えて朝食を準備するのは大変」
- (3) C「子どもはともかく、私は朝食を食べたくない」
- (4) D「朝は忙しくて時間がない」

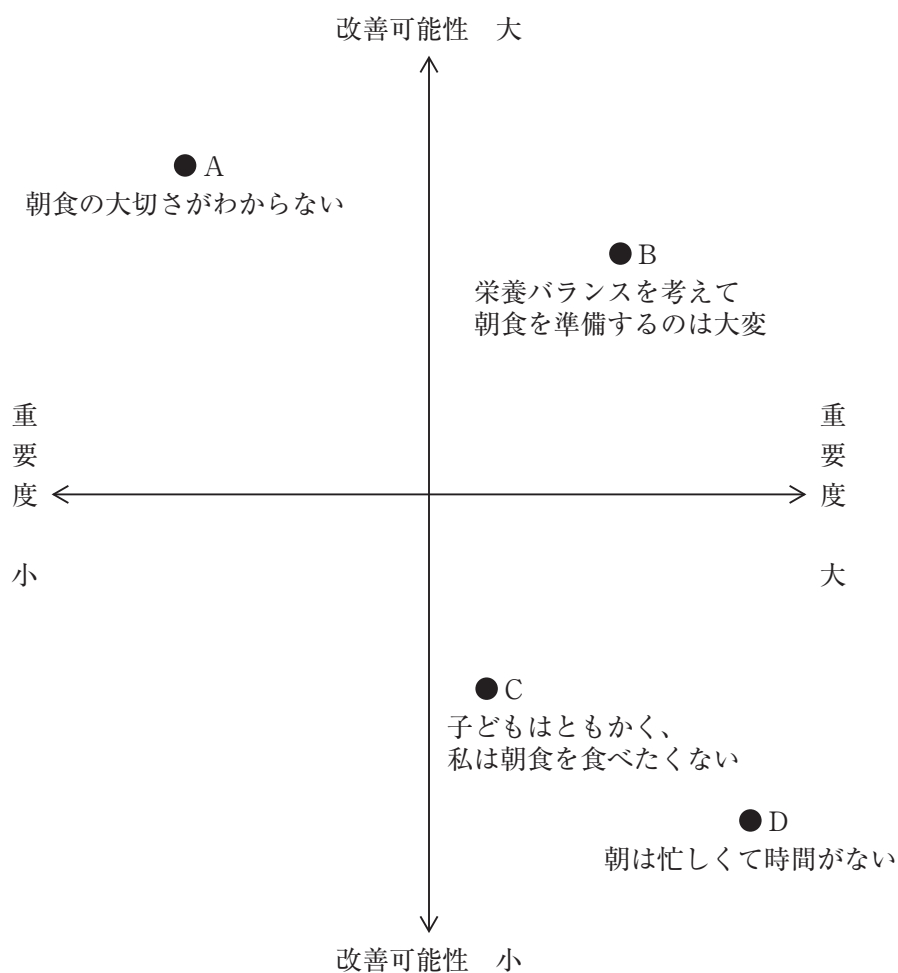


図2 朝食摂取に関する課題

190 課題の優先順位付けを踏まえ、その課題を解決するために、K市の保育課と保育所が連携して行う取組である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 朝食摂取の大切さをテーマに、著名な講師を招いて講演会を行う。
- (2) 「朝食を摂るためには、ライフスタイルの見直しから」というメッセージを、SNSで保護者向けに発信する。
- (3) 市販品を組み合わせるだけでできる、「栄養バランスがとれるお手軽朝食」というリーフレットを、保護者全員に配布する。
- (4) 栄養バランスのよい朝食の作り方を教える調理実習を企画し、参加を呼びかける。

次の文を読み「191」、「192」、「193」に答えよ。

K市健康増進課に勤務する管理栄養士である。

K市は人口30万人の中核市である。市で策定した食育推進計画の期間が次年度末までとなっている。そこで、今期の評価と次期計画のための調査設計と、次期食育推進計画の目標値及びその期間におけるモニタリング方法について検討を行う。

191 5年前に、無作為抽出した市民3,000人を対象に食育推進に関する質問紙調査を郵送法で実施したところ、回収数は600であった。今期の評価と次期計画のための調査設計として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 前回の調査と比較するために、標本の抽出方法、対象者数、調査方法及び市民への広報活動は前回と同じにする。
- (2) 標本の抽出方法、対象者数、調査方法は前回と同じとするが、市民への広報活動を前回より強化する。
- (3) 標本抽出方法は同じだが、対象者数を前回の3倍の9,000人とし、同じ調査方法で実施する。
- (4) 市内在住の食生活改善推進員とその家族を含む計600人を対象に、前回と同じ調査票を用いて調査を実施する。

192 調査の結果、市全体における「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を毎日摂っている者の割合」は、今期の目標値を達成した。しかし、性・年齢階級別にみると、目標値に達していない集団があった。また、全体では、県や近隣の市町村レベルには達していなかった。次期の目標値の設定方法として、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 今期の達成状況を維持するため、同じ目標値を継続する。
- (2) 目標値に達していない性・年齢階級集団の目標値を決め、それが達成された場合の市全体の数値を新たな目標値とする。
- (3) 人口規模が近い近隣自治体の目標値を確認し、それらの平均値を目標値として設定する。
- (4) 県レベルを目指すため、県の食育推進計画と同じ目標値に設定する。

