

# 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2025』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2025』に掲載されている問題が、管理栄養士国家試験出題基準（令和5年1月5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ず、標準的な学生用教科書に記載されている程度の内容を含む。

〈 〉：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	24001 別冊 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	18001 p6, 19001 p4, 21195 p889, 22001 p729, 23001 p3, 24137 別冊 p34 a 公衆衛生と予防医学の歴史 b 公衆衛生の定義と目的 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；リスクアナリシス， マネジメントサイクル， 地域診断 g 予防医学のアプローチ；ハイリスクアプローチ， ポピュレーションアプローチ， 予防医学のパラドックス
	C 社会的公正と健康格差の是正	22002 p7 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 p9 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 p8, 17002 p11, 19002 p11, 21001 p12 a 環境汚染；大気汚染， 水質汚濁， 土壌汚染 b 公害
	C 環境衛生	18003 p13, 23003 p14, 24002 別冊 p2 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， 行動に関わる統計資料	A 保健統計	19004 p15, 19158 p725 a 保健統計の概要
	B 人口静態統計	15004改 p16, 24003 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	21002 p17, 21004 p18, 22004 p21, 23004 p20 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， 標準化死亡率 f 死産， 周産期死亡， 乳児死亡， 妊産婦死亡
	D 生命表	20001改 p44, 23005 p23 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 p24, 24004 別冊 p2 a 患者調査 b 国民生活基礎調査
	F 健康増進に関する統計	— a 国民健康・栄養調査 b レセプト情報・特定健診等情報データベース (NDB)， 国保データベース (KDB)

大項目	中項目	小項目	
4 健康状態・疾病の測定と評価	A 疫学概念と指標	15005 p26, 16198 p869, 17005 p25, 17186 p863, 17187 p863, 19196 p873, 19197 p873, 24005 別冊p3	a 疫学の定義, 対象と領域 b 疾病頻度の指標: 罹患率, 累積罹患率, 有病率, 致命率, 死亡率 c 曝露因子の影響評価; 相対危険, ハザード比, オッズ比, 寄与危険
	B 疫学の方法	16005 p29, 20004 p29, 22005 p28	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	-	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, Hill の判定基準
	D スクリーニング	14008 p33, 17084 p32, 21005 p32, 22006 p35, 23006 p34	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)	17185 p863, 19006 p37, 24006 別冊p3	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改 p38	a 人を対象とした研究調査における倫理的配慮; 研究倫理審査 b インフォームド・コンセントとオプトアウト 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	21006 p39, 21007 p40, 22144改 p42, 23156 p740, 24007 別冊p3, 24008 別冊p3, 24142 別冊p36	a 健康の生物心理社会モデル b 生活習慣病, NCDs の概念 c 健康日本21 (第二次) ※ ※次期国民健康づくり運動開始後は, 当該内容を含むこととする.
	B 身体活動, 運動	18007改 p49, 23007改 p48	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 p51, 22008改 p52	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 p53	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 p54	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 歯科口腔保健	17008 p55, 24009 別冊p4	a 歯・口腔の健康と食生活 b 歯・口腔と全身の健康 c 歯科口腔保健行動 d 歯科口腔保健対策

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	16009 p56, 18009 p40, 21009 p57, 22009 p57, 24010 別冊p4	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	20008 p22, 22010 p58, 23009 p58	a 高血圧 b 脳血管疾患 c 心疾患
	C 代謝疾患	20007 p60, 23010 p59, 24011 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 p64, 21010 p64, 23011 p61, 24012 別冊p4	a 主要な感染症 b 感染症法 c 検疫と予防接種，感染症対策
	F 精神疾患	—	a 主要な精神疾患 b 精神保健対策 c 認知症
	G その他の疾患	—	a CKD b 呼吸器疾患；COPD c 肝疾患 d アレルギー疾患 e 難病法と難病対策
	H 自殺，不慮の事故，虐待，暴力	13013 p66, 23012 p66	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 p67, 23013 p67, 24013 別冊p5	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 p71, 20015 p70, 21012 p68, 22013 p73, 23014 p74, 24014 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 p75	a 福祉制度の概要と関連法規；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 b 社会福祉 c 障害者福祉 d 在宅ケア，訪問看護
	E 地域保健	19014 p77, 22012 p76, 23015 p77	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	16150 p79, 22015 p78 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 新生児マスキリーニング 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	13114 p82, 16160 p82, 17014 p80, 22191 p854, 22193 p855 a 生活習慣病の発症予防と重症化予防 b 特定健康診査・特定保健指導とその評価 c 高齢者の医療の確保に関する法律
	H 高齢者保健・介護	16015 p86, 17013 p90, 22014 p84, 23016 p84, 24151 別冊 p39 a 高齢者保健と介護の概要 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 p91, 18017 p92, 21016 p93, 24015 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	17016 p95, 19017 p94, 24016 別冊 p5 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 p9 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 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）

