

# 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2022』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2022』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。

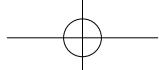
〈　　〉：関連する出題基準を示す。主として〈　〉内の出題科目部分で基本的事項について出題  
するが、その応用については当該出題科目でも出題する。

《　　》：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14001 p2 → 本書の2ページに掲載の14001番（2014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。

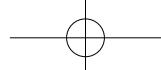
○人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解を問う。

○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		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	14001 p2, 19001 p3, 19160 p5, 18001 p6	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、ポピ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	16002 p8	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	14003 p7, 19002 p10, 17002 p11, 17003 p12 21001 別冊p2	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	18003 p13, 20010 p13, 14004 p15	a 気候、季節 b 空気 c 湿熱 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	19004 p16, 19158 p19	a 保健統計の概要
	B 人口静態統計	15004 p20, 20002 p24, 13005 p25, 21002 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 p24 21004 別冊p2	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 p22, 20001 p45, 21003 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 p28	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・疾病の測定と評価	A 疫学の概念と指標	17005 p29, 15005 p30, 18005 p31, 19196 p102, 19197 p102, 17186 p106, 17187 p106, 16198 p110	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、致命率、死亡率 c 曲線効果の測定；相対危険、ハザード比、オッズ比、寄与危険
	B 疫学の方法	16005 p33, 16152 p33, 20004 p36	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	17084 p37, 19005 p38, 14008 p40, 21005 別冊p2	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）	19006 p41, 17185 p106, 18192 p772	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	18006 p42	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	15008 p44, 16007 p44, 18151 p46, 21006 別冊p3, 21007 別冊p3	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	20096 p48, 18007 p49	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	19007 p50, 21008 別冊p3	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	18008 p51	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	20006 p52	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	17008 p45	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	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	a 高血圧 b 脳血管疾患 c 心疾患
	C 代謝疾患	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	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	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	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	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	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	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	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 20016 p75, 16150 p77	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 17014 p78, 13114 p80, 16160 p80	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 p82, 16015 p84, 17013 p86, 21015 別冊p4	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 17015 p87, 18017 p88, 20012 p89, 21016 別冊p4	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 p91, 17016 p94	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 20009 p8, 16017 p99, 17017 p101	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。

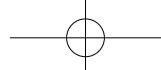
○主要疾患の成因、病態、診断及び治療についての知識を問う。

大項目	中項目	小項目				
1 人体の構造	A 人体の構成	18018 p114, 19018 p116, 20017 p117, 21017 別冊p5	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	20018 p118, 08022 p119, 21018 別冊p5	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 p121, 20048 p122	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 p124, 21019 別冊p5	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	20019 p128, 19020 p129	a ヌクレオチド 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	20020 p132, 19021 p133	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	19022 p135, 21020 別冊p5	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	17022 p136, 21021 別冊p5	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	13081 p139, 20070 p142, 17023 p143, 20021 p145	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	13026 p145	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 p148, 18032 p149	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	20022 p151, 21022 別冊p6	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	18023 p154	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	19026 p156, 16024 p158, 21023 別冊p6	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	17119 p160, 20025 p160, 18024 p161	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, 不穏, 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 p162, 20024 p164, 21024 別冊p6	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 p166, 21025 別冊p6	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 p167, 15145 p168, 18122 p205	a 栄養・食事療法 b 運動療法 c 薬物療法 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	20026 p168	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 p171, 11149 p175, 13034 p177, 10037 p179, 17125 p181, 18126 p191	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	21026 別冊p6, 21135 別冊p28	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	17030 p194, 20028 p194, 19030 p196, 13035 p199, 21027 別冊p7	a 消化管の構造と機能 b 肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能 c 咀しゃく、嚥下 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	05015 p199, 17031 p206, 11135改 p211, 16030 p216, 21028 別冊p7	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；クローゼン病、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	20029 p217, 18028 p218, 13036 p219, 21029 別冊p7	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	12037 p220, 19031 p227, 19032 p233, 21030 別冊p7	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；狭心症、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	11030 p152, 19033 p234, 12038 p235, 20030 p235, 07140 p238, 11139 p242, 21031 別冊p7	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	12140 p239, 16033 p246, 19034 p247, 11041 p249	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 p253, 20031 p255, 21032 別冊p7	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	20032 p256, 11137追改 p258, 19134 p260, 21033 別冊p8	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

