

# 管理栄養士国家試験 出題基準（ガイドライン）

## 『クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説2021』掲載問題対応表



●これは本書『クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説2021』に掲載されている問題が、  
管理栄養士国家試験出題基準（平成31年3月29日発表）でどの項目に該当するか\*をまとめた  
資料です。学習のための参考資料としてご活用ください。

\*複数項目に重複する内容を含む問題も多くございますので、あくまで目安としてご覧ください。  
表中に該当する問題の記載がない場合でも、他の問題にその内容が含まれている場合がございます。

### ■ガイドラインの見方■

大項目：中項目を束ねる、総論的・概括的な見出し。

中項目：大項目に示される範囲内の各論的知識。管理栄養士国家試験の出題の範囲となる事項。

小項目：中項目に関する内容をわかりやすくするためのキーワード。これは、大項目、中項目に  
関連して出題される。出題範囲は記載された事項に限定されない。

〈　　〉：関連する出題基準を示す。主として〈　　〉内の出題科目部分で基本的事項について出題  
するが、その応用については当該出題科目でも出題する。

《　　》：臨床栄養学において、疾患名については《　　》内の出題科目部分を参照とする場合。

### ■掲載問題番号とページ番号の見方■

表中の大項目と中項目のアミかけ部分に問題番号とその掲載ページが記載されています。

例：問19001 p1 → 本書の1ページに掲載の19001番（2019年国試1番目）の問題

## ●社会・環境と健康

〈出題のねらい〉

○健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を問う。

○人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての 理解を問う。

○保健・医療・福祉制度や関係法規の概要についての知識を問う。

大項目	中項目		小項目
1 社会と健康	A 健康の概念	14001 p2	a 健康の定義 b 健康づくりと健康管理
	B 公衆衛生の概念	19001 p1, 18001 p4, 13002 p5	a 公衆衛生の定義 b 公衆衛生の目標 c 公衆衛生と予防医学；一次・二次・三次予防 d プライマリヘルスケア e ヘルスプロモーション f 公衆衛生活動の進め方；PDCAサイクル、ハイリスクアプローチ、ポビュレーションアプローチ、リスクアナリシス
	C 社会的公正と健康格差の是正		a 社会的公正の概念 b 健康の社会的決定要因、健康格差
2 環境と健康	A 生態系と人々の生活		a 生態系と環境の保全 b 地球規模の環境
	B 環境汚染と健康影響	19002 p7, 18003 p11, 17003 p10, 17002 p9, 16002 p6, 14003 p8, 09001 p9	a 環境汚染；大気汚染、水質汚濁、土壤汚染 b 公害
	C 環境衛生	19003 p12, 15003 p14, 14004 p13, 20010 別冊p5	a 気候、季節 b 空気 c 温熱 d 放射線 e 上水道と下水道 f 廃棄物処理 g 建築物衛生
3 健康、疾病、行動に関する統計資料	A 保健統計	14005 p15	a 保健統計の概要
	B 人口静態統計	15004 p16, 20002 別冊p2	a 人口静態統計と国勢調査 b 人口の推移；総人口、人口ピラミッド、人口指標 c 世界の人口
	C 人口動態統計	16003 p18, 13005 p19	a 人口動態統計と各指標の届出制度 b 出生 c 死亡 d 死因統計と死因分類（ICD） e 年齢調整死亡率；直接法、標準化死亡比 f 死産、周産期死亡、乳児死亡、妊娠婦死亡
	D 生命表	18004 p20, 20001 別冊p2	a 生命表 b 平均余命と平均寿命 c 健康寿命
	E 傷病統計	17004 p22	a 患者調査 b 国民生活基礎調査

大項目	中項目	小項目
4 健康状態・疾病的測定と評価	A 疫学の概念と指標	a 疫学の対象と領域 b 疾病頻度；罹患率、累積罹患率、有病率、致死率、死亡率 c 曝露効果の測定；相対危険、ハザード比、オッズ比、寄与危険
	B 疫学の方法	a 記述疫学 b 横断研究 c 生態学的研究（地域相関研究） d コホート研究 e 症例対照研究 f 介入研究 g ランダム化比較試験
	C バイアス、交絡の制御と因果関係の判定	a バイアス；選択バイアス、情報バイアス b 交絡と標準化 c 疫学研究の評価と因果関係のとらえ方
	D スクリーニング	a スクリーニングの目的と適用条件 b スクリーニングの精度；敏感度、特異度、陽性反応の中度、ROC曲線
	E 根拠（エビデンス）に基づいた医療（EBM）及び保健対策（EBPH）	a エビデンスの質のレベル b 系統的レビューとメタアナリシス c 診療ガイドライン、保健政策におけるエビデンス
	F 疫学研究と倫理	a 人を対象とした研究調査における倫理的配慮 b インフォームド・コンセント c 利益相反
5 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策	A 健康に関連する行動と社会	a 健康の生物心理社会モデル b 生活習慣病、NCDの概念 c 健康日本21
	B 身体活動、運動	a 身体活動・運動の現状 b 身体活動・運動の健康影響 c 健康づくりのための身体活動基準及び指針
	C 喫煙行動	a 喫煙の現状 b 喫煙の健康影響と社会的問題 c 禁煙サポートと喫煙防止 d 受動喫煙防止 e その他のたばこ対策
	D 飲酒行動	a 飲酒の現状 b 飲酒の健康影響と社会的問題 c アルコール対策と適正飲酒
	E 睡眠、休養、ストレス	a 睡眠と生活リズム b 睡眠障害と睡眠不足の現状、睡眠指針 c 休養の概念と休養指針 d ストレスの概念とストレスマネジメント
	F 歯科保健行動	a 歯の健康と食生活 b 歯と全身の健康 c 歯科保健行動 d 歯科保健対策

大項目	中項目	小項目	
6 主要疾患の 疫学と予防 対策	A がん	18009 p48, 16009 p46, 20003 別冊p3	a 主要部位のがん b がん対策；がん対策基本法, がん対策推進基本計画, がん登録, がんと就労 c がん検診
	B 循環器疾患	19010 p49, 20008 別冊p4	a 高血压 b 脳血管疾患 c 心疾患
	C 代謝疾患	20007 別冊p4	a 肥満, メタボリックシンドローム b 糖尿病 c 脂質異常症
	D 骨・関節疾患		a 骨粗鬆症, 骨折 b 変形性関節症 c ロコモティブシンドローム
	E 感染症	18012 p52, 18011 p50, 17011 p50, 14014 p55, 13012 p55, 12015 p54, 20011 別冊p5	a 感染症法 b 主要な感染症 c 検疫と予防接種
	F 精神疾患	11014 遷改 p56	a 主な精神疾患 b 精神保健対策
	G その他の疾患		a CKD (慢性腎臓病) b 呼吸器疾患；COPD (慢性閉塞性肺疾患) c 認知症 d 難病法と難病対策
	H 自殺, 不慮の事故, 虐待, 暴力	13013 p57	a 自殺 b 不慮の事故 c 虐待, 暴力
7 保健・医療・ 福祉の制度	A 社会保障の概念	19011 p57	a 社会保障の定義と歴史 b 公衆衛生と社会保障
	B 保健・医療・福祉に おける行政のしくみ		a 国の役割と法律 b 衛生法規の定義とその内容 c 地方自治のしくみ；地方自治法 d 都道府県の役割 e 市町村の役割 f 他職種の役割と連携
	C 医療制度	19012 p61, 18013 p60, 17012 p58, 14016 p63, 20015 別冊p6, 20014 別冊p5, 20013 別冊p5	a 医療保険制度 b 医療施設と医療従事者 c 医療費 d 医療法と医療計画 e 保険者の役割とデータヘルス計画
	D 福祉制度	19013 p64	a 社会福祉 b 社会福祉施設 c 障害者福祉 d 障害者福祉施設 e 在宅ケア, 訪問看護 f 福祉関連法規；児童福祉法, 身体障害者福祉法, 知的障害者福祉法, 障害者総合支援法, 老人福祉法
	E 地域保健	19014 p65, 18158 p69, 18015 p68, 17148 p66, 16013 p68, 20141 別冊p31	a 地域保健活動の概要 b 地域保健法 c 保健所と従事者 d 市町村保健センターと従事者 e 地域における資源と連携 f 地域における健康危機管理；自然災害, 感染症, 食中毒