## ●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 p107, 20017 p108, 21017 p103, 22017 p109, 23017 p108, 24017 別冊p5	a 細胞, 組織, 器官 b 細胞内の構造と機能 c 細胞の増殖・分化
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 p110, 21018 p112	a アミノ酸 b ペプチド c たんぱく質
	B 糖質の構造・機能	20048 p115, 22018 p114	a 単糖類 b 少糖類 c 多糖類 d 複合糖質
	C 脂質の構造・機能	18019 p118, 21019 p117, 23018 p119, 24018 別冊p6	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	22019 p120, 23019 p121	a ヌクレオチド b DNA c RNA d 遺伝情報の伝達と発現
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 p123, 22020 p124, 24019 別冊p6	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 脱共役たんぱく質 (UCP)
	B 酵素	19022 p126, 21020 p127, 23020 p126	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 p129, 21021 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	17023 p137, 20070 p136, 23021 p137, 24020 別冊p6	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 p139, 22021 p139	a トリグリセリド・脂肪酸の代謝 b エイコサノイドの代謝 c コレステロールの代謝 d 脂質の輸送とリポたんぱく質の代謝
	D 核酸の代謝	—	a プリン・ピリミジンの代謝
5 個体のホメオスタシスとその調節機構	A 情報伝達の機構	18032 p142, 19024 p142, 24021 別冊p6	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 ホメオスタシス	21022 p144, 23022 p145, 24022 別冊p6	a ホメオスタシスとフィードバック機構 b 体液のホメオスタシス c 体温の調節 d 生体機能の周期性変化 (概日リズム)
6 加齢・疾患に伴う変化	A 加齢に伴う変化	18023 p148	a 分子レベルの老化 b 器官レベルの老化

大項目	中項目		小項目
	B 疾患に伴う変化	16024 p152, 22023 p150, 23023 p153	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 f 良性腫瘍, 悪性腫瘍 g 発がんのメカニズム; がん遺伝子, がん抑制遺伝子
	C 個体の死	—	a 心臓死 b 脳死と植物状態
7 疾患診断の概要	A 主な症候	17119 p154, 20025 p154, 22024 p155	a バイタルサイン 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, 咯血, 頭痛, 運動麻痺, 腹痛, 悪心, 嘔吐, 嚥下困難, 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	20024 p159, 21024 p156, 23024 p157	a 種類と特性 b 基準値の考え方 c 一般臨床検査; 尿, 糞便, 喀痰 d 血液学検査 e 生化学検査 f 免疫学検査 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	21025 p160, 24023 別冊p7	a 原因療法, 対症療法 b 保存療法, 根治療法
	B 治療の方法	17027 p161, 22025 p162, 23025 p162	a 栄養・食事療法 b 運動療法 c 薬物療法 d 手術療法 e 輸液, 輸血, 血液浄化 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	22026 p164, 23026 p163	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	22118 p471	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 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	10037改 p174, 11149 p171, 18126 p186, 20027 p166, 23119 p175, 24024 別冊p7	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 p190, 22116 p189, 23136 p189	a アミノ酸代謝異常 b 脂質代謝異常 c 糖質代謝異常
10 消化器系	A 消化器系の構造と機能	19030 p194, 21027 p192, 22027 p196, 23027 p192, 24025 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 咀嚼, 嚥下 d 消化管ホルモン e 消化, 吸収

大項目	中項目	小項目
	B 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	05015 p197, 16030 p213, 17031 p203, 21028 p41, 22028 p214, 23028 p208, 24026 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: クロウン病, 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, NAFLD・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	21029 p216, 22029 p217, 23029 p214, 24027 別冊p7 a 心臓の構造と機能 b 血管の構造と機能 c 体循環, 肺循環 d リンパの循環 e 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	11137追改 p256, 19032 p229, 21030 p218, 22030 p232, 23030 p225, 24028 別冊p7 a 虚血, 充血, うっ血 b 血栓, 塞栓 c 動脈硬化 d 高血圧症 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 肺塞栓症 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	12038 p234, 21031 p233, 22031 p233, 22032 p235, 23031 p234, 24029 別冊p8 a 腎臓の構造と機能 b 尿管・膀胱・尿道の構造と機能
	B 腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要	11030 p146, 11041 p248, 11139 p240, 12140 p237, 24030 別冊p8 a 急性糸球体腎炎 b ネフローゼ症候群 c 急性腎障害 (AKI) d CKD: [糖尿病性腎臓病 (DKD); 糖尿病腎症], 慢性糸球体腎炎, 腎硬化症 e 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 p251, 21032 p252 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・髄質ホルモン 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	22033 p260, 23033 p254, 24031 別冊p8 a 下垂体の疾患 b 甲状腺の疾患 c 上皮小体 (副甲状腺) の疾患 d 副腎の疾患
14 神経系	A 神経系の構造と機能	21034 p263, 22034 p262, 23034 p261, 24032 別冊p8 a 神経系の構造と機能 b 体性神経系の構造と機能 c 自律神経系の構造と機能 d 感覚器の構造と機能
	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



