

平成 11 年度石川県保育士試験問題

栄養学及び実習（その 1）

1 栄養素の機能に関する記述である。A群の語句と最も関係の深いものをB群から選んで、その記号を（ ）内に記入しなさい。

- | A 群 | B 群 |
|----------------------------|--------------|
| () (1) 肝臓グリコーゲン | (a) エネルギー源 |
| () (2) コレステロール | (b) 細胞膜の構成成分 |
| () (3) ビタミンK | (c) 食欲不振 |
| () (4) 糖 質 | (d) 血 糖 |
| () (5) フッ素 | (e) ペラグラ |
| () (6) 水 | (f) 胆汁酸の材料 |
| () (7) ビタミンB ₁ | (g) 血栓症 |
| () (8) リン脂質 | (h) 血液凝固 |
| () (9) ドコサヘキサエン酸 | (i) 体温調節 |
| () (10) ナイアシン | (j) う 歯 |

2 次の文章のうち、正しいものには○印を、誤っているものには×印を（ ）内に記入しなさい。

- () (1) 脂肪は、エネルギー源で体内では1gにつき4キロカロリーである。
- () (2) でんぷんは、ブドウ糖の縮合体で、直鎖状のアミロペクチンと枝分れしたアミロースからなる。
- () (3) 乳糖は、ガラクトースとブドウ糖が結合したもので、乳児の重要なエネルギー源である。
- () (4) 多価不飽和脂肪酸は、酸化され易いので、ビタミンEやカロチンなどを摂取するとよい。
- () (5) たんぱく質は、組織をつくったり、酵素やホルモンなどの材料となるが、エネルギー源とはならない。
- () (6) アミノ酸のうち、食物から摂取しなければならないものを必須アミノ酸という。
- () (7) たんぱく質は、消化管内でアミノ酸に消化され、小腸粘膜から吸収される。
- () (8) カリウムは、野菜や果実に多く含まれ、ナトリウムの排泄を妨げる働きがある。
- () (9) カロチンのビタミンA効率は、重量単位で $\frac{1}{2}$ である。
- () (10) 食物せんいの多い食品には、豆類、いも類、海藻類などがあり、小児期でも1,000キロカロリーあたり20gを目安として摂取することが望ましい。

3 母乳分泌を促進するための留意点を述べなさい。

受験番号

--

平成 11 年度石川県保育士試験問題

栄養学及び実習（その 2）

4 次は栄養素の消化・吸収に関する記述である。該当する語句を下から選んで、その記号を（ ）内に記入しなさい。

- (1) 唾液中には、でんぷんを消化する（ ）が含まれるが、乳児初期にはこの作用は弱い。
- (2) 胃液には、たんぱく質を消化する酵素（ ）が含まれ、たんぱく質は（ ）と（ ）になる。
- (3) 膵液には、たんぱく質分解酵素（ ）や脂肪分解酵素（ ）などが含まれ、これら酵素の活性は（ ）とともに変化する。
- (4) 胆汁は、脂肪分解酵素の作用を受けやすくし、（ ）やステロール類などの吸収を助ける。
- (5) 消化された栄養素は（ ）の絨毛によって吸収される。この絨毛は（ ）から急速に発達する。

- | | | | |
|----------|-------------|-----------|------------|
| (ア) 小腸粘膜 | (イ) プチアリン | (ウ) 胎生末期 | (エ) プロテオース |
| (オ) ペプシン | (カ) トリプシン | (キ) ペプトン | (ク) ステアブシン |
| (ケ) 月齢 | (コ) 脂溶性ビタミン | (サ) 乳児期後半 | (シ) アミロプシン |

5 育児用粉乳に関する次のことについて、その特徴をまとめなさい。

(a) 成分組成上 ……

(b) 使用上 ……

6 離乳のすすめ方の目安に関する文章である。正しいものには○印を、誤っているものには×印を（ ）内に記入しなさい。

- () (1) 初期は、舌ざわりや味になれさせる。
- () (2) 中期には、全がゆは早すぎるのでよくない。
- () (3) 後期は、離乳食が主役になる。
- () (4) 完了期は、歯ぐきでかめる固さを目安に。
- () (5) 離乳の基本は、1日1品1さじから始める。
- () (6) 初期から、全卵を与えてよい。
- () (7) バター、植物油は調理の副材料として少量用いる。
- () (8) 塩や砂糖は、多すぎないように。
- () (9) 進行に応じたベビーフードは利用できる。
- () (10) はちみつは、離乳食として使ってよい。

受験番号

受験番号

平成 11 年度石川県保育士試験問題

栄養学及び実習（その3）

7 幼児期の栄養上の特性について説明しなさい。

8 幼児の食欲不振の原因と対応につき、簡単に述べなさい。

9 次の文章で正しいものには○印を、誤っているものには×印を（ ）内に記入しなさい。

- () (1) 汁物やスープの塩分濃度は、大人と幼児は同じ濃度でよい。
- () (2) 天ぷら、フライなどの調理法は、加熱時間が短いのが、栄養素の損失は多い。
- () (3) 乳幼児期から多種類の食品と色々な調理法で偏食の予防に心がける。
- () (4) 生食用調理は、食品本来の口当たり、風味がよいが、衛生面には十分配慮が必要である。
- () (5) 加熱調理は、組織を軟らかくし、消化をよくする。

10 次の文章の の中に適当な語句を下から選んで、その記号を記入しなさい。

- (1) 鶏卵は栄養価の高い食品であり、ビタミン が多い。しかしビタミン は含まれない。
- (2) 牛乳中には が多く、 率もよい。
- (3) いも類のうち、さつまいもは や のよい給源である。
- (4) 魚類には を含むものもあって、血栓症を予防する の生成に関与する。
- (5) 緑黄色野菜には 含量が多く、 と一緒に調理すると吸収率がよい。

- (a) 多価不飽和脂肪酸 (b) 油 (c) B₂ (d) カルシウム
- (e) 消化吸収 (f) C (g) プロスタグランジン (h) 食物せんい
- (i) ビタミンC (j) カロチン

受験番号

--