大項目	中項目		小項目
	F 母子保健	19015 p69, 16150 p71, 20016 別冊p6	a 母子保健の概要 b 母子保健法 c 母子健康手帳 d 乳幼児健康診査 e 新生児マスククリーニング f 健やか親子21 g 少子化対策；子ども・子育て支援新制度 h 児童虐待防止
	G 成人保健	18188 p102, 18187 p102, 17014 p73, 16160 p72, 16159 p76, 13114 p72, 13017 p77	a 生活習慣病の発症予防と重症化予防 b 特定健康診査・特定保健指導 c 高齢者の医療の確保に関する法律
	H 高齢者保健・介護	18016 p78, 17013 p83, 16015 p80	a 高齢者保健・介護の概要 b 介護保険法 c 介護予防 d 要介護認定とケアマネジメント e 地域包括支援センター f 介護施設、老人保健施設 g 地域包括ケアシステム
	I 産業保健	19016 p87, 18017 p85, 17015 p84, 20012 別冊p5	a 労働と健康 b 労働安全衛生法 c 労働安全衛生対策：作業管理、作業環境管理、健康管理 d 産業保健従事者 e 職業と健康障害；産業疲労、職業病、作業関連疾患 f 労働災害 g メンタルヘルス対策、過労死対策
	J 学校保健	19017 p90, 17016 p88	a 学校保健の概要 b 学校保健統計；身体発育、体力、健康状態 c 学校保健安全法 d 学校保健安全対策 e 学校保健従事者 f 栄養教諭 g 学校感染症
	K 国際保健	17017 p92, 16017 p91, 20009 別冊p4	a 地球規模の健康問題 b 国際協力 c 持続可能な開発目標（SDGs） d ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ（UHC） e 世界保健機関（WHO） f 国連食糧農業機関（FAO）、コーデックス委員会（CAC） g その他の国際機関

## ●人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

〈出題のねらい〉

- 人体の構造や機能についての系統的な理解を問う。
- 主要疾患の成因、病態、診断及び治療についての知識を問う。

大項目	中項目	小項目
1 人体の構造	A 人体の構成 19018 p110, 18018 p107, 16018 p111, 05106 p108, 20017 別冊p6	a 細胞、組織、器官 b 細胞膜、細胞内小器官 c 細胞の増殖・分化 d 身体構成成分
2 アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質・核酸の構造と機能	A アミノ酸・たんぱく質の構造・機能 19019 p114, 18022 p112, 20018 別冊p6	a アミノ酸 b ペプチド c たんぱく質
	B 糖質の構造・機能 15022 p116, 10055 p117	a 单糖類 b 二糖類 c 多糖類 d 複合糖質
	C 脂質の構造・機能 18019 p119	a 脂肪酸 b トリグリセリド c コレステロール d リン脂質 e 糖脂質
	D 核酸の構造・機能 19020 p123, 20019 別冊p6	a スクレオチド b DNA c RNA d 遺伝情報の伝達と発現 e プリン・ピリミジンの代謝
3 生体エネルギーと代謝	A 生体のエネルギー源と代謝 19021 p126, 20020 別冊p7	a 異化、同化 b ATP c 基質レベルのリン酸化 d 電子伝達系と酸化的リン酸化 e 脱供役たんぱく質(UCP)
	B 酵素	a 酵素の分類 b 反応速度 c 活性の調節 d 補酵素、アイソザイム
4 アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質の代謝	A アミノ酸・たんぱく質の代謝 19022 p129, 17022 p131	a たんぱく質の合成 b たんぱく質の分解 c アミノ酸の分解(炭素骨格代謝、窒素代謝) d アミノ酸に由来する生体物質
	B 糖質の代謝 19023 p139, 17023 p137, 13081 p134, 20070 別冊p16, 20021 別冊p7	a 解糖系 b クエン酸回路 c ペントースリン酸回路 d グリコーゲンの合成・分解 e 糖新生 f 血糖の調節
	C 脂質の代謝	a トリグリセリド・脂肪酸の合成 b トリグリセリド・脂肪酸の分解 c エイコサノイドの代謝 d コレステロールの代謝
5 個体の恒常性(ホメオスタシス)とその調節機構	A 情報伝達の機構 19024 p142, 18032 p142	a 細胞間情報伝達 b 内分泌系と神経系による調節 c 受容体の構造と機能 d 細胞内情報伝達
	B 恒常性 19025 p147, 11030 p145, 20022 別冊p7	a 恒常性とフィードバック機構 b 体液・電解質バランス、酸塩基平衡 c 体温の調節 d 生体機能の周期性変化 e ストレス応答

大項目	中項目		小項目
6 加齢・疾患に伴う変化	A 加齢に伴う変化	19026 p152, 18023 p149	a 分子レベルの老化 b 臓器レベルの老化
	B 疾患に伴う変化	16024 p154	a 炎症と創傷治癒 b 変性 c 壊死, アポトーシス d 萎縮・肥大 e 化生, 異形成 f 良性腫瘍, 悪性腫瘍 g 発がんのメカニズム h がん遺伝子, がん抑制遺伝子 i がんの増殖; 浸潤・転移・播種
	C 個体の死		a 植物状態 b 心臓死 c 脳死
7 疾患診断の概要	A 主な症候	18024 p156, 20025 別冊p7	a バイタルサイン: 血圧, 脈拍, 呼吸, 体温, 意識状態 b 全身症候: 発熱, 全身倦怠感, 体重減少・増加, ショック, 意識障害, 不隱, けいれん, めまい, 脱水, 浮腫 c その他の症候・病態: チアノーゼ, 黄疸, 発疹, 咳血, 頭痛, 運動麻痺, 腹痛, 悪心, 嘔吐, 嘔下困難, 食欲不振, 便秘, 下痢, 吐血, 下血, 腹部膨隆, 腹水, 睡眠障害
	B 臨床検査	19027 p157, 20024 別冊p7	a 種類と特性 b 基準値の考え方 c 一般臨床検査: 尿, 粪便, 咳痰 d 血液学検査 e 生化学検査 f 免疫学所見 g 微生物学検査 h 生理機能検査 i 画像検査
8 疾患治療の概要	A 種類と特徴	19028 p158	a 原因療法, 対症療法 b 保存療法, 根治療法, 特殊療法
	B 治療の方法	17027 p159	a 栄養・食事療法 b 運動療法 c 藥物療法 d 輸液, 輸血, 血液浄化 e 手術, 周術期患者 f 臓器・組織移植, 人工臓器 g 放射線治療 h リハビリテーション i 再生医療 j 救急救命治療 (クリティカルケア) k 緩和ケア l 終末期医療 (ターミナルケア) m 尊厳死
9 栄養障害と代謝疾患	A 栄養・代謝に関わるホルモン・サイトカイン	19029 p160, 20026 別冊p8	a インスリン抵抗性に関わるホルモン b 摂食調節に関わるホルモン
	B 栄養障害		a 飢餓 b たんぱく質・エネルギー栄養障害 (PEM), 栄養失調症 c 悪液質 (カヘキシー) d ビタミン欠乏症・過剰症 e ミネラル欠乏症・過剰症
	C 肥満と代謝疾患	20027 別冊p8	a 肥満, メタボリックシンドローム b 糖尿病 c 脂質異常症 d 高尿酸血症, 痛風
	D 先天性代謝異常症		a アミノ酸代謝異常 b 脂質代謝異常 c 糖質代謝異常

