

# 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2020』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2020』に掲載されている問題が、  
管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）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 p1 → 本書の1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	14001 p1	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 p1, 18001 p3, 13002 p4, 19001 別冊p2	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は是正		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	16002 p5, 18002 p6, 14003 p7, 17002 p7, 09001 p8, 17003 p8, 18003 p9, 12003 p311, 19002 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	12004 p10, 14004 p11, 15003 p12, 19003 別冊p2	a 気候、季節 b 空気 c 湿度 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  14005 p13, 19004 別冊p2	A 保健統計		a 保健統計の概要
	B 人口静態統計	15004 p14	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 p16, 13005 p17, 18196 p750, 18197 p750	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 p18	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 p20	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 p21, 18005 p22, 15005 p23, 16198 p99, 16199 p99, 16200 p99, 19196 別冊p46, 19197 別冊p46, 19198 別冊p46	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 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	14007 p25, 16152 p25, 16198 p99, 16199 p99, 16200 p99, 16196 p101, 16197 p101	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	16005 p28	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 p29, 17006 p30, 14008 p32, 19005 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）	15007 p28, 18189 p93, 18190 p93, 17185 p95, 17186 p95, 17187 p95, 18191 p748, 18192 p748, 19006 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 p33	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	12009 p34, 15012 p34, 15008 p35, 16007 p35, 17151 p35, 18151 p36	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	15009 p38, 18007 p39, 19008 別冊p3	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	17007 p40, 19007 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 p41	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	16008 p42, 09011 p43, 19009 別冊p3	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 p44	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	16009 p44, 18009 p46	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	17010 p47, 19010 別冊p3	a 高血压 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	18010 p672	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	17011 p48, 18011 p48, 18012 p50, 12015 p52, 13012 p53, 14014 p53	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	09011 p43, 11014 p54	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 p55	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	15015 p55, 19011 別冊p4	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	17012 p56, 18013 p58, 15016 p59, 14016 p61, 19012 別冊p4	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	18014 p62, 19013 別冊p4	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	17147 p63, 17148 p63, 16013 p65, 18015 p65, 18158 p66, 19014 別冊p4	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 16014 p67, 16150 p69, 15018 p662, 19015 別冊p4	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 13114 p70, 16160 p70, 17014 p71, 16159 p74, 13017 p75, 18187 p97, 18188 p97	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 p76, 16015 p78, 17013 p81	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 p82, 18017 p83, 13018 p85, 19016 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 p86, 16016 p86, 19017 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 16017 p89, 17017 p90, 18152 p91	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 p103, 05106 p104, 16018 p106, 17018 p106, 19018 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	08022 p108, 09022 p110, 19019 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 p111, 10055 p112, 17019 p118, 19019 別冊p5	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	15022 p111, 09027 p114, 18019 p114, 19019 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	17019 p118, 19020 別冊p5	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	17020 p122, 12023 p122, 19021 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 脱供役たんぱく質(UCP)
	B 酵素	18020 p125	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 p127, 19022 別冊p6	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 p130, 17023 p133, 18021 p135, 19023 別冊p6, 19022 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	09027 p114, 13026 p135, 18021 p135, 19023 別冊p6, 19022 別冊p6	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	15028 p138, 18032 p138, 11030 p142, 19024 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 恒常性	16081 p140, 18022 p144, 19025 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 p145, 19026 別冊p6	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 p148, 19026 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	16024 p148	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	17025 p150, 18024 p152	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	17026 p153, 16026 p572, 19027 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	16027 p153, 19028 別冊p7	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	16027 p153, 17027 p154, 10036 p155, 19028 別冊p7	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	17028 p156, 19029 別冊p7	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	18025 p590, 13034 p594, 10037 p598, 09037 p604, 15133 p606, 14035 p608	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 13035 p157, 17030 p157, 03085 p159, 18026 p402, 19030 別冊p7	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、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 16030 p163, 17031 p162, 05015 p613, 18027 p614, 12035 p618	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 p164, 10041 p165, 11038 p166, 13036 p167	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 17032 p168, 18029 p169, 15039 p171, 12037 p626, 19031 別冊p7, 19032 別冊p8	a 虚血、充血、うつ血 b 血栓、塞栓 c 動脈硬化 d 高血压 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 p142, 18030 p173, 16032 p174, 12038 p175, 19033 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 18031 p635, 16033 p636, 19034 別冊p8	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 18032 p138, 17034 p176	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 18033 p178, 18136 p180, 19035 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	10046 p182, 18034 p184, 03088 p187, 11043 p188, 19039 別冊p9	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	18035 p189, 19036 別冊p8	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	18038 p191, 12042 p194	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	17037 p195, 17136 p196, 10047 p198, 07045 p199, 19037 別冊p8	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	17038 p200, 18036 p201, 16039 p202, 19038 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 p204, 15144 p207, 19038 別冊p9	a 骨粗鬆症 b 骨軟化症, くる病 c 变形性関節症 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	15045 p208, 10048 p209, 14046 p210, 19040 別冊p9	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 p212, 18039 p212, 16040 p663, 18090 p664	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 p213, 15046 p215, 08043 p216	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	16041 p217, 18041 p221, 19041 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	16042 p223, 18042 p223, 17042 p225, 14049 p226, 19042 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	18138 p229, 17140 p231, 18043 p232, 19043 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	17044 p235, 18044 p236, 19044 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	15153 p703 a フードマイレージの低減 b 食料生産と食料自給率 c 地产地消 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	13051 p238, 16045 p238, 11051 p239, 18046 p240, 15051 p241, 16049 p243, 18069 p245, 08051 p246, 16046 p248, 14074 p249, 14052 p250, 18047 p284, 13052 p362, 15197 p451, 15198 p451, 14193 p453, 14194 p453, 19045 別冊p10, 19046 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 きのこ類 i 藻類
	C 動物性食品の分類と 成分	11061 p252, 17045 p254, 12075 p255, 14053 p256, 12052 p258, 18048 p258, 19047 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	17046 p260, 18052 p262, 11054 p263, 14068 p264, 09066 p265, 12053 p266, 19048 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	17053 p267, 18068 p286, 19048 別冊p11 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 16049 p243, 17050 p270, 18051 p272, 09054 p273, 11055 p274, 15056 p277	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 18054 p278, 17051 p281, 18047 p284, 18068 p286, 16067 p382, 19049 別冊p11, 19050 別冊p11, 19051 別冊p11, 19052 別冊p11	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 15057 p287, 18055 p287, 16053 p289, 19053 別冊p11	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 18052 p262, 15056 p277, 17054 p290, 18056 p292, 13059 p294, 19049 別冊p11, 19054 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 15058 p296, 18057 p296, 15059 p298, 10071 p299, 11071 p299, 16055 p300, 14061 p302, 13195 p390, 13196 p390, 19055 別冊p12, 19056 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 17056 p302, 12061 p304, 15060 p305, 18058 p305	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 18059 p308, 12003 p311, 14062 p312, 17058 p313, 13063 p314, 17057 p314, 13065 p315, 19057 別冊p12	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