大項目	中項目		小項目
14 神経系	A 神経系の構造と機能	19039 p262, 21034 別冊p8	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	20033 p264	a 認知症 b パーキンソン病・症候群
15 呼吸器系	A 呼吸器系の構造と機能	20034 p266, 12042 p268, 21035 別冊p8	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	19135 p269, 20035 p270, 07045 p271, 19037 p272	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	20036 p273, 19038 p274, 17038p275, 21036 別冊p8	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	20037 p276, 18037 p278, 20133 p279	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 p280, 14046 p281, 20038 p287	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 p283, 18090 p286, 21037 別冊p8	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 p288, 15046 p290, 21038 別冊p8	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 p291, 20039 p291, 15143 p295, 15199 p327, 21039 別冊p9	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	18042 p296, 20040 p296, 19042 p299, 21040 別冊p9	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	14049 p300, 20041 p303, 21041 別冊p9	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	17044 p305, 14014 p306, 20042 p306, 13012 p307, 18044 p307, 21042 別冊p9	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。

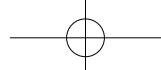
3

### 食べ物と健康

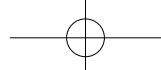
大項目	中項目	小項目
1 人間と食品 (食べ物)	A 食文化と食生活	a 食文化とその歴史的変遷 b 食生活の時代的变化 c 食物連鎖
	B 食生活と健康	a 食生活と健康維持・管理 b 食生活と生活習慣病 c 食嗜好の形成
	C 食料と環境問題 20043 p330	a フードマイレージの低減 b 食料生産と食料自給率 c 地産地消 d 食べ残し・食品廃棄の低減
2 食品の分類、成分及び物性	A 分類の種類	a 生産様式による分類 b 原料による分類 c 主要栄養素による分類 d 食習慣による分類 e その他の分類
	B 植物性食品の分類と成分 16045 p331, 13051 p332, 20044 p332, 11051改 p333, 18046 p334, 10069改 p335, 19045 p336, 16049 p338, 16046 p341, 20045 p343, 14074 p346, 19046 p381, 14194 p544, 21043 別冊p9, 21044 別冊p9	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 20046 p347, 17045 p349, 19047 p350, 20047 p352, 21045 別冊p10	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 20049 p355, 17046 p356, 11054 p358, 12053 p361, 21046 別冊p10	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 19052 p362, 18051 p367, 21048 別冊p10	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	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	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	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	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	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	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	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	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	a トランス脂肪酸
	H 食品衛生管理	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 國際標準化機構（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 14066改 p437	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 p419 19060 p421 20059 p423, 15065 p424, 16060 p426	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 18063 p427, 19061 p428, 21058 別冊p12	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 17062 p428, 13068 p430, 19059 p432, 18062 p433, 20060 p434, 17064 p436, 21059 別冊p12, 21060 別冊p12	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、木、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 20065 p354, 14068 p359, 09066改 p360, 17049 p438, 17067 p441, 19062 p442, 18064 p443, 17066 p444, 19066 p447, 18053 p448, 20061 p450, 11061 p451, 19048 p453, 18049 p456, 11060改 p458, 14071 p459, 20066 p473, 21061 別冊p13, 21062 別冊p13	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 p450, 19063 p454, 13052 p460, 21063 別冊p13	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 20062 p458, 16066 p461, 14190 p463, 20063 p463, 21064 別冊p13	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 18045 p466, 19065 p467, 15072 p468	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 18069 p340, 18067 p345, 19067 p465, 14073 p469, 14072 p471, 16178 p810, 21065 別冊p13	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 p344, 16067 p474, 21066 別冊p13	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 p476, 15075 p477, 17069 p478, 21067 別冊p14	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 20064 p348, 14054改 p479, 17048改 p481, 18050改 p483, 20067改 p484	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 p488	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 p489	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 p492, 21068 別冊p14	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 p493, 20068 p494, 21069 別冊p14	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	13078 p495	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 脾臓 d 胆嚢 e 小腸
	D 管腔内消化の調節	17072 p497, 18071 p498, 20069 p499, 21070 別冊p14	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、吸収	19071 p115	a 膜の透過 b 能動輸送
	F 栄養素別の消化・吸収	19072 p500, 21071 別冊p14	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 p501, 14193 p544	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 p502, 21072 別冊p14	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	20071 p503	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 食物繊維・難消化性糖質	18076 p505	a 不溶性食物繊維、水溶性食物繊維 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	20072 p506, 18073 p507	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ティン）
	B アミノ酸の臓器間輸送	17077 p507	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	20073 p510, 15197 p545, 15198改 p545, 21073 別冊p15	a 塩素出納 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	19073 p509	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 p513, 20074 p514	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 p515, 21074 別冊p15	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 p516	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 p517, 21075 別冊p15	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 p126	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	20077 p520, 20076 p522, 19080 p528, 21076 別冊p15, 21077 別冊p15	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	18078 p523, 19079 p526	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	15086 p529, 17082 p529	a 多量ミネラル b 微量ミネラル
	B 硬組織とミネラル	20078 p532, 18080 p535	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 p532	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 p533, 21078 別冊p15	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		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 p537, 20079 p537, 13199 p547, 21079 別冊p16	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 p152, 13200 p547	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	18083 p539, 20081 p541, 21080 別冊p16	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 p542 19083 p543, 21081 別冊p16	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〉