大項目	中項目		小項目
10 消化器系	A 消化器系の構造と機能	19030 p165, 17030 p162, 13085 p163, 13035 p161, 20028 別冊p8	a 消化管の構造と機能 b 肝臓・胆嚢・脾臓の構造と機能 c 咀しゃく, 嘉下 d 消化管ホルモン e 消化, 吸収
	B 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	17031 p164, 16030 p168, 20174 別冊p40	a 口内炎, 舌炎 b 胃食道逆流症 c 胃潰瘍, 十二指腸潰瘍 d たんぱく漏出性胃腸症 e 炎症性腸疾患; クローン病, 潰瘍性大腸炎 f 過敏性腸症候群 g 便秘 h 肝炎 i 肝硬変 j 脂肪肝, 非アルコール性脂肪性肝疾患 (NAFLD)・非アルコール性脂肪肝炎 (NASH) k 胆石症, 胆嚢炎 l 膵炎 m 腸閉塞 (イレウス) n 消化器系の悪性腫瘍
11 循環器系	A 循環器系の構造と機能	18028 p169, 13036 p170, 20029 別冊p8	a 心臓の構造と機能 b 体循環, 肺循環 c 血圧調節の機序
	B 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19121 p643, 19032 p175, 19031 p171, 15039 p173	a 虚血, 充血, うつ血 b 血栓, 塞栓 c 動脈硬化 d 高血圧 e 虚血性心疾患; 狹心症, 心筋梗塞 f 不整脈; 心房細動, 心室細動, 心室頻拍 g 肺塞栓 h 心不全 i 脳出血, 脳梗塞, くも膜下出血
12 腎・尿路系	A 腎・尿路系の構造と機能	19033 p177, 18030 p176, 12038 p178, 20030 別冊p8	a 腎臓の構造と尿の生成 b 体液の量・組成・浸透圧 c 腎に作用するホルモン・血管作動性物質 d 電解質調節 e 代謝性アシドーシス・アルカローシス
	B 腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19034 p179	a 急性・慢性糸球体腎炎 b ネフローゼ症候群 c 急性・慢性腎不全 d 糖尿病性腎症 e CKD (慢性腎臓病) f 血液透析, 腹膜透析
13 内分泌系	A 内分泌器官と分泌ホルモン	17034 p180, 20031 別冊p9	a ホルモン分泌の調節機構 b 視床下部・下垂体ホルモン c 甲状腺ホルモン d カルシウム代謝調節ホルモン e 副腎皮質・髓質ホルモン f 膵島ホルモン g 性腺ホルモン
	B 内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19035 p182, 20032 別冊p9	a 甲状腺機能亢進症・低下症 b 原発性アルドステロン症 c 褐色細胞腫 d クッシング病・症候群
14 神経系	A 神経系の構造と機能	19039 p187, 11043 p189	a 神経系の構造と機能 b 体性神経 c 自律神経 d 感覚
	B 神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19036 p190, 20033 別冊p9	a 認知症 b パーキンソン病・症候群

大項目	中項目		小項目
15 呼吸器系	A 呼吸器系の構造と機能	18038 p192, 12042 p195, 20034 別冊p9	a 気道の構造と機能 b 肺の構造と機能 c 血液による酸素・二酸化炭素運搬の仕組み
	B 呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19037 p196, 17045 p197, 20035 別冊p9	a COPD (慢性閉塞性肺疾患) b 気管支喘息 c 肺炎 d 肺がん
16 運動器（筋・骨格）系	A 運動器系の構造と機能	19038 p200, 18036 p208, 17038 p206, 20036 別冊p9	a 骨・軟骨・関節・靭帯の構造と機能 b 骨の成長 c 骨のリモデリング d 筋肉の構造と機能
	B 運動器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	18037 p202, 15144 p209, 20037 別冊p10, 20023 別冊p7	a 骨粗鬆症 b 骨軟化症, くる病 c 変形性関節症 d フレイル e サルコペニア f ロコモティブシンドローム
17 生殖器系	A 生殖器系の構造と機能	19040 p210, 14046 p212, 10048 p211, 20038 別冊p10	a 男性生殖器の発育過程・形態・機能 b 男性生殖器疾患：前立腺肥大, 前立腺がん c 女性生殖器の発育過程・形態・機能 d 女性生殖器疾患：乳がん, 子宮体部がん, 子宮頸がん e 性周期, 排卵の機序
	B 妊娠と分娩・妊娠合併症	17040 p214	a 生殖, 発生 b 妊娠高血圧症候群 c 妊娠糖尿病
18 血液・リンパ・凝固系	A 血液・リンパ・凝固系の構造と機能	18040 p214, 15046 p216, 08043 p217	a 血球の分化・成熟 b 赤血球, 白血球, 血小板 c 血漿たんぱく質 d 凝固・線溶系
	B 血液系疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19041 p218, 18041 p222, 15200 p704, 15199 p704, 20039 別冊p10	a 貧血 b 出血性疾患 c 白血病
19 免疫, アレルギー	A 免疫と生体防御	19042 p226, 18042 p223, 14049 p227, 20040 別冊p10	a 特異的・非特異的防御機構 b 体液性免疫, 細胞性免疫 c アレルギー
	B 免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要	19043 p232, 18138 p229, 17140 p230, 20041 別冊p10	a 食物アレルギー b 膜原病, 自己免疫疾患 c 免疫不全
20 感染症	A 感染症の成因・病態・診断・治療の概要	19044 p235, 18044 p236, 17044 p234, 20042 別冊p10	a 病原微生物 b 性行為感染症 c 院内感染症 d 新興感染症, 再興感染症 e 抗菌薬・抗生物質

## ●食べ物と健康

〈出題のねらい〉

○食品の分類、成分及び物性を理解し、人体や健康への影響に関する知識を問う。

○食品素材の成り立ちについての理解や、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化についての理解を問う。

○食べ物の特性をふまえた食事設計及び調理の役割の理解を問う。

大項目	中項目	小項目
1 人間と食品 (食べ物)	A 食文化と食生活	a 食文化とその歴史的変遷 b 食生活の時代的変化 c 食物連鎖
	B 食生活と健康	18045 p237 a 食生活と健康維持・管理 b 食生活と生活習慣病 c 食嗜好の形成
	C 食料と環境問題	20043 別冊p11 a フードマイレージの低減 b 食料生産と食料自給率 c 地産地消 d 食べ残し・食品廃棄の低減
2 食品の分類、成分及び物性	A 分類の種類	a 生産様式による分類 b 原料による分類 c 主要栄養素による分類 d 食習慣による分類 e その他の分類
	B 植物性食品の分類と成分	19046 p250, 19045 p241, 18069 p245, 18051 p246, 18047 p285, 18046 p240, 16049 p243, 16046 p248, 16045 p238, 14074 p249, 13052 p363, 13051 p238, 11051改 p239, 20045 別冊p11, 20044 別冊p11 a 穀類 b いも及びでん粉類 c 砂糖及び甘味類 d 豆類 e 種実類 f 野菜類 g 果実類 h きのこ類 i 藻類
	C 動物性食品の分類と成分	19047 p255, 18048 p258, 17045 p254, 12052 p258, 11061 p252, 20047 別冊p11, 20046 別冊p11 a 肉類 b 魚介類 c 乳類 d 卵類
	D 油脂類、調味料及び香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分	19048 p265, 18052 p262, 17046 p260, 14068 p264, 12053 p267, 11054 p263, 09066改 p266, 20049 別冊p12, 20048 別冊p11 a 油脂類 b 調味料及び香辛料 c 嗜好飲料類
	E 食品の物性	18068 p287 a コロイド；エマルション、ゾル・ゲル b レオロジー；非ニュートン流動

大項目	中項目	小項目
3 食品の機能	A 一次機能 18051 p273, 17050 p271, 11055 p274, 20050 別冊p12	a たんぱく質 b 炭水化物（糖質、食物線維） c 脂質 d ビタミン e ミネラル f 水
	B 二次機能 19052 p268, 19051 p278, 19050 p283, 19049 p277, 17051 p281, 16067 p385, 20051 別冊p12	a 色素成分 b 呈味成分 c 香気・におい成分 d テクスチャー
	C 三次機能	a 消化管内で作用する機能 b 消化管吸収後の標的組織での生理機能調節 c 保健健康食品の成分と機能
4 食品の安全性	A 食品衛生と法規 19053 p288, 18055 p289, 16053 p291, 15057 p289, 20053 別冊p12	a リスク分析；リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション b 食品安全基本法と食品衛生法 c 食品衛生関連法規 d 食品衛生行政組織 e 国際機関；世界保健機関（WHO）、国連食糧農業機関（FAO）、コーデックス委員会（CAC）
	B 食品の変質 19054 p296, 18056 p294, 17054 p292, 20054 別冊p13	a 微生物による変質；腐敗 b 化学的変質；油脂の酸敗 c 変質の防止法 d 鮮度・腐敗・酸敗の判定法
	C 食中毒 19056 p300, 19055 p298, 16055 p302, 15058 改 p298, 14061 p304, 13196 p394, 13195 p394, 10071 改 p301, 20056 別冊p13, 20055 別冊p13	a 食中毒の定義 b 食中毒の発生状況 c 細菌性食中毒 d ウィルス性食中毒 e 自然毒食中毒 f 化学性食中毒
	D 食品による感染症・寄生虫症 18058 p307, 17056 p304, 15060 p307, 12061 改 p306	a 経口感染症 b 人畜共通感染症 c 食品から感染する寄生虫症
	E 食品中の有害物質 19057 p309, 17058 p313, 17057 p314, 14062 p311, 13065 p315, 13063 p314, 20057 別冊p13	a かび毒（マイコトキシン） b 化学物質 c 有害元素・放射性物質 d 食品成分の変化により生ずる有害物質 e 混入異物 f 残留農薬；ポジティブリスト制
	F 食品添加物 19058 p317, 18060 p319, 14063 p320, 20058 別冊p13	a 食品添加物の役割 b 安全性評価；毒性試験、無毒性量（NOAEL）、一日摂取許容量（ADI）、使用基準 c 食品衛生法による分類と表示 d 種類と用途
	G 食品の安全性に関するその他の物質 16054 p321	a トランス脂肪酸
	H 食品衛生管理 12064 p322	a HACCPの概念 b 食品工場における一般衛生管理事項 c 家庭における衛生管理 d 国際標準化機構（ISO）