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	20034 p267, 23035 p268, 24033 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	19037 p273, 19135 p270, 22035 p273, 24034 別冊p8	a COPD 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	17038 p277, 20036 p274, 21036 p275, 22036 p276, 24035 別冊p9, 24095 別冊p22	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 骨格筋の構造と機能
	B 運動器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	18037 p280, 20037 p278, 20133 p282, 23036 p279, 24036 別冊p9	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	14046 p284, 19040 p283	a 男性生殖器の構造と機能 b 女性生殖器の構造と機能 c 性周期、排卵の機序
	B 生殖器疾患の成因・病態・診断・治療	20038 p287, 23037 p286, 24037 別冊p9	a 男性生殖器疾患；前立腺肥大、前立腺がん b 女性生殖器疾患；乳がん、子宮体部がん、子宮頸がん
	C 妊娠と分娩・妊娠合併症	21037 p288, 22037 p290	a 受精と胎児の成長、胎盤 b 分娩、乳汁分泌 c 妊娠高血圧症候群 d 妊娠糖尿病
18 血液・凝固系	A 血液・凝固系の構造と機能	21038 p293, 23038 p292	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	15143 p300, 15199 p837, 19041 p295, 20039 p294, 21039 p296, 22039 p295, 23039 p301, 24038 別冊p9, 24039 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	20040 p303, 21040 p303, 22040 p302, 23040 p306, 24040 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	21041 p310, 22041 p309, 23041 p307, 24041 別冊p10	a 食物アレルギー b 膠原病、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	18044 p314, 20042 p313, 22042 p312, 23042 p313, 24042 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 人と食べ物	A 食文化と生活	- a 食文化とその歴史の変遷 b 食生活の時代的变化 c 食物連鎖 d 食嗜好の形成
	B 食料と環境問題	23043 p317 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	16049 p324, 17068 p320, 18046 p321, 19045 p322, 20044 p321, 20045 p329, 21043 p332, 21044 p333, 22044 p318, 22045 p346, 24043 別冊p10, 24044 別冊p10 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 きのこと類 i 藻類
	C 動物性食品の分類と成分	17045 p335, 20046 p334, 23046 p337, 23047 p338, 24045 別冊p10, 24048 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	20049 p341, 21046 p347, 22048 p343, 24046 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	18051 p354, 19052 p348, 21048 p351 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	21047 p358, 21050 p355, 22049 p422, 23048 p344, 23049 p355, 23050 p466, 24047 別冊p11	a たんぱく質 b 炭水化物：糖質，食物繊維 c 脂質 d ビタミン e ミネラル f 水
	B 二次機能	16051 p429, 17051 p362, 18068 p371, 19050 p359, 21049 p368, 21051 p366, 22050 p361, 22066 p370, 23044 p365	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	20052 p372, 24049 別冊p12	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 保健機能食品の成分と機能
4 食品の安全性	A 食品衛生と法規	16053 p376, 19053 p374, 20053 p373, 21052 p375	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	18056 p381, 20054 p380, 23051 p379, 24050 別冊p12	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	17054 p377, 19056 p384, 21054 p387, 22052 p385, 23052 p385, 23053 p388, 24051 別冊p12, 24052 別冊p12	a 食中毒の定義 b 食中毒の発生状況 c 細菌性食中毒 d ウイルス性食中毒 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	17056 p390, 21055 p391, 22054 p391, 23054 p393, 24053 別冊p12	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	17057 p396, 17058 p398, 21056 p394, 23055 p397, 24054 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	21057 p399, 22056 p400, 23056 p401, 24055 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 p383	a トランス脂肪酸 b BSE；プリオン c 環境ホルモン
	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 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	—	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	15065 p406, 16060 p410, 19060 p403, 22057 p404, 22197 p902, 22198 p902, 23057 p408, 24056 別冊p13, 24057 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，アレルギー 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 p412, 22055 p411	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	13068 p414, 17062 p412, 17064 p420, 18062 p417, 22059 p416, 23058 p418, 23059 p421, 24058 別冊p14	a 特別用途食品：病者用食品，妊産婦・授乳婦用粉乳，乳児用調製乳，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	14071 p445, 17049 p422, 18049 p439, 18053 p429, 18064 p434, 19048 p437, 19062 p432, 19066 p431, 20065 p340, 20066 p346, 21061 p319, 21062 p436, 22046 p327, 22060 p425, 22061 p438, 23045 p336, 23060 p426, 23061 p433, 23062 p352, 24059 別冊p15, 24060 別冊p15, 24061 別冊p15	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	19063 p443, 21063 p441, 23063 p442, 24062 別冊p15	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	21064 p446, 22063 p447	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	15072 p452, 18045 p450, 19065 p451, 24063 別冊p15	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	14073 p453, 18069 p326, 19067 p448, 21065 p455, 22064 p345, 24064 別冊p16	a 調理の意義 b 非加熱・加熱調理操作の原理 c 熱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	16067 p457, 22065 p456, 23064 p330, 23065 p364, 23066 p456, 24065 別冊p16, 24066 別冊p16	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 p460, 21067 p459, 22067 p460	a 献立作成条件と手順 b 供食, 食卓構成, 食事環境
	E 日本食品標準成分表 の理解	17048改 p465, 18050改 p463, 20064 p335, 20067改 p462, 23067 p461, 24067 別冊p16	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 p469	a 栄養 b 栄養素
	B 栄養と健康・疾患	22068 p472, 23068 p470	a 栄養学の歴史 b 欠乏症・過剰症 c 生活習慣病 d 健康増進
	C 遺伝形質と栄養の相互作用	21068 p473, 24068 別冊p17	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 儉約遺伝子
2 食物の摂取	A 空腹感・満腹感と食欲	13078 p476, 20068 p475, 22069 p474, 24069 別冊p17	a 空腹感・満腹感 b 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
3 栄養素の消化・吸収と体内動態	A 消化・吸収と栄養	13078 p476	a 水溶性栄養素 b 疎水性栄養素
	B 消化の過程	—	a 口腔内消化 b 胃内消化 c 小腸内消化 d 膜消化
	C 管腔内消化の調節	17072 p478, 21070 p479	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
	D 吸収の過程	19071 p105, 20069 p480, 23069 p106	a 膜の透過 b 受動輸送・能動輸送・膜動輸送
	E 栄養素等の吸収	19072 p481, 21071 p132, 24070 別冊p17	a 炭水化物 b 脂質 c たんぱく質 d ビタミン e ミネラル f 水
	F 栄養素の体内動態	—	a 門脈系 b リンパ系
	G 生物学的利用度	22070 p482, 23070 p483	a 消化吸収率 b 栄養価
	H 栄養素の排泄	—	a 水溶性栄養素 b 疎水性栄養素
4 炭水化物の栄養	A 糖質の体内代謝	22071 p483, 23071 p486, 24071 別冊p17	a 糖質の栄養学的特徴 b 食後・食間期の糖質代謝 c 糖質代謝の臓器差と臓器間連携
	B 血糖とその調節	20071 p484	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 他の栄養素との関係	—	a 相互変換 b ビタミン B <sub>1</sub> 必要量の増加 c たんぱく質節約作用
	D 難消化性炭水化物	18076 p487, 23072 p488	a 不溶性食物繊維, 水溶性食物繊維 b 難消化性糖質 c 腸内細菌叢と短鎖脂肪酸

