

やまだの保育

2011 年 保育士試験（筆記試験） 問題・正答・「やまだの保育」の解説
＝ (5) 小児栄養 編 ＝

掲載日：2011 年 10 月 1 日

- ★ 問題文は、「やまだの保育」による複製であり、番号や数値等の表記を一部加工しています。
- ★ 筆記試験の問題・正答・解説の構成は、以下の通りです。
 - (1) 社会福祉編, (2) 児童福祉編, (3) 発達心理学・精神保健編, (4) 小児保健編,
 - (5) 小児栄養編, (6) 保育原理編, (7) 教育原理・養護原理編, (8) 保育実習理論編
- ★ 全国保育士養成協議会は、以下を「不適切問題」として発表しました。(2011 年 9 月 20 日現在)
 - ① 小児保健: 問 7
(理由)「選択肢④が曖昧な表現であることから、受験者全員を正解とします。」
 - ② 小児保健: 問 14
(理由)「選択肢③が曖昧な表現であることから、受験者全員を正解とします。」

(5) 小児栄養 編 (20 問)

問 1

次の文は、「日本人の食事摂取基準(2010 年版)」に示されている内容に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 脂質の食事摂取基準(目安量)は、1 歳以上のすべての年齢区分において、20 以上 30 未満(g/日)である。
- B. 水溶性ビタミンは、過剰に摂取しても健康被害(過剰症)のリスクはないとされている。そのためすべての水溶性ビタミンにおいて耐容上限量は設定されていない。
- C. エネルギーの食事摂取基準は「推定平均必要量」として示されている。
- D. 食物繊維の食事摂取基準は、18 歳以上の年齢区分において設定されている。近年の食事傾向を踏まえ、最も目標量が多い年齢区分は 18～29 歳であり、30 歳以降では 18～29 歳より少ない量が示されている。

(組み合わせ)

ABCD

- ① ○○×○
- ② ○×○○
- ③ ×○○×
- ④ ×○×○

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

⑤ × × × ×

【正答】

⑤: × × × × ○

【「やまだの保育」の解説】

A: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、たんぱく質には推定平均必要量(ならびに推奨量)が、脂質には目標量が定められている。脂質の食事摂取基準(目標量)は、男女とも1~29歳が20以上30未満(g/日)、30歳~が20以上25未満(g/日)、と示されています。

B: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、水溶性ビタミンの耐容上限量(男子18~29歳)は、ビタミンB6では55mg/日、ナイアシンではニコチン酸は80mg/日・ニコチンアミド300mg/日、葉酸では1300 μg/日、と示されています。

C: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、エネルギーの食事摂取基準は、「推定エネルギー必要量(kcal/日)」と示されています。

D: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、食物繊維の食事摂取基準(g/日)の目標量は、男性19g/日以上、女性17g/日以上、と示されています。。年齢階級ごとに値を算定できるだけの根拠を見出せなかったため、この値を18歳以上のすべての年齢階級の成人に用いられています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 2

次の文は、わが国における糖尿病に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A. 成人の糖尿病の90%以上は1型糖尿病であるが、小児期では1型糖尿病はみられないのが特徴である。

B. 2型糖尿病は遺伝的要因が強く、過食や肥満及び運動不足などが発症を促進させる。したがって、小児期から過食による肥満を防ぐとともに運動の習慣を継続することは、2型糖尿病の予防に有効である。

C. 2型糖尿病は、肝臓のα細胞が破壊され、インスリンの量が絶対的に不足することによって発症する。

D. 「平成19年国民健康・栄養調査報告」によると、20歳以上の成人における「糖尿病が強く疑われる人」と「糖尿病の可能性を否定できない人」の合計は、男性女性とも総数において、平成19年では平成14年と比較して減少に転じた。

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

(組み合わせ)

A BCD

- ① ○○ × ○
- ② ○ × ○ ×
- ③ × ○ × ○
- ④ × ○ × ×
- ⑤ × × ○ ○

【正答】

④: × × × ○ ×

【「やまだの保育」の解説】

A: ×

・わが国の糖尿病の95%以上は2型糖尿病です。一方、1型糖尿病は、子供のうちに始まることが多く、以前は小児糖尿病とか、インスリン依存型糖尿病と呼ばれていました。その他、遺伝子の異常やほかの病気が原因となるものや妊娠糖尿病もあります。