大項目	中項目	小項目
5 食品の表示と規格基準	A 食品表示制度	19060 p323 a 食品表示法 b その他の法律；健康増進法、食品衛生法、JAS法、景品表示法
	B 食品の表示方法	18061 p329, 16060 p326, 15065 p327, 15064 p325, 20059 別冊p14 a 栄養表示；栄養成分表示、栄養強調表示 b 食品安全確保の表示；保存方法、遺伝子組換え食品、アレルゲン c 品質表示；原料・原産地表示、原材料名、賞味・消費期限
	C 食品の規格基準	19061 p332, 18063 p331 a 成分規格 b 製造・加工・調理基準 c 保存基準
	D 特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示	19059 p336, 18062 p337, 17064 p340, 17063 p338, 17062 p332, 14066改 p341, 13068 p334, 20060 別冊p14 a 特別用途食品；病者用食品、妊娠婦・授乳婦用粉乳、乳児用調整乳、えん下困難者用食品 b 特定保健用食品；個別許可型、規格基準型、疾病リスク低減表示、条件付き特定保健用食品 c 栄養機能食品 d 機能性表示食品 e 虚偽・誇大広告などの禁止
	E 器具・容器包装の規格基準と表示	 a 器具・容器包装の安全性の規格基準；ガラス、陶磁器、ホウロウ、プラスチック製品 b 表示；識別表示、識別マーク
6 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	A 食料生産と栄養	a 生産条件；場所、季節、栽培条件と栄養
	B 食品加工と栄養、加工食品とその利用	19062 p345, 18064 p347, 18053 p361, 18049 p354, 17067 p346, 17066 p351, 17049 p342, 17047 p356, 16051 p361, 15069 p349, 20066 別冊p15, 20065 別冊p15, 20061 別冊p14 a 食品加工の意義・目的 b 食品加工の方法 c 食品加工に伴う食品・栄養成分の変化 d 食品成分間反応 e 農産加工食品とその利用 f 畜産加工食品とその利用 g 水産加工食品とその利用 h 油脂、調味料、嗜好飲料とその利用 i 微生物利用食品とその利用 j 冷凍食品、インスタント食品、レトルトパウチ食品とその利用
	C 食品流通・保存と栄養	19064 p350, 19063 p358, 14071 p357, 11060改 p360, 20062 別冊p14 a 食品流通の概略 b 食品保存の方法 c 流通環境と食品・栄養成分変化；温度、光、気相 d 保存条件と食品・栄養成分変化；水分活性、保存による変化、食品成分間反応
	D 器具と容器包装	19067 p371, 16066 p365, 16065 p364, 20063 別冊p14 a 材料及び形態 b 包装による成分及び品質変化 c 素材による環境汚染

大項目	中項目	小項目
7 食事設計と栄養・調理	A 食事設計の基礎 19065 p367, 15072 p368	a 食事設計の意義・内容 b 嗜好性の主観的評価・客観的評価
	B 調理の基本 18067 p373, 17068 p376, 14073 p369, 14072 p372	a 調理の意義 b 非加熱・加熱調理操作の原理 c 热の伝わり方と効率的な加熱条件 d 代表的な調理器具の使用法 e 代表的な調理操作 f 食品の特徴に応じた調理の特性
	C 調理操作と栄養 19068 p374, 19066 p377, 16069 p380, 15073 p383, 14056 p382, 13074 p381, 10069改 p378	a 調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 b 調理による栄養学的・機能的利点
	D 献立作成 19069 p387, 17069 p389, 15075 p388	a 献立作成条件と手順 b 供食, 食卓構成, 食事環境
	E 日本標準食品成分表の理解 18050 p393, 17048 p392, 14054改 p390, 20067 別冊p15, 20064 別冊p15	a 食品成分表の構成と内容 b 食品成分表利用上の注意点

## ●基礎栄養学

〈出題のねらい〉

○栄養の基本的概念及びその意義についての理解を問う。

○エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義についての理解を問う。

大項目	中項目		小項目
1 栄養の概念	A 栄養の定義	18070 p395	a 生命の維持 b 健康保持 c 食物摂取
	B 栄養と健康・疾患	17070 p396	a 栄養学の歴史 b 欠乏症 c 過剰症 d 生活習慣病 e 健康増進
	C 遺伝形質と栄養の相互作用	16070 p398	a 栄養素に対する応答の個人差 b 生活習慣病と遺伝子多型 c 儉約（節約）遺伝子仮説
2 食物の摂取	A 空腹感と食欲	19070 p400, 20068 別冊p15	a 摂食量の調節
	B 食事のリズムとタイミング		a 日内リズムと栄養補給 b 夜食、欠食
3 消化・吸収と栄養素の体内動態	A 消化器系の構造と機能		a 口腔・食道・胃・小腸・大腸の基本構造 b 肝臓の構造と機能
	B 消化・吸収と栄養	19071 p407	a 水溶性栄養素 b 疎水性栄養素
	C 消化過程		a 唾液腺 b 胃腺 c 膵臓 d 胆嚢 e 小腸
	D 管腔内消化の調節	18071 p405, 17072 p404, 13078 p401, 20069 別冊p16	a 脳相、胃相、腸相 b 自律神経系による調節 c 消化管ホルモンによる調節
	E 膜消化、吸收		a 膜の透過 b 能動輸送
	F 栄養素別の消化・吸収	19072 p406	a 炭水化物 b たんぱく質 c 脂質 d ビタミン e ミネラル
	G 栄養素の体内動態		a 門脈系 b リンパ系 c 細胞外液
	H 生物学的利用度（生物学的有効性）	17074 p408, 14194 p455, 14193 p455	a 消化吸収率 b 栄養価

大項目	中項目		小項目
4 炭水化物の栄養	A 糖質の体内代謝	19075 p410, 13082 p409	a 食後・食間期の糖質代謝 b 糖質代謝の臓器差
	B 血糖とその調節	19076 p412, 20071 別冊p16	a インスリンの作用 b 血糖曲線 c 肝臓の役割 d 筋肉・脂肪組織の役割 e コリ回路, グルコース・アラニン回路
	C エネルギー源としての作用		a 炭水化物エネルギー比率 b たんぱく質節約作用
	D 他の栄養素との関係		a 相互変換 b ビタミンB1必要量の増加
	E 食物纖維・難消化性糖質	18076 p414	a 不溶性食物纖維, 水溶性食物纖維 b 難消化性糖質 c 短鎖脂肪酸 d 腸内細菌
5 たんぱく質の栄養	A たんぱく質・アミノ酸の体内代謝	19073 p417, 18073 p415, 20072 別冊p16	a 食後・食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝 b たんぱく質・アミノ酸代謝の臓器差 c アルブミン d 急速代謝回転たんぱく質 (ラピッドターンオーバープロtein)
	B アミノ酸の臓器間輸送		a アミノ酸プール b 分枝アミノ酸の特徴
	C 摂取するたんぱく質の量と質の評価	19074 p418, 15198 p453, 15197 p453, 20073 別冊p16	a 窒素出納 b 生物価 c 不可欠アミノ酸 d アミノ酸価 e アミノ酸の補足効果
	D 他の栄養素との関係	17077 p421	a エネルギー代謝とたんぱく質 b 糖新生とたんぱく質代謝
6 脂質の栄養	A 脂質の体内代謝	19077 p423, 20074 別冊p17	a 食後・食間期の脂質代謝 b 脂質代謝の臓器差
	B 脂質の臓器間輸送	17079 p422	a リポたんぱく質 b 遊離脂肪酸 c ケトン体
	C 貯蔵エネルギーとしての作用	07078改 p428	a トリグリセリド合成 b 脂肪細胞の役割
	D コレステロール代謝の調節	19078 p425	a コレステロールの合成・輸送・蓄積 b フィードバック調節 c コレステロール由来の体成分 d 胆汁酸の腸肝循環
	E 摂取する脂質の量と質の評価	20075 別冊p17	a 脂肪エネルギー比率 b 必須脂肪酸 c n-6系脂肪酸, n-3系脂肪酸 d 飽和脂肪酸, 一価不飽和脂肪酸, 多価不飽和脂肪酸 e 脂肪酸由来の生理活性物質
	F 他の栄養素との関係		a ビタミンB1節約作用 b エネルギー源としての糖質の節約作用