大項目	中項目	小項目	
5 脂質の栄養	A 脂質の体内代謝	23074 p497, 24072 別冊p17	a 脂質の栄養学的特徴 b 食後・食間期の脂質代謝 c 脂質代謝の臓器差
	B 脂質の臓器間輸送	17079 p498, 21074 p496, 22073 p492	a リポたんぱく質 b 遊離脂肪酸 c ケトン体
	C コレステロール代謝の調節	21075 p499, 23075 p194, 24073 別冊p18	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
	D 摂取する脂質の量と質の評価	—	a 脂肪エネルギー比率 b 飽和脂肪酸, 一価不飽和脂肪酸, 多価不飽和脂肪酸 c n-6 系脂肪酸, n-3 系脂肪酸 d 必須脂肪酸 e 脂肪酸由来の生理活性物質
	E 他の栄養素との関係	—	a ビタミン B <sub>1</sub> 節約作用 b エネルギー源としての糖質の節約作用
6 たんぱく質の栄養	A たんぱく質・アミノ酸の体内代謝	18073 p490, 20072 p489, 22072 p490, 23073 p489, 24074 別冊p18	a たんぱく質・アミノ酸の栄養学的特徴 b 食後・食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝 c たんぱく質・アミノ酸代謝の臓器差 d BCAA e アルブミン, RTP (rapid turnover protein)
	B 摂取するたんぱく質の量と質の評価	15198 p904, 20073 p492, 21073 p495, 24075 別冊p18	a 不可欠アミノ酸 b アミノ酸価 c たんぱく質効率 d 窒素出納, 生物価 e アミノ酸の補足効果
	C 他の栄養素との関係	15197 p904	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
7 ビタミンの栄養	A ビタミンの分類	19080 p508, 22076 p503, 22077 p501, 24076 別冊p18	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特徴と機能	19079 p506, 23076 p501, 24077 別冊p18	a 補酵素とビタミン b 抗酸化作用とビタミン c ホルモン様作用とビタミン d 血液凝固とビタミン e エネルギー代謝とビタミン f 糖質・脂質・アミノ酸の代謝とビタミン g 核酸代謝とビタミン h 一炭素単位代謝とビタミン i カルシウム代謝とビタミン
	C ビタミンの吸収と体内利用	23077 p506	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
8 ミネラルの栄養	A ミネラルの分類	15086 p509, 17082 p509, 22079 p512, 24079 別冊p19	a 多量ミネラル b 微量ミネラル
	B ミネラルの栄養学的特徴と機能	18080 p515, 20078 p512, 22078 p515	a 硬組織とミネラル b 神経・筋肉の機能維持とミネラル c 血圧調節とミネラル d 糖代謝とミネラル e 酵素とミネラル
	C ミネラルの吸収と体内利用	23078 p513, 24078 別冊p19	a カルシウムの吸収と体内利用 b 鉄の吸収と体内利用

大項目	中項目		小項目
9 水・電解質の栄養的意義	A 水の出納	13199 p851, 15003 p583, 20079 p517, 21079 p517	a 代謝水 b 不可避尿 c 不感蒸泄 d 水分必要量 e 脱水、熱中症 f 浮腫
	B 電解質代謝と栄養	13200 p851, 22080 p146, 23079 p519, 24080 別冊p19	a 水・電解質・酸塩基平衡の調節 b 血圧の調節
10 エネルギー代謝	A エネルギー代謝の概念	20081 p522, 22081 p520, 23080 p521, 24081 別冊p19	a 基礎代謝 b 安静時代謝 c 睡眠時代謝 d 活動時代謝 e メッツ (METs), 身体活動レベル (PAL) f 食事誘発性熱産生 (DIT)
	B エネルギー代謝の測定法	21081 p523, 23081 p524	a 直接法, 間接法 b 呼気ガス分析 c 呼吸商, 非たんぱく質呼吸商 d 二重標識水法
	C 生体利用エネルギー	—	a 物理的燃焼値, 生理的燃焼値 b 臓器別エネルギー代謝



●応用栄養学

(出題のねらい)