B: ○

・2型糖尿病では、遺伝的背景(両親が糖尿病では50%以上、片親が糖尿病では約30%程度と考えられている)と肥満がその大半を占めます。

C: ×

・1型糖尿病は、膵臓のβ細胞というインスリンを作る細胞が破壊され、からだの中のインスリンの量が絶対的に足りなくなって起こります。一方、2型糖尿病では、血中にインスリンは存在するのだが肥満などを原因としてインスリンの働きが悪くなるか、あるいは自己免疫的に破壊された訳ではないが、膵臓のβ細胞からのインスリン分泌量が減少し、結果として血糖値の調整がうまくいかず糖尿病となります。

D: ×

・「平成19年国民健康・栄養調査報告」によれば、2007年(前回調査は2002年)で糖尿病が強く疑われる人は約890万人(前回約740万人)、糖尿病の可能性が否定できない人は約1,320万人(前回約880万人)、合わせて約2,210万人(前回約1,620万人)と推定され、いずれにおいても増加しています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問3

次の文は、乳児の消化機能に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 唾液に含まれる唾液アミラーゼは、でんぷんをショ糖とブドウ糖に分解する酵素である。出生直後では、唾液アミラーゼの酵素活性は低い。
- B. 乳児の胃に分泌されるリパーゼは、胃酸などの作用で凝固した乳汁中のたんぱく質に働いて、トリペプチドやジペプチドに消化する酵素である。
- C. 膵液には、糖質、脂肪、たんぱく質を分解する酵素が含まれている。
- D. 大腸には空腸と回腸の2部から成り、糞便の生成が主な機能である。

(組み合わせ)

ABCD

- ①○○○×
- ②○○×○
- ③○×○×
- ④×○×○
- ⑤××○×

【正答】

⑤: × × × × ○

【「やまだの保育」の解説】

A: ×

・唾液アミラーゼは、でんぷんをデキストリンと麦芽糖(マルトース)に分解します。

・でんぷんは、口腔内の唾液アミラーゼによって、デキストリン・麦芽糖に分解されます。その後、十二指腸で、分解されなかった残りのデンプンも膵液アミラーゼにより麦芽糖(マルトース)まで分解されます。最後に、腸液中のマルターゼにより麦芽糖(マルトース)が、単糖であるブドウ糖(グルコース)まで分解され、消化吸収されます。

B: ×

・胃で分泌され、たんぱく質を消化するのは、ペプシンであり、その作用でプロテオース・ペプトンに分解されます。乳児の胃にある凝乳酵素レンニンは、乳汁中のたんぱく質カゼインを、凝固させることで、胃での滞留時間を長くし、消化を進めます。その後、十二指腸では、膵液中のトリプシン・キモトリプシンが、オリゴペプチド・トリペプチドやジペプチドまで分解します。

・リパーゼは、脂肪分解酵素です。

C: ○

・膵液にある分解酵素は、アミラーゼ(糖質)、リパーゼ(脂肪)、トリプシン・キモトリプシン・カルボキシペプチダーゼ(たんぱく質)です。

D: ×

・大腸は、盲腸、虫垂、結腸、直腸の4つからなり、水分の吸収が主で、消化はほとんどせず、糞便を

生成します。空腸と回腸は、小腸の一部です。

【copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 4

次の文は、「授乳・離乳の支援ガイド」(平成 19 年:厚生労働省)に示されている咀嚼機能の発達と食事に関する記述である。適切な記述の組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 哺乳反射とは、意思とは関係ない反射的な動きであり、生後 4～5 か月から少しずつ消え始める。
- B. 哺乳反射による動きが完全に消失した後に、離乳食を開始する。その時期はおよそ生後 5 か月になったところが適当である。
- C. スプーン等の使用は離乳の開始以降でよい。
- D. 離乳食の開始の頃の食事支援のポイントのひとつとして、赤ちゃんの姿勢を少し後ろに傾けるようにすることがあげられる。
- E. 7～8 か月頃は、やわらかめのものを前歯でかじり取らせるために、丸み(くぼみ)のあるスプーンを使用する。