大項目	中項目		小項目
7 ビタミンの栄養	A ビタミンの構造と機能	18078 p434, 17122 p446, 13085 p429, 20077 別冊p17, 20076 別冊p17	a 脂溶性ビタミン b 水溶性ビタミン
	B ビタミンの栄養学的機能	19080 p433, 19079 p431, 16078 p431	a ビタミンAとビタミンDのホルモン様作用 b 補酵素 c 抗酸化作用とビタミンC・ビタミンE・カロテノイド d 血液凝固とビタミンK e 造血作用とビタミンB <sub>12</sub> ・葉酸 f 一炭素単位代謝とビタミンB <sub>12</sub> ・葉酸
	C ビタミンの生物学的利用度		a 脂溶性ビタミンと脂質の消化吸収の共通性 b 水溶性ビタミンの組織飽和と尿中排出 c 腸内細菌叢とビタミン d ビタミンB <sub>12</sub> 吸収機構の特殊性
	D 他の栄養素との関係		a エネルギー代謝とビタミン b 糖質代謝とビタミン c たんぱく質代謝とビタミン d 核酸代謝とビタミン e カルシウム代謝とビタミン
8 ミネラルの栄養	A ミネラルの分類と栄養学的機能	17082 p437, 15086 p437	a 多量ミネラル b 微量ミネラル
	B 硬組織とミネラル	20078 別冊p17	a カルシウム、リン、マグネシウム b 骨・運動とビタミンDの関係 c 歯とフッ素
	C 生体機能の調節作用		a アンジオテンシン・アルドステロンとナトリウム b 神経・筋肉の機能維持とカリウム・マグネシウム c 糖代謝とクロム
	D 酵素反応の賦活作用	16079 p440	a 活性酸素と銅・亜鉛・マンガン・セレン b 呼吸酵素と鉄・銅・モリブデン・ヨウ素
	E 鉄代謝と栄養	19081 p441	a ヘム鉄と非ヘム鉄 b 鉄の体内運搬と蓄積
	F ミネラルの生物学的利用度	18081 p443, 18080 p444	a カルシウム・鉄の消化吸収率と変動要因
	G 他の栄養素との関係		a ビタミンCと鉄吸収
9 水・電解質の栄養的意義	A 水の出納	19082 p446, 18082 p447, 13200 p456, 13199 p456, 20079 別冊p17	a 代謝水 b 不可避尿 c 不感蒸泄 d 水分必要量 e 脱水、浮腫
	B 電解質代謝と栄養	20080 別冊p18	a 水・電解質・酸塩基平衡の調節 b 血圧とナトリウム・カリウム
10 エネルギー代謝	A エネルギー代謝の概念		a 物理的燃焼値 b 生理的燃焼値(生体利用エネルギー量)
	B エネルギー消費量	19083 p451, 18083 p449, 20081 別冊p18	a 基礎代謝量 b 安静時代謝量 c 睡眠時代謝量 d 活動時代謝量 e メツツ(METs)、身体活動レベル(PAL) f 食事誘発性熱産生(DIT)
	C 臓器別エネルギー代謝		a 筋肉 b 肝臓 c 脂肪組織 d 脳
	D エネルギー代謝の測定法	17083 p452	a 直接法と間接法 b 呼気ガス分析 c 呼吸商と非たんぱく質呼吸商 d 二重標識水法

## ●応用栄養学

〈出題のねらい〉

○栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメント考え方についての理解を問う。

○食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠についての理解を問う。

○各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについての基礎的な理解を問う。

大項目	中項目		小項目
1 栄養ケア・マネジメント	A 栄養ケア・マネジメントの概念	18084 p457	a 栄養ケア・マネジメントの定義 b 栄養ケア・マネジメントの過程；PDCAサイクルの意義と目的
	B 栄養アセスメント	19084 p458, 18085 p458	a 栄養アセスメントの意義と目的 b 栄養アセスメントの方法 c アセスメント結果からの現状把握と課題の抽出 d 目的達成のための個人目標の決定
	C 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック		a 栄養ケア計画の作成と実施 b モニタリングと個人評価 c マネジメントの評価
2 食事摂取基準の基礎的理解	A 食事摂取基準の意義	16089改 p461	a 食事摂取基準の目的 b 科学的根拠に基づいた策定
	B 食事摂取基準策定の基礎理論	19086改 p459, 17094改 p466, 16087 p464, 20084 別冊p18	a エネルギー摂取の過不足からの回避を目的とした指標の特徴 b 栄養素の摂取不足からの回避を目的とした指標の特徴 c 栄養素の過剰摂取からの回避を目的とした指標の特徴 d 生活習慣病の予防を目的とした指標の特徴 e 策定における基本的留意事項
	C 食事摂取基準活用の基礎理論	18155改 p471	a 食事調査などによるアセスメントの留意事項 b 活用における基本的留意事項 c 個人の食事改善を目的とした評価・計画と実施 d 集団の食事改善を目的とした評価・計画と実施
	D エネルギー・栄養素別食事摂取基準	19087 p469, 19085改 p462, 18169 p469, 18087改 p463, 17086改 p465, 16088改 p468, 20086 別冊p19, 20085 別冊p19	a エネルギー b エネルギー摂取量の過不足の評価方法；成人の目標とするBMI c たんぱく質 d 炭水化物 e 脂質 f エネルギー産生栄養素バランス g ビタミン h ミネラル
	E ライフステージ別食事摂取基準	09097改 p492	a 妊婦・授乳婦 b 乳児 c 小児 d 成人 e 高齢者
3 成長、発達、加齢	A 成長、発達、加齢の概念		a ライフサイクル b 成長 c 発達 d 加齢
	B 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養	19088 p475, 17087 p474, 20087 別冊p19	a 身長、体重、体組成 b 消化、吸收 c 代謝 d 運動、知能、言語、精神、社会性 e 食生活、栄養状態

大項目	中項目		小項目
4 妊娠期、授乳期	A 妊娠期・授乳期の生理的特徴	19089 p476, 20088 別冊p19	a 妊娠の成立・維持 b 胎児付属物 c 胎児の成長 d 母体の生理的变化 e 乳汁分泌の機序 f 初乳、成乳 g 母乳成分・母乳量の変化
	B 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア	19182 p512, 19181 p512, 19090改 p477, 17089 p479, 20171 別冊p38, 20089 別冊p20	a やせと肥満 b 鉄摂取と貧血 c 食欲不振と妊娠悪阻 d 肥満と妊娠糖尿病 e 食塩・水分摂取と妊娠高血圧症候群 f 葉酸摂取と神経管閉鎖障害 g 出産後の健康・栄養状態及びQOLの維持・向上 h 妊産婦のための食生活指針
5 新生児期、乳児期	A 新生児期・乳児期の生理的特徴	15098 p480, 20090 別冊p20	a 呼吸器系・循環器系の適応 b 体水分量と生理的体重減少 c 腎機能の未熟性 d 体温調節の未熟性 e 新生児期、乳児期の発育 f 摂食・消化管機能の発達
	B 新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア	19185 p515, 19184 p515, 19183 p515, 19136 p486, 19092 p487, 19091 p482, 18092 p485, 20188 別冊p46, 20187 別冊p46, 20091 別冊p20	a 低出生体重児 b 低体重と過体重 c 哺乳量と母乳性黄疸 d ビタミンK摂取と乳児ビタミンK欠乏性出血症 e 鉄摂取と貧血 f 乳児下痢症と脱水 g 二次性乳糖不耐症 h 食物アレルギー i 便秘 j 授乳期の栄養補給法；母乳栄養、人工栄養、混合栄養、離乳食 k 授乳・離乳の支援ガイド
6 成長期（幼児期、学童期、思春期）	A 成长期の生理的特徴	19094 p494, 19093 p489, 17092 p489, 16094 p495	a 生理機能の発達 b 運動機能の発達 c 精神機能の発達 d 社会性の発達 e 第二次性徴 f 精神的不安定
	B 成長期の栄養アセスメントと栄養ケア	18093 p491, 17093 p492, 16189 p518, 16188 p518, 20190 別冊p47, 20092 別冊p20	a やせ・低栄養と過体重・肥満 b 脱水 c う歯 d 偏食、食欲不振 e 摂食障害 f 鉄摂取と貧血 g 適切な栄養状態の維持、疾病予防、健康の維持増進
7 成人期	A 成人期の生理的特徴	18095 p496, 20093 別冊p20	a 生理的変化と生活習慣の変化 b 更年期の生理的変化
	B 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア		a 肥満とメタボリックシンドローム b インスリン抵抗性と糖尿病 c 脳血管疾患の予防 d 虚血性心疾患の予防 e 生活習慣病の予防 f 更年期障害 g 骨粗鬆症の予防