大項目	中項目	小項目
5 食品の表示と規格基準	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）
6 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	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	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	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	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
	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	11061 p252, 07073 p323, 17049 p343, 07065 p346, 17067 p347, 18064 p348, 17066 p349, 09062 p352, 15069 p352, 18049 p353, 17047 p355, 16051 p360, 18053 p360, 19062 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
		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
		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	18066 p366, 15072 p367, 19065 別冊p14	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 p368, 13071 p370, 14072 p370, 18067 p371, 13073 p372, 17068 p374, 16178 p775, 19052 別冊p11, 19067 別冊p14	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	18069 p245, 14074 p249, 12075 p255, 09066 p265, 14072 p370, 13073 p372, 10069 p375, 16069 p377, 13074 p378, 04056 p379, 15073 p380, 16067 p382, 19066 別冊p14, 19068 別冊p14	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	07066 p384, 15075 p384, 17069 p385, 19069 別冊p15	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	14054 p386, 17048 p388, 18050 p389	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 p391	a 生命の維持 b 健康保持 c 食物摂取
	B 栄養と健康・疾患	14076 p392, 17070 p392, 15076 p588	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 p394	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 別冊p15	a 摂食量の調節
	B 食事のリズムとタイミング	17071 p396	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  16072 p400	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 別冊p15	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	13078 p397, 17072 p401, 18026 p402, 18071 p402,	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		a 膜の透過 b 能動輸送
	F 栄養素別の消化・吸収	17073 p404, 19072 別冊p15	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	10078 p397	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 p405, 18072 p406, 14193 p453, 14194 p453	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	13082 p407, 19075 別冊p16	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	18075 p409, 19076 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 p411	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  19073 別冊p15	A たんぱく質・アミノ酸の体内代謝	16075 p407, 18073 p412, 17075 p414	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イン)
	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	18074 p415, 15197 p451, 15198 p451, 19074 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 p418	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	18077 p420, 19077 別冊p16	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 p419, 18077 p420	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 p424	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	14084 p422, 19078 別冊p16	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		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
7 ビタミンの栄養	A ビタミンの構造と機能	13085 p426, 18078 p430, 17122 p441	a 脂溶性ビタミン b 水溶性ビタミン