(組み合わせ)

- ①ABE
- ②ACD
- ③ADE
- ④BCD
- ⑤CDE

【正答】

2: × ○ × × ×

【「やまだの保育」の解説】

A: ○

・「授乳・離乳の支援ガイド(2009 年)」によれば、「哺乳反射とは、意思とは関係ない反射的な動きで、口周辺に触れたものに対して口を開き、口に形のある物を入れようとすると舌で押し出し、奥まで入ってきたものに対してはチュチュと吸う動きが表出される。哺乳反射は、生後 4～5 か月から少しずつ消え始める。(p46)」とされています。

B: ×

・「授乳・離乳の支援ガイド(2009 年)」によれば、「離乳の開始とは、なめらかにすりつぶした状態の食物を初めて与えたときをいう。その時期は生後 5, 6 か月頃が適当である。(p41)」とされています。

C: ○

・「授乳・離乳の支援ガイド(2009 年)」によれば、「咀嚼機能の発達の観点からも、通常生後 5～7

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

か月頃にかけて、哺乳反射が減弱・消失していく過程でスプーンが口にいることも受け入れられていくので、スプーン等の使用は離乳の開始以降でよい。(p41)」とされています。

D:○

・「授乳・離乳の支援ガイド(2009年)」によれば、離乳食の開始の頃の食事支援のポイントとして、①赤ちゃんの姿勢を少し後ろに傾けるようにする、②口に入った食べものが口の前から奥へと少しずつ移動できるなめらかにすりつぶした状態(ポタージュぐらいの状態)、が挙げられています。(p46)

E:×

・「授乳・離乳の支援ガイド(2009年)」によれば、やわらかめのものを前歯でかじり取らせるために、丸み(くぼみ)のあるスプーンを使用するのは、「7～8か月頃」ではなく「9～11か月頃」です。(p46)

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 5

次の文は、糖類とその代謝に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A果糖は、果物、はちみつなどに含まれており、乳糖や麦芽糖の構成成分として重要である。

B「日本食品標準成分表 2010」(文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告)によると、上白糖のエネルギーは、約 4kcal/g である。

C単糖が数百から数千分子結合した高分子化合物を、オリゴ糖という。

Dブドウ糖がエネルギーに代謝される際に必要となるビタミンB1、ビタミンB2、トリプトファンは、いずれもビタミンB群である。

(組み合わせ)

ABCD

①○○×○

②○×○×

③×○○×

④×○××

⑤××○○

【正答】

④: × × × ○ ×

【「やまだの保育」の解説】

A:×

・果糖は、糖類の中で最も甘みが強く、果物、はちみつに含まれます。ブドウ糖とともに共存することが多いです。ブドウ糖は、シヨ糖、乳糖、麦芽糖、デンプン。セルロースなどの構成成分として重要であ

り、果実、野菜、はちみつなどに含まれます。したがって、設問の「果糖」は「ブドウ糖」が正しい。

B:○

・「日本食品標準成分表 2010」によれば、上白糖のエネルギーは 3.84kcal/g です。

C:×

・オリゴ糖(少糖類)とは、単糖が 2-10 個結合した化合物のことをいいます。

D:×

・ビタミン B 群(ビタミン B1, ビタミン B2, パントテン酸)は、ブドウ糖がエネルギーに代謝される際に必要です。糖質を過剰摂取した場合に注意することは、ビタミン B1 が不足することです。ビタミン B 群が不足すると、血液中に乳酸などがたまり、体が疲れやすくなります。したがって、設問の「トリプトファン」は「パントテン酸」が正しい。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 6

次の文は、ミネラルに関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A. マグネシウムは、骨の健康の維持と体内の多くの酵素反応に必要な栄養素であり、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」における多量ミネラルのひとつである。

B. カリウムは、体液の浸透圧を決定する重要な因子である。

C. 亜鉛は主として骨、皮膚、肝臓、腎臓、筋肉などに存在し、たんぱく質・核酸の代謝に関与している。

D. 食塩の主成分は塩化ナトリウムであり、通常の食事による主なナトリウムの摂取源は、食塩である。

E. 減塩は、胃がんや脳卒中の一次予防に寄与すると考えられる。

(組み合わせ)