- 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。
- 各ライフステージの特徴や運動・スポーツ、環境の生体への影響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・マネジメントの概要	21082 p649, 22082 p653, 23083 p649, 24082 別冊p19, 24083 別冊p20, 24084 別冊p20	a 栄養スクリーニング b 栄養アセスメント c 栄養ケア計画 d 実施・チェック e モニタリング f 評価 g サービスの評価・継続的な品質改善
2 食事摂取基準	A 策定の基本的事項と留意事項	17086改 p534, 20084改 p529, 21085 p528, 22085 p542, 22095 p569, 23084 p531	a 策定方針 b 指標の概要 c 策定した食事摂取基準 d 策定の留意事項
	B 活用に関する基本的事項	23149 p532, 24149 別冊p38	a 活用の基本的考え方 b 食事摂取状況のアセスメントの方法と留意点 c 指標別に見た活用法の留意点 d 目的に応じた活用上の留意点
	C エネルギー・栄養素別食事摂取基準	16088改 p535, 20085改 p541, 21086 p537, 23085 p536, 24085 別冊p20	a エネルギー b たんぱく質 c 脂質 d 炭水化物 e エネルギー産生栄養素バランス f ビタミン g ミネラル
	D 対象特性	19085改 p538, 19090改 p550, 20086改 p540, 21087 p565, 23088 p551, 24086 別冊p20	a 妊婦・授乳婦 b 乳児 c 小児 d 高齢者
	E 生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連	09097改 p566, 23092 p543, 24087 別冊p21	a 高血圧 b 脂質異常症 c 糖尿病 d CKD
3 成長、発達、加齢	A 成長、発達、加齢の概念	21088 p544, 22086 p545, 23086 p544	a 成長 b 発達 c 加齢
4 妊娠期、授乳期の栄養管理	A 妊娠期、授乳期の生理的特徴	18089 p549, 22087 p546, 22088 p547, 22089 p548	a 妊娠の成立・維持 b 胎児の成長 c 母体の生理的变化 d 乳汁分泌の機序 e 初乳、成乳
	B 妊娠期、授乳期の栄養ケア・マネジメント	20089 p552, 24088 別冊p21, 24177 別冊p47, 24178 別冊p47	a やせと肥満 b 貧血 c 妊娠悪阻 d 妊娠糖尿病 e 妊娠高血圧症候群 f 神経管閉鎖障害 g 妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針

大項目	中項目	小項目	
5 新生児期, 乳児期の栄養管理	A 新生児期, 乳児期の生理的特徴	19183 p818, 21090 p555, 23089 p556, 24089 別冊p21	a 出生体重による分類 b 体水分量と生理的体重減少 c 呼吸器系 d 循環器系 e 体温調節 f 腎機能 g 摂食機能 h 消化管機能 i 血液・免疫系
	B 新生児期, 乳児期の栄養ケア・マネジメント	18092 p559, 19184 p819, 19185 p819, 20091 p557, 23171 p820, 23172 p820, 23173 p821, 24090 別冊p21	a 母乳性黄疸 b 乳児ビタミン K 欠乏性出血症 c 貧血 d 乳児下痢症 e 二次性乳糖不耐症 f 便秘 g 乳児身体発育曲線と栄養評価 h 授乳・離乳の支援ガイド
6 幼児期, 学童期, 思春期の栄養管理	A 幼児期, 学童期, 思春期の発達と生理的特徴	16094 p563, 17092 p561, 19094 p563, 22091 p560, 24091 別冊p21	a 身体の成長 b 生理機能 c 摂食機能 d 運動機能 e 精神機能 f 生活習慣 g 社会性 h 第二次的徴
	B 幼児期, 学童期, 思春期の栄養ケア・マネジメント	18093 p564, 23090 p562, 24092 別冊p22	a やせと肥満 b 脱水 c う歯 d 偏食 e 摂食障害 f 貧血 g 食物アレルギー h 教育・保育施設における栄養ケア・マネジメントの実践
7 成人期の栄養管理	A 成人期の生理的特徴	23091 p567, 24093 別冊p22	a 内分泌系 b 生殖器系 c 代謝機能
	B 成人期の栄養ケア・マネジメント	22093 p220	a やせと肥満 b 生活習慣病予防 c 更年期障害 d 骨粗鬆症
8 高齢期の栄養管理	A 高齢期の生理的特徴	10101 p571, 22094 p572, 23093 p568, 24094 別冊p22	a 感覚機能 b 咀嚼・嚥下機能 c 消化・吸収機能 d たんぱく質・エネルギー代謝 e 身体能力 f 身体活動 g ADL h IADL
	B 高齢期の栄養ケア・マネジメント	18010 p573, 18097 p571, 20023 p573, 23094 p570	a 低栄養 b 咀嚼・嚥下障害 c 脱水 d 便秘 e フレイル f サルコペニア g ロコモティブシンドローム h 転倒, 骨折 i 認知症

大項目	中項目		小項目
9 運動・スポーツと栄養管理	A 運動時の生理的特徴	16097 p574, 23095 p574	a エネルギー代謝 b 呼吸・循環応答 c 体力
	B 運動の健康への影響	—	a 健康の維持・増進 b 生活習慣病予防
	C 運動時における栄養ケア・マネジメント	16188 p822, 16189 p822, 17097 p576, 22096 p575, 24096 別冊p23	a 運動とトレーニング b 食事内容と摂取のタイミング c エネルギー不足 d 貧血 e 栄養補助食品の利用
10 環境と栄養管理	A ストレス時における栄養ケア・マネジメント	17098 p578, 23096 p579	a 恒常性の維持とストレスサー 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
	B 特殊環境における栄養ケア・マネジメント	21097 p811, 23002 p584, 23097 p581, 24097 別冊p23	a 高温・低温環境 b 高圧・低圧環境 c 無重力環境 d 災害時