193 次期計画の実施期間において、市民の「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」の状況を、市の既存の事業を活用してモニタリングする仕組みをつくることになった。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 市のホームページに、市民の自由な意見を書き込める仕組みを導入する。
- (2) 市が実施する各種健康診査の参加者を対象に、簡易な質問紙調査を実施する。
- (3) 市が実施するママ・パパ教室の参加者を対象に、簡易な質問紙調査を実施する。
- (4) 市の食育推進会議の委員を対象に、ヒアリング調査を実施する。

次の文を読み「194」、「195」に答えよ。

K 県の健康推進課に勤務する管理栄養士である。

K 県では健康増進計画の一環として、5 年計画で食環境整備事業を実施してきた。5 年目に評価を行ったところ、「食品中の食塩の低減に取り組む県内の食品製造企業登録数」は目標値を達成した。そこで、次の5年間の計画では、これらの商品の利用を増やすことを新たな目標として追加した。

194 「県内登録企業の食品中の食塩を低減した商品(減塩商品)の利用を増やす」という目標に対する評価指標である。最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 国民健康・栄養調査の栄養摂取状況調査票における、県内登録企業の減塩商品の出現数
- (2) 県内登録企業の減塩商品の、県内における販売数
- (3) 県内の最大手スーパーマーケットにおける、県内登録企業の減塩商品の販売数
- (4) 県内保健医療機関に勤務する管理栄養士が実施する、県内登録企業の減塩商品を活用した栄養指導の回数

195 「県内登録企業の食品中の食塩を低減した商品(減塩商品)の利用を増やす」には、消費者である県民への働きかけも重要である。県民に、県内登録企業の商品を含む減塩商品の利用を促すポピュレーションアプローチとして、最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 県の保健所に減塩商品の利用を勧めるパンフレットを置く。
- (2) 県内市町村が実施する高血圧教室で、減塩商品の利用を推奨してもらう。
- (3) 県内のスーパーマーケットで、減塩商品の売場にPOPを掲示してもらう。
- (4) 県内事業所の社員食堂で、卓上に減塩調味料を置いてもらう。

次の文を読み「196」、「197」、「198」に答えよ。

K 町に勤務する管理栄養士である。

豪雨により K 町の 4 分の 1 が浸水し、道路の一部が寸断され、住民約 100 名が公民館に避難している。この避難所の栄養管理を担当することとなった。公民館には、小さな家庭用のシンクが 2 か所、プロパンガスの家庭用コンロが 2 つ設置されている。

196 避難所開設当日、避難所にかけた管理栄養士が、避難住民から最初に聞き取る項目である。最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 避難当日に食べた食事内容
- (2) 食事の要配慮事項
- (3) 食物の嗜好
- (4) 日常の朝食摂取状況

197 避難所開設 3 日目、水道・電気は使用できないが、給水車により水の供給があり、プロパンガスは使用可能であることが確認された。4 日目には、多様な食品の支援物資が届き、水と食品の保管場所を決定した。管理栄養士が行うべきこととして、最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 支援物資の使用計画表の作成
- (2) 避難者個々の必要栄養量の算出
- (3) 避難者の体重計測
- (4) 大量調理器具の調達

198 避難所開設5日目、避難住民のうち、義歯の状態が悪く咀嚼機能が低下している住民10名に提供する昼食の献立である。昼食には缶入りお茶を配布している。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) アルファ化米、イワシの味付け缶、きゅうりとプチトマト
- (2) アルファ化米、牛すき焼き缶、きんぴらごぼう缶
- (3) レトルト粥、サバの味噌煮缶、レトルトさつま芋レモン煮
- (4) レトルト粥、焼き鳥缶、ホールコーン缶とドレッシングパック

次の文を読み「199」、「200」に答えよ。

K 病院に勤務する管理栄養士である。

K 病院は 300 床である。給食管理業務は、直営方式によるクックサーブシステムで運営されている。調理従事者は正規雇用者 8 名である。

なお、調理場に設置されている主な機器は、回転釜、炊飯器、スチームコンベクションオーブン、ガステーブル、フライヤー、温蔵庫、冷凍庫、冷蔵庫、ブラストチラーである。

199 調理従事者 K が自宅で骨折し、提出された診断書により 1 か月の休職が決まった。臨時の人員補充のめどが立たないので、1 人少ない人数での今後 1 か月間の対応を検討した。**最も適切な**のはどれか。1 つ選べ。

- (1) 調理従事者に勤務時間の延長を依頼し、献立を変更しないで対応する。
- (2) 生鮮野菜を冷凍野菜に切り換え、献立を変更して対応する。
- (3) 朝食をパン、ジャム、牛乳に変更し、昼食の料理数を増やす。
- (4) クックサーブシステムにクックチルシステムを併用し、献立を変更しないで作業密度の低い時間に調理を行って対応する。

200 今回の給食管理業務の対応を行うに当たっての、重要な注意事項である。

最も適切なのはどれか。1 つ選べ。

- (1) 過去のインシデントレポートから厨房内で滑りやすい場所を確認する。
- (2) 食材料段階での異物混入の確認方法を再考する。
- (3) 誤配食にならないように、トレーセット内容の確認方法を再考する。
- (4) HACCP に基づいて、衛生管理マニュアルを再考する。