ABCDE

①○○○○○

②○○×○×

③○×○××

④×○×○×

⑤××××○

【正答】

①:○○○○○

【「やまだの保育」の解説】

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

◎「日本人の食事摂取基準(2010年版)」における多量ミネラル:ナトリウム, カリウム, カルシウム, マグネシウム, リン

◎「日本人の食事摂取基準(2010年版)」における微量ミネラル:鉄, 亜鉛, 銅, マンガン, ヨウ素, セレン, クロム, モリブデン

A:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「6. 1. 4. マグネシウム(Mg) 1. 基本的事項」において、「マグネシウムは骨の健康の維持と多種の酵素反応に寄与している。」とされている(p199)。なお、マグネシウムは、上記の通り、多量ミネラルの一つです。

B:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「6. 1. 2. カリウム(K) 1. 基本的事項」において、「カリウムは細胞内液の主要な陽イオン(K⁺)であり、体液の浸透圧を決定する重要な因子である。」とされています。(p192)

る。ま

C:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「6. 2. 2. 亜鉛(Zn) 1. 基本的事項」において、「亜鉛は、代謝調整作用を有する亜鉛含有酵素(DNA ポリメラーゼ, RNA ポリメラーゼ, アルコール脱水素酵素, カルボニックアンヒドラーゼ, アルカリフォスファターゼなど)などの構造成分として、種々の生理機能に重要な役割を果たしている。」「亜鉛は、体内に約 2, 000 mg 存在する。主に骨格筋, 骨, 皮膚, 肝臓, 脳, 腎臓などに分布し、ほとんどがたんぱく質などの高分子と結合している。」とされています。(p227)

D:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「6. 1. 1. ナトリウム(Na) 1. 基本的事項」において、「通常の食事による主なナトリウムの摂取源は塩化ナトリウムです。食塩の主成分は塩化ナトリウムであり」とされています。(p189)

E:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「6. 1. 1. ナトリウム(Na) 3-2. 生活習慣病との関連 3-2-2. がん」において、「減塩はこれらのがんの一次予防に寄与すると考えられる。」、また、「3-2-3. その他の疾患」において、「減塩は脳卒中の一次予防に寄与すると考えられる。」とされています。(191)

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 7

次の文は、妊娠期の栄養と食生活に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A. 妊娠期の食生活は、妊婦本人に加えて児のライフステージのもっとも初期段階での栄養状態を形

づくるものとして重要である。

B. 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、妊婦の付加量が初期、中期、末期の区分で示されている栄養素等は、エネルギー、たんぱく質、ビタミンB1、葉酸、鉄のみである。

C. 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、ミネラルの妊婦の付加量では、カルシウム(推奨量:mg/日)は、+0、リン(目安量:mg/日)も+0である。

D. 妊娠が進み子宮が増大するにつれて、大腸が圧迫されて便秘になりやすくなる。そのため、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」では、食物繊維(目標量:g/日)の妊婦(付加量)は+5とされている。

(組み合わせ)

ABCD

①○○○×

②○○×○

③○×○×

④○××○

⑤×○×○

【正答】

③: ××○××

【「やまだの保育」の解説】

A: ○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、「2. 妊婦・授乳婦-1. 基本的事項」の項で、「妊娠期及び授乳期の食生活は、本人に加えて、児のライフステージのもっとも初期段階での栄養状態を形づくるものとして重要である。」と明記されています。

B: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、「エネルギー(kcal/日)、たんぱく質(g/日)、ビタミンA(μ gRE/日)²、ビタミンB1(mg/日)、ビタミンB2(mg/日)、鉄(mg/日)」とされています。

C: ○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、「カリウム(mg/日)は+0(目安量:mg/日)、カルシウム(mg/日)は+0(推奨量:mg/日)、マグネシウム(mg/日)は+40(推奨量:mg/日)、リン(mg/日)は+0(目安量:mg/日)」とされています。