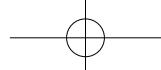
○栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメント考え方についての理解を問う。

○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。

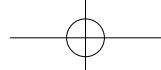
○各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケア・マネジメントについての基礎的な理解を問う。

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	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	21082 別冊p16 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 p550, 17086改 p558 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	20084 p551, 19086改 p552, 13163改 p557, 21084 別冊p17, 21085 別冊p17 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	20150 p554, 21150 別冊p31 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	16088改 p559, 20086 p561, 18087改 p562, 19085改 p563, 17094改 p564, 20085改 p566, 21086 別冊p17 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	19090改 p574, 19087 p590, 09097改 p590, 21087 別冊p17 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	17087 p568, 21088 別冊p17 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	20087 p567, 19088 p569 a 身長、体重、体組成 b 消化、吸収 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 20088 p570, 19091 p571, 18089 p572, 21089 別冊p18	a 妊娠の成立・維持 b 胎児付属物 c 胎児の成長 d 母体の生理的変化 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 20171 p325 20089 p576, 17089 p577, 19181 p607	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 硫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 p578, 20090 p579, 19183 p612, 21090 別冊p18	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 20091 p580, 18092 p582, 20187 p609, 20188 p609, 19184 p612, 19185 p612, 21184 別冊p41	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 成長期の生理的特徴 17092 p584, 16094 p587, 19094 p587	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 第二次性徵 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 19093 p585, 17093 p586, 18093 p588, 20092 p589, 20190 p779, 21091 別冊p18	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 20093 p591, 21092 別冊p18	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	20094 p592, 10101 p594, 17095 p594, 21093 別冊p18, 21094 別冊p19	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	20023 p595, 18010 p596	a フレイル b サルコペニア c ロ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	16097 p597 19097 p597, 21095 別冊p19	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	19008 p598, 17097 p599, 16188 p614, 16189 p614	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	17098 p601, 19098 p602, 21096 別冊p19	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	20097 p604, 15003 p606, 21097 別冊p19	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



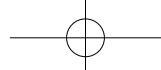
## ●栄養教育論

〈出題のねらい〉

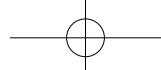
○栄養教育の目的に応じた理論と技法についての理解を問う。

○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 18185 p319, 19182 p607, 16100 p612, 15108 p618, 19100 p620, 20098 p620, 18101 p622, 16102 p623, 20099 p623, 17102 p625, 19101 p626, 18102 p627, 18104 p629, 21098 別冊p20, 21099 別冊p20 21100 別冊p20	a 刺激-反応理論 b ヘルスビリーフモデル c トランス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 18182 p309, 20183 p315, 20100 p628, 17113 p629, 19102 p631, 17104 p632, 19103 p632, 20185 p659, 20186 p659, 21101 別冊p20, 21183 別冊p41	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 19105 p624, 19104 p633, 20102 p633, 17107 p634, 18106 p634, 18107 p635, 19106 p636, 20101 p636, 21102 別冊p21, 21103 別冊p21, 21104 別冊p21	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 19107 p638, 16108 p639, 17108 p639, 14111 p640, 18108 p640, 20103 p641	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 19113 p641, 20104 p643, 20105 p644, 21105 別冊p21, 21106 別冊p22	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 20106 p645	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 18187 p108 15200 p327, 20107 p645, 19193 p661, 21107 別冊p22, 21108 別冊p22	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 15118 p647, 19110 p649, 20108 p649, 17114 p657, 21109 別冊p22	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 16110 p650	a モニタリング b 実施記録・報告
	F 栄養教育の評価 18188 p108, 18113 p651, 17112 p652, 19111 p653, 18112 p654, 19112 p655, 19194 p661, 19195 p661, 21110 別冊p23	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 15116 p656, 20110 p657, 19114 p658, 18110 p756, 18103 p770	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。