大項目	中項目		小項目
	B ビタミンの栄養学的機能	17080 p425, 16078 p428, 18079 p428, 19079 別冊p17, 19080 別冊p17	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・カルテノイド 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 p433, 17082 p433	a 多量ミネラル b 微量ミネラル
	B 硬組織とミネラル		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 p436	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 別冊p17	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 p437, 18080 p439, 19081 別冊p17	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・電解質の栄養の意義  15088 p442, 13200 p454, 13199 p454	A 水の出納	18082 p442, 19082 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	16081 p140, 19082 別冊p17	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 p444, 19083 別冊p17	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 メッツ(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	12041 p450	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 p447, 19083 別冊p17	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 18084 p455	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	18085 p456, 19084 別冊p17	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 p459	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	16086 p457, 17094 p462, 16087 p464, 19086 別冊p18, 19087 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 p468	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	18086 p460, 17086 p461, 18087 p463, 16087 p464, 18169 p466, 15092 p467, 16088 p467, 19087 別冊p18, 19085 別冊p18	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	16092 p475, 09097 p488	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	17087 p471, 19088 別冊p18	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
4 妊娠期、授乳期	A 妊娠期・授乳期の生理的特徴	13095 p472, 18089 p473, 19089 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

大項目	中項目		小項目
	B 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア	16092 p475, 17089 p477, 19090 別冊p19, 19181 別冊p39	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 p479, 18088 p486	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	18092 p481, 13096 p482, 18091 p483, 17091 p485, 19091 別冊p19, 19092 別冊p19, 19183 別冊p40, 19184 別冊p41, 19185 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 p485, 18088 p486, 16094 p490, 18094 p491, 19093 別冊p19, 19094 別冊p19	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 p487, 09097 p488, 17093 p489, 16186 p507, 16187 p507, 16188 p509, 16189 p509, 19093 別冊p19, 19094 別冊p19	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 p492	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	17094 p462	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
8 高齢期	A 高齢期の生理的特徴	16090 p494, 19096 別冊p20	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

大項目	中項目		小項目
	B 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア	10101 p494, 17095 p496, 18096 p670, 18097 p673, 16183 p683, 16184 p683, 16185 p683, 19095 別冊p20	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	15102 p497, 16098 p500, 16097 p501, 19097 別冊p20	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 p498, 16188 p509, 16189 p509	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 p501, 18098 p502, 19098 別冊p20	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	17099 p504, 18099 p504, 15105 p506, 19099 別冊p20	a 特殊環境下の代謝変化 b 熱中症と水分・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の基礎  08106 p511	A 行動科学の理論とモデル  16100 p512, 18100 p513, 15108 p515, 18101 p516, 16102 p517, 16104 p518, 18102 p519, 17101 p520, 17102 p521, 19100 別冊p21, 19101 別冊p21, 19182 別冊p39	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  17103 p521, 17113 p522, 18104 p524, 18105 p524, 17104 p525, 18182 p678, 18183 p678, 18181 p678, 18184 p685, 18185 p685, 18186 p685, 19102 別冊p21, 19103 別冊p21, 19182 別冊p39	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  17106 p525, 17105 p526, 16106 p528, 18106 p528, 16107 p529, 18107 p530, 17107 p531, 19104 別冊p22, 19105 別冊p22, 19106 別冊p22	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  16108 p531, 17108 p532, 14111 p533, 18108 p533, 19107 別冊p22	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
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  16113 p534, 16114 p536, 18114 p537, 19113 別冊p24	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  19109 別冊p23	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

大項目	中項目	小項目
	C 栄養教育の目標設定 16109 p538, 18109 p538, 15200 p689, 15199 p689, 19193 別冊p44	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 p540, 10111 p542, 17183 p552, 17184 p552, 15117 p719, 09111 p767, 17181 p831, 17182 p831, 19110 別冊p23, 19114 別冊p24, 19195 別冊p45	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 実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 p542, 18110 p543	a モニタリング b 実施記録・報告
	F 栄養教育の評価 16196 p101, 16197 p101, 17112 p543, 18111 p544, 18112 p545, 16112 p546, 18113 p548, 19111 別冊p23, 19112 別冊p23, 19194 別冊p45	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 p550, 17114 p550, 17110 p551, 18103 p551	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  13123 p566	A 意義と目的  19115 別冊p24	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  16164 p556, 17162 p556, 15126 p560, 17115 p560, 18115 p562, 16162 p563, 19116 別冊p24	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  18116 p555, 15122 p565, 19115 別冊p24	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  13123 p566	A 栄養アセスメントの意義と方法  16116 p567, 17117 p570, 18117 p570, 17085 p571, 16026 p572, 17119 p572,	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 栄養ケアの目標設定と計画作成  14124 p573, 12124 p574, 14125 p574	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  12127 p575, 13126 p575, 14126 p578, 18118 p578, 15128 p580, 18119 p580, 16119 p582, 17192 p674, 17193 p674, 17194 p674, 19117 別冊p24, 19118 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
	D 傷病者、要支援者・要介護者への栄養教育  19117 別冊p24, 19118 別冊p25	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