大項目	中項目		小項目
8 高齢期	A 高齢期の生理的特徴	19096 p498, 20094 別冊p21	a 感覚機能 b 咀嚼・嚥下機能 c 消化・吸収機能 d 食欲不振、食事摂取量の低下 e たんぱく質・エネルギー代謝の変化 f カルシウム代謝の変化 g 身体活動レベルの低下 h ADL（日常生活動作）、IADL（手段的日常生活動作）の低下
	B 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア	19095 p500, 17095 p501, 10101 p498, 20095 別冊p21	a フレイル b サルコペニア c 口コモティブシンドローム d 転倒、骨折の予防 e 認知症への対応 f 咀嚼・嚥下障害への対応 g ADLの支援 h 脱水と水分補給 i 低栄養の予防・対応
9 運動・スポーツと栄養	A 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝	19097 p505, 16097 p506	a 骨格筋とエネルギー代謝 b 運動時の呼吸・循環応答 c 体力 d 運動トレーニング
	B 運動と栄養ケア	17097 p503, 20096 別冊p21	a 運動の健康への影響；メリット・デメリット b 健康づくりのための身体活動基準及び指針 c 糖質摂取・たんぱく質摂取 d 水分・電解質補給 e スポーツ貧血 f 食事内容と摂取のタイミング g 運動時の食事摂取基準の活用 h ウエイトコントロールと運動・栄養 i 栄養補助食品の利用
10 環境と栄養	A ストレスと栄養ケア	19098 p507, 17098 p506	a 恒常性の維持とストレッサー b 生体の適応性と自己防衛 c ストレスによる代謝の変動 d ストレスと栄養
	B 特殊環境と栄養ケア	19099 p509, 15105 p511, 20097 別冊p21	a 特殊環境下の代謝変化 b 热中症と水分・電解質補給 c 高温・低温環境と栄養 d 高圧・低圧環境と栄養 e 無重力環境と栄養 f 災害時の栄養

## ●栄養教育論

〈出題のねらい〉

○栄養教育の目的に応じた理論と技法についての理解を問う。

○対象者の社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴を考慮し、理論や技法を応用した栄養教育の展開についての理解を問う。

大項目	中項目	小項目
1 栄養教育のための理論的基礎	A 行動科学の理論とモデル	a 刺激-反応理論 b ヘルスピリーフモデル c トランセセオレティカルモデル d 計画的行動理論 e 社会的認知理論 f ソーシャルサポート g コミュニティオーガニゼーション h イノベーション普及理論 i ヘルスリテラシー
	B 栄養カウンセリング	a 行動カウンセリング b カウンセリングの基礎的技法 c 認知行動療法 d 動機付け面接
	C 行動変容技法と概念	a 刺激統制 b 反応妨害・拮抗 c 行動置換 d オペラント強化 e 認知再構成 f 意志決定バランス g 目標宣言、行動契約 h セルフモニタリング i 自己効力感（セルフ・エフィカシー） j ストレスマネジメント k ソーシャルスキルトレーニング l ナッジ
	D 組織づくり・地域づくりへの展開	a セルフヘルプグループ b グループダイナミクス c エンパワメント d ソーシャルキャピタル

大項目	中項目	小項目
2 栄養教育マネジメント	A 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル	a プリシード・プロシードモデル b ソーシャルマーケティング c 生態学的モデル
	B 健康・食物摂取に栄養を及ぼす要因のアセスメント	a アセスメントの種類と方法 b 個人要因のアセスメント c 環境要因のアセスメント
	C 栄養教育の目標設定	a 目標設定の方法 b 実施目標 c 学習目標 d 行動目標 e 環境目標 f 結果目標
	D 栄養教育計画立案	a 学習者の決定 b 期間・時期・頻度・時間の設定 c 場所の選択と設定 d 實施者の決定とトレーニング e 教材の選択と作成 f 学習形態の選択
	E 栄養教育プログラムの実施	a モニタリング b 実施記録・報告
	F 栄養教育の評価	a 評価指標と評価基準の設定 b 企画評価 c 経過評価 d 影響評価 e 結果評価 f 形成的評価 g 総括的評価 h 経済評価 i 総合的評価
3 理論や技法を応用した栄養教育の展開	A ライフステージ別の栄養教育の展開	a 妊娠期・授乳期、乳幼児期、学童期・思春期、成人期、高齢期の特徴を踏まえた栄養教育

## ●臨床栄養学

〈出題のねらい〉

○傷病者や要支援者・要介護者の栄養ケア・マネジメントについての理解を問う。

○疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態の心身機能の特徴に応じ適切な栄養管理の方法についての理解を問う。

大項目	中項目	小項目
1 臨床栄養の概念	A 意義と目的  19115 p565	a 臨床栄養の意義と目的 b 傷病者や要支援者・要介護者への栄養ケア・マネジメント c 内部環境の恒常性と栄養支援 d 疾患の予防 e 疾患の治癒促進 f 疾患の増悪化と再発の防止 g 栄養状態の改善 h 社会的不利とノーマリゼーション i QOL（生活の質、人生の質）の向上
	B 医療・介護制度の基本  19116 p569, 18115 p571, 17162 p566, 16164 p566, 15126 p569, 20115 別冊p25	a 医療保険制度 b 介護保険制度 c 医療・介護保健における栄養に関する算定の基本
	C 医療と臨床栄養  15122 p576	a 医療における栄養管理の意義 b 医療における倫理 c クリニカルパスと栄養ケア d チーム医療 e リスクマネジメント f 傷病者の権利 g インフォームド・コンセント
	D 福祉・介護と臨床栄養	a 福祉・介護における栄養管理の意義 b 福祉・介護における管理栄養士の役割 c チームケアと栄養ケア d 在宅ケアと施設連携
2 傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント	A 栄養アセスメントの意義と方法  18117 p579, 17119 p583, 17085 p578, 16026 p583, 13123 p577, 20111 別冊p25, 20083 別冊p18, 20082 別冊p18	a 栄養スクリーニングの意義と方法 b 傷病者への栄養アセスメント c 要支援者・要介護者への栄養アセスメント d 栄養アセスメントの具体的方法：問診、臨床検査、身体計測、臨床検査、栄養・食事調査
	B 栄養ケアの目標設定と計画作成  14124 p584, 12124 p585	a 目標の設定 b 栄養投与量の算定：エネルギー、たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル、水分 c 栄養補給法の選択：経口栄養法、経腸栄養法、静脈栄養法 d 多職種との連携
	C 栄養・食事療法と栄養補給法  19118 p589, 19117 p592, 18119 p591, 17194 p698, 17193 p698, 17192 p698, 16119 p593, 15128 p591, 14126 p589, 13126 p586, 12127 p585, 20182 別冊p43, 20114 別冊p25, 20113 別冊p25	a 栄養・食事療法と栄養補給法の歴史と特徴 b 経口栄養補給法の目的、種類、実施：一般治療食、特別治療食 c 経腸栄養補給法の目的、種類、実施；適応疾患、投与方法、経腸栄養剤の種類、合併症，在宅経腸栄養管理 d 静脈栄養補給法の目的、種類、実施；適応疾患、投与方法、輸液の種類、合併症，在宅静脈栄養管理