○疾病的治療・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	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 p666, 20115 p666, 16164 p669, 17162 p669, 18115改 p672, 17163 p674, 19165改 p674, 21111 別冊p23, 21179 別冊p38	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	18161 p673, 19115 p677, 15122 p678, 21112 別冊p23	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

大項目	中項目	小項目
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 19119 p163, 18084 p679, 20111 p680, 13123 p681, 19084 p681, 20082 p684, 20083 p684, 14124 p685, 12124 p686, 21174 別冊p37	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 17192 p715, 21083 別冊p16, 21113 別冊p23, 21121 別冊p25, 21175 別冊p37, 21176 別冊p37	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 20182 p321, 13126 p687, 19117 p687, 12127 p689, 14126 p690, 19118 p690, 20113 p692, 15128 p693, 20114 p693, 16119 p695, 17194 p715, 19187 p717, 21114 別冊p23, 21115 別冊p24, 21171 別冊p36	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
	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 20112 p208	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 p696, 18120 p697, 20124 p697, 21118 別冊p24	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 20117 p699, 21119 別冊p24	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

大項目	中項目	小項目
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 19123 p169, 20118 p490, 15076 p491, 19188 p713, 19189 p713, 19190 p713, 21120 別冊p25	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 18123 p170, 20119 p171, 19124 p173, 20120 p182, 19125 p183, 20121 p185, 20122 p186, 15133 p187, 14035 p189, 18181 p309, 18183 p309, 15193 p313, 15194 p313, 20184 p315, 21116 別冊p24, 21117 別冊p24, 21122 別冊p25	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 20123 p200, 19127 p202, 20125 p207, 19128 p208, 18130 p210, 17129 p213, 17130 p214, 20174 p317, 20175 p317, 20176 p317, 21123 別冊p25, 21172 別冊p36, 21173 別冊p36	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 脾炎
	D 循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア 19130 p222, 20116 p224, 20126 p224, 18132 p226, 20127 p228, 17132 p230, 15141 p234, 17193 p715, 16183 p722, 21124 別冊p25	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 15138 p229, 19131 p241, 20129 p243, 18133 p244, 20128 p245, 19132 p248, 19133 p251, 20130 p251, 18184 p319, 18186 p319, 21125 別冊p26, 21126 別冊p26, 21180 別冊p39, 21181 別冊p40, 21182 別冊p40	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