●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 栄養教育の概念	24098 別冊p24 a 栄養教育の定義と目的 b 食行動の多様性
	B 行動科学の理論とモデル	16100 p588, 17102 p597, 18104 p604, 20099 p596, 20102 p606, 20105 p590, 21098 p589, 22098 p592, 22099 p591, 22100 p599, 23098 p594, 23099 p597, 23100 p598, 23103 p611, 23189 p860, 24099 別冊p24, 24100 別冊p25, 24101 別冊p25 a 行動科学の定義と栄養教育に必要な理由 b 刺激-反応理論 c 生態学的モデル d ヘルスビリーフモデル e トランスセオレティカルモデル f 計画的行動理論 g 社会的認知理論 h ソーシャルサポート i コミュニティオーガニゼーション j イノベーション普及理論 k ヘルスリテラシー
	C 栄養カウンセリング	18105 p604, 18182 p828, 20100 p600, 21101 p603, 22175 p839, 22176 p839, 22179 p831, 23101 p602, 23102 p605, 24102 別冊p26, 24175 別冊p46 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 動機づけ面接
	D 行動変容技法と概念	17106 p607, 17107 p609, 19104 p606, 19105 p595, 21103 p607, 21104 p610, 22103 p587, 22104 p608, 22105 p608, 22192 p854, 23104 p609, 23186 p862, 23191 p860, 24103 別冊p26, 24104 別冊p26, 24105 別冊p26, 24171 別冊p45, 24196 別冊p55, 24199 別冊p56 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 意思決定バランス 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
E 組織づくり・地域づくり・食環境づくりへの展開	14111 p614, 16108 p615, 19107 p613, 20103 p616, 22106 p616, 23105 p614, 23190 p860 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 栄養教育と食環境づくり	

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	20104 p620, 21105 p617, 22107 p621, 23106 p617, 24106 別冊p27	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
	B 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	22108 p621	a アセスメントの種類と方法
	C 栄養教育の目標設定	15200 p837, 21108 p623, 22109 p622, 22188 p857, 23107 p622, 24107 別冊p27	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 p624, 19110 p625, 20108 p625, 23108 p633, 24108 別冊p27, 24172 別冊p45, 24173 別冊p45	a 学習者と学習形態及び場の決定 b 期間・時期・頻度・時間の設定 c 実施者の決定とトレーニング d 教材の選択と作成
	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	17112 p629, 18112 p630, 18113 p627, 20109 p729, 22151 p629, 22189 p857, 22190 p857, 23109 p632, 23110 p631, 24109 別冊p27, 24110 別冊p27, 24197 別冊p55	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 多様な場（セッティング）におけるライフステージ別の栄養教育の展開	18110 p715, 19114 p634, 20110 p633, 22171 p815, 22172 p815, 22173 p815, 23185 p862	a 保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開 b 小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開 c 地域・職域における栄養教育の展開 d 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 e 栄養と環境に配慮した栄養教育の展開

## ●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た適切な栄養管理の方法についての理解を問う。なお、小児期は成長に必要な栄養素量、また、高齢期はフレイルなどの加齢による身体・生理機能変化及び多疾患併存を考慮した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 傷病者や要支援者・要介護者への栄養ケア・マネジメント b 内部環境の恒常性と栄養支援, 栄養状態の改善 c 疾患の予防 d 疾患の治療促進 e 疾患の増悪化と再発の防止 f 社会的不利とノーマリゼーション g QOL (生活の質, 人生の質) の向上
	B 医療・介護制度の基本	16164 p639, 17163 p644, 19165改 p644, 20115 p637, 21111 p639, 22112 p637, 23111 p642, 24111 別冊p28, 24155 別冊p40 a 医療保険制度 b 介護保険制度 c 医療・介護保険における栄養に関する算定の基本
	C 医療と臨床栄養	19115 p647, 21112 p648, 22111 p647 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管理 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 d 在宅ケアと施設連携, 地域包括ケアシステム
2 傷病者・要支援者・要介護者の栄養管理	A 栄養アセスメントの意義と方法	12124 p656, 13123 p650, 14124 p655, 19084 p651, 19119 p157, 20111 p650, 22113 p654, 23112 p653 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, 臨床診査, 身体計測, 臨床検査, 栄養・食事調査
	B 栄養管理の目標設定と計画作成	21083 p535, 24113 別冊p28 a 目標の設定 b 栄養投与量の算定 c 栄養補給法の選択 d 多職種との連携
	C 栄養・食事療法と栄養補給法	14126 p657, 16119 p664, 19187 p843, 21114 p657, 21115 p659, 22114 p660, 22115 p662, 23113 p661, 23114 p656, 24112 別冊p28, 24114 別冊p28, 24115 別冊p28, 24116 別冊p29, 24176 別冊p47, 24186 別冊p51, 24187 別冊p51 a 栄養・食事療法と栄養補給法の歴史と特徴 b 経口栄養法 c 経腸栄養法 d 静脈栄養法

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	22117 p669	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 栄養管理の修正
	F 栄養管理の記録	13131 p665, 20117 p666, 21119 p667, 23116 p668, 24118 別冊 p29	a 栄養管理記録の意義 b 問題志向型システム（POS：problem oriented system）の活用
	G 薬と栄養・食事の相互作用	18122 p199, 20124 p671, 21118 p671, 23115 p222, 24127 別冊 p32	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
3 疾患・病態別栄養管理	A 栄養障害における栄養ケア・マネジメント	19123 p165, 21120 p472, 23117 p663, 24119 別冊 p29, 24120 別冊 p30	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 肥満と代謝疾患における栄養ケア・マネジメント	14035 p184, 18181 p828, 18183 p828, 19124改 p168, 19125改 p178, 20119 p166, 20122 p181, 21116 p177, 21117 p266, 21122 p182, 22120 p176, 22121 p180, 23118 p170, 23120改 p183, 23121 p187, 23174 p824, 23175 p824, 23176 p825, 24121 別冊 p30, 24122 別冊 p30, 24126 別冊 p31, 24182 別冊 p49, 24183 別冊 p50, 24184 別冊 p50	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 消化器疾患における栄養ケア・マネジメント	17129 p209, 18130 p206, 19127 p200, 19128 p205, 20125 p204, 22122 p198, 22123 p210, 23122 p212, 23123 p207, 23124 p212, 24123 別冊 p30, 24124 別冊 p31, 24125 別冊 p31, 24185 別冊 p51, 24188 別冊 p52, 24189 別冊 p52, 24190 別冊 p52	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，下痢 h 肝炎 i 肝硬変 j 脂肪肝，NAFLD・NASH k 胆石症，胆嚢炎 l 膵炎