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	E モニタリングと再評価	19119 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	16120 p583, 18120 p584, 18122 p585, 19120 別冊p25, 19121 別冊p25	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	18121 p586, 19122 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
A 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケア	17122 p441, 15076 p588, 11137 p589, 19123 別冊p26, 19188 別冊p42, 19189 別冊p42, 19190 別冊p42	17122 p441, 15076 p588, 11137 p589, 19123 別冊p26, 19188 別冊p42, 19189 別冊p42, 19190 別冊p42	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
			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
C 消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	17127 p611, 18127 p611, 05015 p613, 18027 p614, 18129 p614, 18128 p616, 12035 p618, 18130 p620, 11135 p621, 17130 p623, 17129 p625, 17190 p682, 17191 p682, 19127 別冊p27, 19128 別冊p27, 19129 別冊p27	17127 p611, 18127 p611, 05015 p613, 18027 p614, 18129 p614, 18128 p616, 12035 p618, 18130 p620, 11135 p621, 17130 p623, 17129 p625, 17190 p682, 17191 p682, 19127 別冊p27, 19128 別冊p27, 19129 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	12037 p626, 17132 p629, 18131 p629, 17131 p631, 16127 p632, 18132 p632, 15138 p633, 15141 p634, 17192 p674, 17193 p674, 17194 p674, 16183 p683, 16184 p683, 16185 p683, 19130 別冊p27
	E 腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	07140 p634, 18031 p635, 16033 p636, 06136 p637, 12140 p638, 11139 p639, 17133 p641, 18134 p643, 18133 p644, 11041 p646, 18135 p648, 18184 p685, 18185 p685, 18186 p685, 19131 別冊p28, 19132 別冊p28, 19133 別冊p28, 19191 別冊p43, 19192 別冊p43
	F 内分泌疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	18136 p180, 19134 別冊p28
	G 神経疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	15141 p634, 16190 p688, 16191 p688
	H 摂食障害の栄養アセスメントと栄養ケア	18137 p649, 19137 別冊p29
		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
		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
		a 甲状腺機能亢進症・低下症 b クッシング病・症候群
		a 認知症 b パーキンソン病・症候群
		a 神経性やせ症（神経性食欲不振症） b 神経性大食症

大項目	中項目	小項目	
	I 呼吸器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア J 血液系の疾患・病態の栄養アセスメントと栄養ケア 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 M 感染症の栄養アセスメントと栄養ケア N 癌の栄養アセスメントと栄養ケア O 手術、周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア P クリティカルケアの栄養アセスメントと栄養ケア Q 摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア 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 T 妊産婦・授乳婦疾患の栄養アセスメントと栄養ケア U 老年症候群の栄養アセスメントと栄養ケア	17136 p196, 19135 別冊p29 15199 p689, 15200 p689, 19136 別冊p29 15144 p207, 19138 別冊p29 18138 p229, 17140 p231 10146 p655 15145 p650, 18139 p651, 19186 別冊p41, 19187 別冊p41 15143 p652, 17138 p653, 15195 p691, 15196 p691, 19139 別冊p29 18140 p656, 14146 p657 17139 p668, 17195 694, 17196 694, 19140 別冊p30 08148 p661 17141 p658, 18141 p658, 15147 p660, 16139 p661, 15018 p662, 19141 別冊p30 16040 p663, 16140 p665, 16141 p666 15150 p667, 17139 p668, 18096 p670, 18142 p670, 18010 p672, 18097 p673, 19142 別冊p30	a COPD（慢性閉塞性肺疾患） b 気管支喘息 c 肺炎 a 貧血 b 出血性疾患 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 a 食物アレルギー b 膠原病、自己免疫疾患 c 免疫不全 a 病原微生物 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） 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 a 外傷 b 烫傷 a 咀嚼・嚥下障害 b 口腔・食道障害 c 消化管通過障害 a 身体障害 b 知的障害 c 精神障害 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 a 妊娠糖尿病、糖尿病合併妊娠 b 妊娠高血圧症候群 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 17143 p697, 18143 p697	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 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 19144 別冊p30, 19145 別冊p31	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 別冊p31	a 食行動 b 食知識、食態度、食スキル
	C 食環境の変化 16145 p699, 17145 p700, 18146 p702, 15153 p703	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 18147 p705, 19147 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 別冊p31	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 17148 p63, 16146 p706, 18148 p711, 16147 p712, 19149 別冊p31, 19153 別冊p32	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 18149 p713, 19150 別冊p32	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 17150 p714, 18150 p714, 18144 p716, 18145 p716, 17144 p717, 19151 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 14159 p718, 15117 p719, 15157 p719, 18156 p734, 19152 別冊p32	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 p708, 17152 p708, 11155 p721	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