大項目	中項目	小項目
	F 内分泌疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	20131 p261, 21127 別冊p26 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	16190 p323, 16191 p323 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	20132 p701, 21187 別冊p42 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	20180 p321, 20181 p321, 21128 別冊p26, 21129 別冊p26 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	21130 別冊p27, 21185 別冊p42, 21186 別冊p42 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	
	L 免疫・アレルギー疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	18138 p301, 17140 p302, 21131 別冊p27 a 食物アレルギー b 膜原病、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	21132 別冊p27 a 病原微生物
	N 癌の栄養アセスメントと栄養ケア	18139 p702, 19186 p717, 21133 別冊p27 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）
	O 手術、周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア	20134 p703, 20177 p719, 20178 p719, 20179 p719 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	20135 p705, 21134 別冊p27 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	20095 p706, 15150 p707, 19140 p707, 16184 p722, 16185 p722, 21177 別冊p38, 21178 別冊p38 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	
	S 乳幼児・小児疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	20136 p192 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 p284, 16140 p285, 20172 p325, 20173 p325, 21136 別冊p28 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	18097 p710, 19142 p711 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	20137 p726, 21137 別冊p28	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		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	18416 p730, 20138 p743, 21138 別冊p28	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		a 食行動 b 食知識、食態度、食スキル
	C 食環境の変化	20139 p727, 19146 p729, 21139 別冊p28	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	20140 p95, 21140 別冊p29	a 先進諸国 b 開発途上国 c 地域間格差
	E 管理栄養士制度と職業倫理	19148 p733	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
3 栄養政策	F 国の健康増進基本方針と地方計画	19149 p732, 20142 p733, 16146 p734, 16147 p736, 17148 p736, 20143 p747, 21141 別冊p29	a 地域保健法 b 健康増進法 c 食育基本法
	G 諸外国の健康・栄養政策	20144 p738, 21142 別冊p29	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
	H 国民健康・栄養調査	17150 p739, 20145 p739, 19144 p741, 19145 p741, 20005 p742	a 調査の目的・沿革 b 調査の内容・方法
	I 実施に関連する指針、ツール	19152 p744, 20152 p745, 21143 別冊p29	a 食生活指針 b 食事バランスガイド
	J 地域社会連携の実践	21144 別冊p29	a 地域社会連携の実践 b 地域社会連携の実践と公衆栄養活動
	K 地域社会連携の実践と公衆栄養活動	21145 別冊p30	a 地域社会連携の実践と公衆栄養活動 b 地域社会連携の実践と公衆栄養活動
	L 地域社会連携の実践と公衆栄養活動	21146 別冊p30	a 地域社会連携の実践と公衆栄養活動 b 地域社会連携の実践と公衆栄養活動

大項目	中項目	小項目
4 栄養疫学	A 栄養疫学の概要 18190 p104	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 p752, 20147 p752, 20193 p774, 20194 p774, 21146 別冊p30	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 20148 p753, 15160 p754, 19155 p754, 18191 p772, 20196 p776, 21147 別冊p30	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 19156 p756, 14163 p759, 13160 p760, 21148 別冊p30	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 20149 p761, 19159 p762	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 18156 p17, 15164 p750, 15165 p764, 19109 p765, 20195 p776, 20191 p779, 21149 別冊p30, 21188 別冊p43, 21191 別冊p45	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 觳察法と活用 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 16199 p110, 17156 p766, 18157 p767, 20192 p779, 18196 p782, 18198 p784, 21189 別冊p44, 21192 別冊p45	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 16159 p81, 19198 p102, 16200 p110, 18159 p653, 17157 p763, 20109 p768, 20151 p769, 18197 p782, 18199 p784, 18200 p784, 21151 別冊p31, 21190 別冊p44, 21193 別冊p45, 21194 別冊p46	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

大項目	中項目	小項目
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 21152 別冊p31	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 18189 p104, 19108 p769, 17159 p771, 20197 p776, 21195 別冊p46	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〉

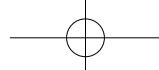
○給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解を問う。

○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	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	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	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	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	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	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	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	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	a 給与エネルギー量と給与栄養素量の計画 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	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 17169 p820, 20165 p821, 18171 p822, 19171 p823, 14181 p824, 19176 p825, 18174 p826, 20164 p827, 21162 別冊p33, 21163 別冊p33	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 16170 p828, 12183 p829, 20166 p830, 16172 p831, 17171 p831, 21164 別冊p34	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 19175 p826, 19174 p834, 11180改 p837, 20198 p871, 20199 p871, 21165 別冊p34, 21166 別冊p34	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 20167 p835, 18173 p836, 16174 p837	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 15188 p838, 15186 p839, 18175 p858, 19179 p859, 21167 別冊p34, 21170 別冊p35	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 13196 p485, 16176 p840, 19177 p842, 20168 p842, 16175 p844, 20170 p844, 12186改 p846, 18176 p846, 15181 p848, 20169 p850, 17176 p852, 17175 p854, 17177 p854, 15184 p856, 18177 p857, 18193 p868, 18194 p868, 18195 p868, 20200 p871, 21168 別冊p34, 21169 別冊p35	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 18178 p863, 15169 p865, 18179 p865, 21196 別冊p47, 21197 別冊p47, 21198 別冊p47, 21199 別冊p48, 21200 別冊p48	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。