大項目	中項目	小項目	
	D 循環器疾患における栄養ケア・マネジメント	15141 p231, 17132 p227, 18132 p224, 19130 p221, 20127 p226, 21124 p225, 22124 p226, 22125 p230, 23125 p222	a 高血圧症 b 動脈硬化症 c 狭心症, 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・尿路疾患における栄養ケア・マネジメント	18133改 p246, 19131 p239, 19133 p250, 20129 p241, 20130 p250, 21125 p243, 22126 p242, 22127 p244, 23126 p245, 23127 p249, 24128 別冊p32, 24129 別冊p32, 24130 別冊p32	a 急性糸球体腎炎 b ネフローゼ症候群 c 急性腎障害 (AKI) d CKD; [糖尿病性腎臓病 (DKD); 糖尿病腎症], 慢性糸球体腎炎, 腎硬化症 e 血液透析, 腹膜透析
	F 内分泌疾患における栄養ケア・マネジメント	20131 p259, 21127 p255, 22128 p258, 24131 別冊p33	a 甲状腺機能亢進症・低下症 b クッシング病・症候群
	G 神経疾患における栄養ケア・マネジメント	16190 p836, 16191 p836, 23128 p670, 24132 別冊p33	a 認知症 b パーキンソン病・症候群
	H 摂食障害における栄養ケア・マネジメント	23129 p672	a 神経性やせ症 b 神経性過食症
	I 呼吸器疾患における栄養ケア・マネジメント	21129 p272, 23130 p271, 23177 p833, 23178 p833, 23179 p833, 24133 別冊p33	a COPD b 気管支喘息 c 肺炎
	J 血液系の疾患・病態における栄養ケア・マネジメント	24174 別冊p46	a 貧血 b 出血性疾患
	K 筋・骨格疾患における栄養ケア・マネジメント	22131 p281, 23131 p279	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・アレルギー疾患における栄養ケア・マネジメント	22132 p309, 22174 p839, 22177 p831, 22178 p831, 23132 p308	a 食物アレルギー b 膠原病, 自己免疫疾患 c 免疫不全
	M 感染症における栄養ケア・マネジメント	21132 p680	a 感染症, 敗血症



大項目	中項目	小項目
	N 癌における栄養ケア・マネジメント	18139 p673, 19186 p843, 22133 p674, 22186 p841, 22187 p841 a 消化管の癌；食道，胃，結腸，直腸 b 消化管以外の癌；肺，肝，膵，白血病 c 化学療法，放射線治療，緩和ケア d 終末期医療（ターミナルケア）
	O 手術，周術期患者における栄養ケア・マネジメント	20177 p847, 20178 p847, 20179 p848, 22130 p676, 22134 p677, 23134 p675, 23180 p844, 23181 p844, 23182 p845, 24134 別冊p33 a 消化管の術前，術後 b 消化管以外の術前・術後
	P クリティカルケアにおける栄養ケア・マネジメント	20135 p679, 23135 p678, 24117 別冊p29 a 集中治療 b 外傷，熱傷
	Q 摂食機能障害における栄養ケア・マネジメント	15150 p681, 19140 p682, 20095 p681, 23183 p850, 23184 p850 a 咀嚼・嚥下障害 b 口腔・食道障害
	R 要介護，身体・知的障害における栄養ケア・マネジメント	19142 p683, 24135 別冊p34 a 身体障害 b 知的障害 c 精神障害 d 褥瘡
	S 乳幼児・小児疾患における栄養ケア・マネジメント	21135 p188, 22135 p188, 24136 別冊p34, 24179 別冊p48, 24180 別冊p48, 24181 別冊p48 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・授乳婦疾患における栄養ケア・マネジメント	21136 p291, 22136 p289 a 妊娠糖尿病，糖尿病合併妊娠 b 妊娠高血圧症候群