大項目	中項目		小項目
	G 諸外国の健康・栄養政策	18152 p91, 11170 p722, 19154 別冊p32	a 公衆栄養活動に関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
4 栄養疫学  16152 p25	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	17153 p723, 18153 p723	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	17153 p723, 18154 p724, 15160 p726, 18191 p748, 18192 p748, 19155 別冊p33	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	17185 p95, 17186 p95, 17187 p95, 13162 p726, 10162 p728, 13163 p730, 14163 p731, 13160 p732, 19156 別冊p33, 19157 別冊p33	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	15162 p733, 19159 別冊p34	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	18155 p468, 15164 p736, 13164 p738, 15165 p738	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	16198 p99, 16199 p99, 16200 p99, 15166 p740, 18157 p740, 17156 p743, 18198 p752, 18199 p752, 18200 p752	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 p74, 18160 p734, 17157 p742, 17158 p744, 18159 p745, 18196 p750, 18197 p750, 18198 p752, 18199 p752, 18200 p752, 19160 別冊p34	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	18158 p66, 15169 p830, 17199 p837, 17200 p837	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	17109 p746, 17159 p747, 19108 別冊p22	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	16160 p70, 17160 p745	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 12171 p755, 19161 別冊p34	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 18162 p761, 19162 別冊p34, 19163 別冊p34	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 16164 p556, 17162 p556, 16162 p563, 15171 p755, 14171 p756, 14174 p757, 18163 p757, 18164 p758, 17161 p760, 18161 p762, 08189 p763, 15174 p764, 17163 p764, 12176 p765, 15178 p766, 09111 p767, 17181 p831, 17182 p831, 19164 別冊p35, 19165 別冊p35, 19180 別冊p38	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 18165 p768, 17164 p769, 19167 別冊p35, 19168 別冊p35	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 18166 p770, 16178 p775, 15190 p779, 17180 p780, 16194 p839, 16195 p839, 19172 別冊p36	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 17165 p776, 18167 p777	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 13176 p778, 17166 p778, 15190 p779, 17180 p780, 18180 p781, 15189 p782	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 18168 p783, 17188 p833, 17189 p833, 19169 別冊p36	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

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	B 食事の計画	18169 p466, 16170 p774, 17167 p784, 16165 p785, 19166 別冊p35, 19170 別冊p36	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	17168 p786, 18170 p786, 17188 p833, 17189 p833	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
	A 品質と標準化	17169 p787, 18171 p788, 17173 p789, 18174 p790, 17179 p791, 19171 別冊p36	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	14182 p771, 17170 p771, 12182 p772, 16167 p774, 16170 p774, 16172 p792, 18172 p792, 12183 p794, 17171 p796, 19173 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	14181 p797, 17172 p798, 17174 p798, 11180 p800, 15182 p801, 16175 p809, 17178 p813, 15181 p814, 19174 別冊p37, 19175 別冊p37, 19176 別冊p37, 19199 別冊p47, 19200 別冊p47	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 p801, 18173 p802, 14190 p803	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
	A 安全・衛生の概要	15188 p803, 18175 p804, 15186 p805, 16179 p823, 19178 別冊p37	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
5 給食の安全・衛生			

大項目	中項目	小項目
	B 安全・衛生の実際	13195 p390, 13196 p390, 16176 p806, 11182 p808, 16175 p809, 12186 p811, 18176 p811, 17178 p813, 15181 p814, 14186 p816, 17176 p818, 17175 p820, 17177 p820, 15184 p822, 16179 p823, 18177 p824, 18193 p835, 18194 p835, 18195 p835, 19158 別冊p33, 19177 別冊p37, 19179 別冊p38
	C 事故・災害時対策	18178 p828, 15169 p830, 18179 p830, 18193 p835, 18194 p835, 18195 p835, 17199 p837, 17200 p837

## ●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。