大項目	中項目		小項目
	D 傷病者、要支援者・要介護者への栄養教育		a 傷病者への栄養教育；外来、入院、退院、在宅ケア b 要支援者・要介護者への栄養教育；施設、居宅
	E モニタリングと再評価	19119 p581, 20112 別冊p25	a 臨床症状や栄養状態のモニタリング b 栄養投与量の再評価 c 栄養補給法の再評価 d 栄養ケアの修正
	F 薬と栄養・食事の相互作用	19120 p594, 18122 p596, 18120 p595	a 栄養・食品が医薬品に及ぼす影響 b 医薬品が栄養・食事に及ぼす影響
	G 栄養ケアの記録	19122 p596, 20117 別冊p26	a 栄養ケア記録の意義 b 問題志向型システム (POS : problem oriented system) の活用；POSの概要、基礎データ、栄養アセスメント、栄養ケア計画、栄養ケア実施記録
3 疾患・病態別栄養ケア・マネジメント	A 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケア	19190 p692, 19189 p692, 19188 p692, 19123 p599, 15076 p598, 11137追改 p600, 20118 別冊p26	a たんぱく質・エネルギー栄養障害 (PEM)、栄養失調症 b ビタミン欠乏症・過剰症 c ミネラル欠乏症・過剰症
	B 肥満と代謝疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19126 p615, 19125 p613, 19124 p602, 18183 p685, 18182 p685, 18181 p685, 18126 p621, 18123 p601, 17125 p611, 15194 p683, 15193 p683, 15133 p617, 14035 p619, 13130 p611, 13034 p605, 11149 p606, 10037 p609, 20184 別冊p44, 20122 別冊p27, 20121 別冊p27, 20120 別冊p26, 20119 別冊p26	a 肥満、メタボリックシンドローム b 糖尿病 c 脂質異常症 d 高尿酸血症、痛風
	C 消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19129 p633, 19128 p630, 19127 p624, 18130 p631, 18129 p625, 18128 p628, 18127 p622, 17191 p689, 17190 p689, 17130 p635, 17129 p637, 11135改 p633, 05015 p623, 20176 別冊p40, 20175 別冊p40, 20125 別冊p27, 20124 別冊p27, 20123 別冊p27	a 口内炎、舌炎 b 胃食道逆流症 c 胃潰瘍、十二指腸潰瘍 d たんぱく漏出性胃腸症 e 炎症性腸疾患；クローン病、潰瘍性大腸炎 f 過敏性腸症候群 g 便秘 h 肝炎 i 肝硬変 j 脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝疾患 (NAFLD)・非アルコール性脂肪肝炎 (NASH) k 胆石症、胆囊炎 l 膵炎

大項目	中項目	小項目	
	D 循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19130 p641, 18132 p645, 17132 p641, 16185 p690, 16184 p690, 16183 p690, 16127 p644, 15141 p646, 15138 p646, 12037 p638, 20127 別冊p28, 20126 別冊p28, 20116 別冊p26	a 高血圧 b 動脈硬化症 c 狹心症、心筋梗塞 d 心不全 e 不整脈；心房細動、心室細動、心室頻拍 f 脳出血、脳梗塞、くも膜下出血
	E 腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	7140 p647, 6136 p650, 19192 p696, 19191 p696, 19133 p660, 19132 p655, 19131 p651, 18186 p694, 18185 p694, 18184 p694, 18133 p657, 18031 p648, 16033 p649, 12140 p653, 11139 p654, 11041 p659, 20130 別冊p29, 20129 別冊p28, 20128 別冊p28	a 急性・慢性糸球体腎炎 b ネフローゼ症候群 c 急性・慢性腎不全 d 糖尿病腎症 e CKD（慢性腎臓病） f 尿路結石症 g 血液透析、腹膜透析
	F 内分泌疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19134 p185, 20131 別冊p29	a 甲状腺機能亢進症・低下症 b クッシング病・症候群
	G 神経疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	16191 p703, 16190 p703	a 認知症 b パーキンソン病・症候群
	H 摂食障害の栄養アセスメントと栄養ケア	19137 p661, 20132 別冊p29	a 神経性やせ症（神経性食欲不振症） b 神経性大食症
	I 呼吸器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19135 p198, 20181 別冊p43, 20180 別冊p43	a COPD（慢性閉塞性肺疾患） b 気管支喘息 c 肺炎
	J 血液系の疾患・病態の栄養アセスメントと栄養ケア		a 貧血 b 出血性疾患
	K 筋・骨格疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19138 p203, 20133 別冊p29	a 骨粗鬆症 b 骨軟化症、くる病 c 変形性関節症 d サルコペニア e ロコモティブシンドローム
	L 免疫・アレルギー疾患の栄養アセスメントと栄養ケア		a 食物アレルギー b 膠原病、自己免疫疾患 c 免疫不全
	M 感染症の栄養アセスメントと栄養ケア		a 病原微生物
	N 癌の栄養アセスメントと栄養ケア	19187 p706, 19186 p706, 18139 p663, 15145 p663	a 消化管の癌；食道、胃、結腸、直腸 b 緩和ケア c 終末期医療（ターミナルケア）

大項目	中項目		小項目
O 手術、周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア	19139 p665, 15196 p700, 15195 p700, 15143 p664, 20179 別冊p42, 20178 別冊p42, 20177 別冊p41, 20134 別冊p29		a 術前、術後 b 胃、食道 c 小腸、大腸 d 消化管以外の術前・術後
P クリティカルケアの栄養アセスメントと栄養ケア	18140 p667, 20135 別冊p30		a 外傷 b 熱傷
Q 摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア	19140 p679, 17196 p708, 17195 p708		a 咀嚼・嚥下障害 b 口腔・食道障害 c 消化管通過障害
R 身体・知的障害の栄養アセスメントと栄養ケア	18148改 p671		a 身体障害 b 知的障害 c 精神障害
S 乳幼児・小児疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	19141 p669, 17141 p668, 20136 別冊p30		a 消化不良症 b 周期性嘔吐症 c 小児肥満 d 先天性代謝異常 e 糖尿病 f 腎疾患
T 妊産婦・授乳婦疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	16141 p673, 16140改 p676, 16040 p672, 20172 別冊p38		a 妊娠糖尿病、糖尿病合併妊娠 b 妊娠高血圧症候群
U 老年症候群の栄養アセスメントと栄養ケア	19142 p679, 18097 p682, 18010 p681, 15150 p677		a 誤嚥、転倒、失禁、褥瘡 b フレイル

## ●公衆栄養学

〈出題のねらい〉

○わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策についての理解を問う。

○地域診断を通じた集団・地域における人々の健康・栄養状態及び社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動についての理解を問う。

大項目	中項目		小項目
1 公衆栄養の概念	A 公衆栄養の概念	18143 p711	a 公衆栄養の意義と目的 b 生態系と食料・栄養 c 保健・医療・福祉・介護システムと公衆栄養 d コミュニティと公衆栄養活動
	B 公衆栄養活動の基本と展開過程	19143 p712, 20137 別冊p30	a 公衆栄養活動の歴史 b 少子・高齢社会における健康増進 c 疾病予防のための公衆栄養活動 d ヘルスプロモーションのための公衆栄養活動 e エンパワーメントと公衆栄養活動 f 住民参加 g ソーシャル・キャピタルの醸成と活用 h 持続可能性（サステナビリティ）を踏まえた公衆栄養活動
2 健康・栄養問題の現状と課題	A 食事の変化	19145 p730, 19144 p729, 20138 別冊p30	a エネルギー・栄養素摂取量 b 食品群別摂取量 c 料理・食事パターン
	B 食生活の変化	19146 p714	a 食行動 b 食知識、食態度、食スキル
	C 食環境の変化	18146 p717, 16145 p713, 15153 p718, 20139 別冊p30	a 食品生産・流通 b 食情報の提供 c フードバランスシート（食料需給表） d 食料自給率
	D 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題	19147改 p719, 20140 別冊p31	a 先進諸国 b 開発途上国 c 地域間格差
3 栄養政策	A わが国の公衆栄養活動	19148 p723	a 健康づくり施策と公衆栄養活動の役割 b 公衆栄養活動と組織・人材育成
	B 公衆栄養関連法規	19153 p722, 19149 p724, 16147 p725, 16146 p720, 20143 別冊p31, 20142 別冊p31	a 地域保健法 b 健康増進法 c 食育基本法
	C 管理栄養士・栄養士制度と職業倫理	19150 p726, 20144 別冊p31	a 栄養士法 b 管理栄養士・栄養士の社会的役割 c 管理栄養士・栄養士精度の沿革 d 管理栄養士・栄養士養成制度 e 職業倫理
	D 国民健康・栄養調査	19151 p727, 18145 p729, 17150 p727, 20145 別冊p32	a 調査の目的・沿革 b 調査の内容・方法
	E 実施に関連する指針、ツール	19152 p732, 15157 p730, 20152 別冊p33	a 食生活指針 b 食事バランスガイド
	F 国の健康増進基本方針と地方計画	15158 p733	a 国の基本方針策定の目的・内容 b 基本方針の推進と地方健康増進計画 c 食育推進基本計画策定の目的・内容 d 食育の推進と地方食育推進計画
	G 諸外国の健康・栄養政策	19154 p93, 11170改 p736, 20146 別冊p32	a 公衆栄養活動に関係する国際的な栄養行政組織 b 公衆栄養関連計画 c 食事摂取基準 d 食生活指針、フードガイド e 栄養士養成制度