●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	-	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	22137 p687, 23137 p5	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 エンパワメントと公衆栄養活動 f 住民参加による公衆栄養活動 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 i 多職種連携・多機関連携
2 健康・栄養問題の現状と課題	A 食事の変化	20138 p705, 21138 p705, 23138 p704, 24138 別冊 p35	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	24139 別冊 p35	a 食行動, 食知識, 食態度, 食スキル b 健康格差
	C 食環境の変化	20139 p689, 22139 p688, 23139 p690	a フードシステム 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	22140 p97, 23140 p98	a 先進諸国の健康・栄養問題 b 開発途上国の健康・栄養問題と地域間格差
3 栄養政策	A わが国の公衆栄養政策と活動	19148 p693	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 c 食料安全保障
	B 公衆栄養関連法規	17148 p696, 19149 p692, 20143改 p699, 22141 p694, 23142 p693, 24140 別冊 p36	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	22142 p698, 23143 p697, 24141 別冊 p36, 24147 別冊 p37	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・栄養士制度の沿革 d 管理栄養士・栄養士養成制度 e 職業倫理
	D 国の健康増進基本方針と地方計画	20005 p706, 21144 p43, 24148 別冊 p38	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
	E 国民健康・栄養調査	20145 p702, 23144 p702, 23196 p867, 24143 別冊 p36	a 調査の目的・沿革 b 調査の内容・方法
	F 実施に関連する指針, ツール	19152 p707, 23145 p708, 24144 別冊 p36	a 食生活指針 b 食事バランスガイド
	G 諸外国の健康・栄養政策	22145 p99, 24145 別冊 p37	a 公衆栄養活動に係る国際的な行政組織と活動 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	18190 p852 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	20147 p711, 20193 p865, 20194 p865, 22146 p711, 22194 p881, 24146 別冊p37 a 食物と栄養素 b 食事摂取量の変動と測定誤差 c 日常的な食事摂取量
	C 食事摂取量の測定方法	15160 p713, 20196 p878, 22147 p713, 23146 p712, 23197 p867, 24193 別冊p54 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	13160 p719, 14163 p718, 21148 p715, 22195 p881, 23147 p717, 23198 p886, 24194 別冊p54, 24200 別冊p57 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	22149 p720 a 地域診断の意義と目的 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	15164 p709, 15165 p722, 19109 p723, 20195 p878, 21188 p875, 21191 p884, 23148 p724, 24150 別冊p39 a 公衆栄養アセスメントの目的と方法 b 地域診断の方法 c 食事摂取基準の地域集団への活用 d 量的調査と質的調査の意義 e 観察法と活用 f 質問調査の方法と活用；質問紙法、インタビュー法 g 既存資料活用の方法と留意点
	C 公衆栄養プログラムの目標設定	16199 p869, 17156 p726, 18157 p727, 18196 p871, 18197 p871, 21189 p876, 21192 p884, 23150 p725, 23200 p887, 24198 別冊p56 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 p83, 16200 p869, 17157 p721, 19198 p873, 20151 p728, 21151 p728, 21190 p876, 21193 p884, 21194 p889, 23195 p867, 23199 p887, 24195 別冊p54 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 住民参加の方法 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	17159 p731, 18189 p852, 19108 p730, 20197 p879, 22196 p881, 23151 p88, 23152 p732, 24152 別冊 p39	a 健康づくり b 食育 c 介護予防・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	—	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、生活習慣などに基つ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	15171 p738, 23153 p737, 23154 p739, 24153 別冊p39	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 給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規	14171 p738, 19164 p736, 19178 p743, 19180 p744, 20156 p735, 21155 p740, 22155 p741, 24154 別冊p39	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 給食システム	20155 p745, 23155 p745, 24156 別冊p40	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
	B 給食経営の概要と組織	19169 p665, 19172 p755, 21156 p748, 22156 p746, 23157 p747, 23161 p758, 24157 別冊p40	a 経営管理の機能と展開 b 組織の構築と関連分野との連携 c 給食運営業務の外部委託
	C 給食とマーケティング	18167 p751, 20160 p749, 21160 p750, 23160 p752, 24158 別冊p40, 24159 別冊p40	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 給食経営の資源と管理	17180 p757, 20159 p754, 21157 p753, 21158 p756, 22158 p759, 23158 p753, 23159 p756	a 給食経営の資源 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 給食業務従事者の教育・訓練
3 栄養・食事管理	A 食事の計画と実施	17167 p764, 18168 p759, 20162 p764, 21161 p761, 22160 p772, 23162 p741, 23163 p763, 24160 別冊p41	a 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況の把握 b 給与エネルギー量と給与栄養素量、食事形態の計画 c 食品構成、献立作成基準の意義 d 献立の役割、機能 e 個別対応の方法 f 適切な食品・料理選択のための情報提供
	B 食事計画の評価、改善	15182 p783, 18169 p760, 22159 p766, 22161 p766, 23164 p765	a 食事計画の評価と改善方法

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 p767, 17178 p773, 18174 p774, 21162 p770, 21163 p769, 22163 p775, 23165 p768, 23187 p891, 23188 p891, 23192 p895, 24161 別冊p41, 24162 別冊p41, 24191 別冊p53, 24192 別冊p53	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 大量調理の特性の理解と大量調理機器を活用した品質管理
	B 食材料	16170 p776, 20166 p777, 21164 p776, 22164 p777, 24163 別冊p41, 24164 別冊p41	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	20198 p893, 20199 p893, 21166 p782, 22157 p780, 22166 p770, 23166 p779, 23167 p781, 24165 別冊p42	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	16174 p783, 18173 p784, 22167 p781, 24166 別冊p42	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

大項目	中項目		小項目
5 給食の安全・衛生	A 安全・衛生の概要と運用	15181 p794, 17176 p793, 17177 p798, 18177 p804, 18193 p897, 18194 p897, 18195 p897, 20168 p802, 20169 p796, 21167 p810, 21168 p788, 21169 p800, 22168 p801, 22170 p785, 23169 p790, 24167 別冊p43, 24168 別冊p43	a 給食における HACCP 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 d 安全・衛生のための施設と設備
	B 事故・災害時対策	15169 p811, 18178 p806, 20170 p786, 20200 p893, 21196 p900, 21197 p900, 21198 p900, 22152 p812, 22199 p899, 22200 p899, 23168 p809, 23170 p807, 23193 p895, 23194 p895, 24169 別冊p43, 24170 別冊p44	a 事故の状況と対応；食中毒，異物混入，誤配膳，食物アレルギー対応 b 危機管理対策；インシデント，アクシデント管理の意義 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〉

- 個人又は集団のライフステージ、ライフスタイル、身体状況、栄養状態、食環境等の状況を踏まえ、管理栄養士として、多職種連携による栄養ケア・マネジメント等を実践する上で必要とされる知識、思考・判断力を問う。
- 地域診断に基づき、社会資源を有効活用し、食環境整備等のアプローチも含めて地域の栄養課題の解決を図る上で必要とされる知識、思考・判断力を問う。

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 特定の集団や地域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。