大項目	中項目		小項目
4 栄養疫学	A 栄養疫学の概要		a 栄養疫学の役割 b 公衆栄養活動への応用
	B 曝露情報としての食事摂取量	18153 p737, 17153 p737, 20194 別冊p49, 20193 別冊p49, 20147 別冊p32	a 食物と栄養素 b 食事摂取量の個人内変動と個人間変動 c 日常的な食事摂取量
	C 食事摂取量の測定方法	19155 p738, 18192 p762, 18191 p762, 15160 p740, 20196 別冊p50, 20148 別冊p32	a 24時間食事思い出し法と食事記録法；秤量法、目安量法 b 食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性 c 食事摂取量を反映する身体計測値・生化学的指標
	D 食事摂取量の評価方法	19157 p743, 19156 p740, 14163 p745, 13163改 p744, 13160 p746	a 総エネルギー調整栄養素摂取量 b データの処理と解析
5 地域診断と公衆栄養マネジメント	A 公衆栄養マネジメント	19159 p748, 15162 p747	a 地域診断 b 公衆栄養マネジメントの考え方・重要性 c 公衆栄養マネジメントの過程
	B 公衆栄養アセスメント	19158 p749, 19004 p749, 18156 p750, 15165 p753, 15164 p751, 20195 別冊p50, 20191 別冊p47, 20149 別冊p32	a 公衆栄養アセスメントの目的と方法 b 食事摂取基準の地域集団への活用 c 量的調査と質的調査の意義 d 観察法と活用 e 質問調査の方法と活用；質問紙法、インタビュー法 f 既存資料活用の方法と留意点 g 健康・栄養情報の収集と管理
	C 公衆栄養プログラムの目標設定	18157 p755, 17156 p757, 15166 p754, 20192 別冊p48, 20150 別冊p33	a 公衆栄養アセスメント結果からの状況把握 b 改善課題の抽出 c 課題設定の目的と相互の関連 d 改善課題に基づく改善目標の設定 e 目標設定の優先順位
	D 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価	19160 p713, 18200 p766, 18199 p766, 18198 p766, 18197 p764, 18196 p764, 18160 p748, 18159 p759, 17158 p758, 17157 p756, 20151 別冊p33	a 地域社会資源の把握と管理 b 運営面・政策面のアセスメント c 計画策定 d 住民参加 e プログラムに関連する関係者・機関の役割 f 評価の意義と方法 g 評価の実際
6 公衆栄養プログラムの展開	A 地域特性に対応したプログラムの展開		a 健康づくり b 食育 c 在宅療養、介護支援 d 地域包括ケアシステムの構築 e 健康・食生活の危機管理と食支援
	B 食環境整備のためのプログラムの展開	19108 p759, 17159 p761, 17109 p760, 20197 別冊p50	a 食物・食情報へのアクセスと食環境整備 b 栄養成分の表示の活用 c 特別用途食品の活用 d 「健康な食事」の普及啓発
	C 地域集団の特性別プログラムの展開		a ライフステージ別；妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、成長期、成人期、高齢期 b 生活習慣病ハイリスク集団

## ●給食経営管理論

〈出題のねらい〉

○給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解を問う。

○特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理についての理解を問う。

○給食の運営方法とそのマネジメントについての理解を問う。

大項目	中項目	小項目
1 給食の概念	A 給食の概要 19161 p771, 18164 p772, 18163 p771, 15171 p769, 14171 p770, 20153 別冊p33	a 給食の意義と目的 b 健康増進法における特定給食施設
	B 給食システム 19163 p775, 19162 p776, 20155 別冊p34, 20154 別冊p33	a 給食システムの概念 b トータルシステムとサブシステム
	C 給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 19180 p779, 19165 p574, 19164 p778, 19111 p781, 18161 p777, 17163 p573, 17161改 p774, 12176改 p780, 20189 別冊p46, 20156 別冊p34	a 医療施設 b 高齢者・介護福祉施設 c 児童福祉施設 d 障害者福祉施設 e 学校 f 事業所
2 給食経営管理の概念	A 経営管理の概要 19168 p786, 18165 p785, 20157 別冊p34	a 経営管理の意義と目的 b 経営管理の機能と展開 c 給食運営業務の外部委託
	B 給食の資源と管理 19172 p788, 19167 p787, 17180 p795, 17170 p788, 16195 p852, 16194 p852, 16178 p792, 16167 p791, 20159 別冊p34, 20158 別冊p34	a 給食の資源と管理 b 給食の原価構成と収支構造 c 給食運営における人的資源 d 大量調理機器の種類と機能
	C 給食とマーケティング 18167 p794, 17165 p793, 20160 別冊p35	a マーケティングの原理 b 給食におけるマーケティングの活用
	D 給食経営と組織 18180 p796, 17166 p796, 15189 p797, 20161 別冊p35	a 組織の構築 b 給食組織と関連分野との連携 c 給食業務従事者の教育・訓練
3 栄養・食事管理	A 栄養・食事のアセスメント 19169 p799, 18168 p798, 17189 p846, 17188 p846, 20162 別冊p35	a 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況：給食と給食以外の食事 b 利用者の病状、摂食機能 c 利用者の嗜好・満足度調査 d 食事の摂取量
	B 食事の計画 19170 p783, 19166 p799, 17167 p800, 16170 p791	a 納得エネルギー量と納得栄養素量の計画 b 栄養補給法および食事形態の計画 c 献立作成基準 d 食品構成の意義 e 献立の役割、機能 f 個別対応の方法
	C 食事計画の実施、評価、改善 18170 p801, 20163 別冊p35	a 利用者の状況に応じた食事の提供とPDCAサイクル b 栄養教育教材としての給食の役割 c 適切な食品・料理選択のための情報提供 d 評価と改善

大項目	中項目	小項目	
4 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理	A 品質と標準化	19171 p802, 18174 p805, 18171 p803, 17169 p801, 20165 別冊p36, 20164 別冊p35	a 給食経営における品質と品質管理の意義 b 給食の品質基準と献立の標準化 c 調理工程と調理作業の標準化 d 大量調理の特性と品質
	B 食材料	19173 p806, 17171 p811, 16172 p808, 12183 p809, 20166 別冊p36	a 食材料の選択 b 購買と検収 c 食材料の保管・在庫管理
	C 生産（調理）と提供	19200 p854, 19199 p854, 19176 p804, 19175 p816, 19174 p813, 17178 p828, 17172 p813, 16175 p824, 15182 p816, 14181 p812, 11180改 p815, 20199 別冊p51	a 給食のオペレーションシステム b 生産計画と人員配置；調理工程、作業工程 c 生産性とその要因
	D 提供サービス	18173 p817, 16174 p818, 14190 p818, 20167 別冊p36	a 配膳・配食における精度管理、配食・配膳システム b 食事環境の設備
5 給食の安全・衛生	A 安全・衛生の概要	19179 p839, 19178 p784, 16179 p838, 15186 p820, 20168 別冊p36	a 安全・衛生の意義と目的 b 施設と設備 c 危機管理対策；インシデント、アクシデント
	B 安全・衛生の実際	19177 p823, 18195 p848, 18194 p848, 18193 p848, 18177 p839, 18176 p826, 18175 p819, 17177 p835, 17176 p833, 17175 p835, 16176 p821, 15188 p818, 15184 p837, 15181 p829, 14186 p831, 12186改 p826, 20200 別冊p52, 20198 別冊p51, 20170 別冊p37, 20169 別冊p36	a 給食におけるHACCPシステムの運用 b 衛生教育；一般的衛生管理プログラム c 大量調理施設衛生管理マニュアル
	C 事故・災害時対策	18179 p845, 18178 p843, 17200 p850, 17199 p850, 15169 p845	a 事故の種類 b 事故の状況把握と対応 c 災害時の給食の役割と対策の意義 d 災害時のための貯蔵と献立

## ●応用力試験

〈出題のねらい〉

○給管理栄養士として栄養管理を実践する上で必要とされる思考・判断力、基本的な課題に対応する能力を問う。

大項目	中項目
1 栄養管理	A 個人の身体状況、栄養状態及び病態に応じた適切な栄養補給、食事に関するマネジメント
	B 特定の集団における人々の健康・栄養状態や社会資源に応じた適切な食事や食生活の支援に関するマネジメント

※マネジメントとは、アセスメント、計画、実施、モニタリング、評価、フィードバックのいずれかの過程の状況に関することとする。