D: ×

・前段の妊婦の便秘の記述は正しい。しかし、後段の「日本人の食事摂取基準(2010年版)～」には、食物繊維の付加量には触れていません。なお、「通常の商品から摂取できる範囲における食物繊維摂取量が便秘症にどの程度の影響を与えているのか、また、どの程度の食物繊維摂取量が良好な排便習慣に寄与するかについてはいまだ十分に明らかではない。」と明記されています。

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 8

次の文は、母乳と母乳分泌のための栄養摂取に関する記述である。適当な記述を○、不適当な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 「日本食品標準成分表 2010」(文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分化学会報告)によると、人乳(成熟乳)の 88%は水分である。
- B. 母乳中の感染抑制物質のひとつであるリゾチームは、溶菌作用をもつ酵素である。
- C. 「日本人の食事摂取基準(2010 年版)」において、授乳婦のエネルギーの付加量(kcal/日)は、身体活動レベル I, II, III ともに、+350 である。
- D. 「日本人の食事摂取基準(2010 年版)」において、授乳婦の鉄の付加量は、月経がない場合の推定平均必要量・推奨量において示されている。

(組み合わせ)

ABCD

- ① ○ ○ ○ ○ ○
- ② ○ ○ × ○
- ③ ○ × ○ ×
- ④ × ○ × ○
- ⑤ × × ○ ×

【正答】

①: ○ × × × ×

【「やまだの保育」の解説】

A: ○

・「日本食品標準成分表 2010」において、人乳の平均組成は、四訂日本食品標準成分表によると水分 88.0%重量%、蛋白質 1.1 重量%、脂質 3.5 重量%、乳糖 7.2 重量%及び灰分 0.2 重量%です。

B: ○

・母乳中には、免疫グロブリン(主に IgA)、ヤラクトフェリン、リゾチーム、オリゴ糖などの免疫防御因子が豊富に含まれ、新生児、乳児を感染から保護する。リゾチームは、人の母乳や涙といった体液等に含まれ、抗菌・止血作用をもち人間にとって必要な酵素です。

C: ○

・「日本食品標準成分表 2010」において、授乳婦の推定エネルギー必要量(付加量)は、身体活動レベル I, II, III ともに、+350 です。

D: ○

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、授乳婦の鉄(mg/日)の付加量は、月経がない場合の推定平均必要量(+2.0)、推奨量(+2.5)と示されています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 9

次の文は、人工栄養に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」では、「この省令において『調製粉乳』とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液体状及び粉末状にしたものをいう。」と定められている。
- B. 育児用ミルクでは、乳児の脳や網膜などの発達に必要な不飽和脂肪酸であるステアリン酸が強化されている。
- C. 育児用ミルクには、感染抑制作用をもつたんぱく質が添加されているものがある。
- D. 「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年:厚生労働省)では、「フォローアップミルクは、母乳または育児用ミルクの代替品ではない。」としている。

(組み合わせ)

ABCD

- ①○○××
- ②○×○○
- ③○××○
- ④×○××
- ⑤××○○

【正答】

⑤: ××××○

【「やまだの保育」の解説】

◎日本で売られている育児用ミルクの成分は、「健康増進法」(特別用途食品:乳児用調製粉乳)に定められています。

A: ×

・「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」第2条第1項において、「この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。」と定められ、第2条第37項において、「この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。」と定められています。したがって、設問の「液体状及び粉末状にしたもの」は、「粉末状にしたもの」が正しい。

B: ×

・脳や網膜の発達を促す不飽和脂肪酸は、「ステアリン酸」ではなく「タウリン、リノール酸など」である。なお、ステアリン酸は、動物性・植物性脂肪で最も多く含まれる飽和脂肪酸である。

C: ○

・育児用ミルクに添加されている感染抑制作用をもつたんぱく質とは、ラクトフェリン・リゾチームです。ラクトフェリンは、ブドウ球菌・大腸菌の繁殖を抑えます。また、リゾチームはサルモネア菌・大腸菌を溶かします。

D: ○

・「授乳・離乳の支援ガイド」において、「フォローアップミルクは、母乳または育児用ミルクの代替品ではありません。必要に応じて(離乳食が順調に進まず、鉄の不足のリスクが高い場合など)使用するのであれば、9か月以降とする。」と定められています(p42)。フォローアップミルクは、母乳または育児用ミルクの代替品 ではなく、牛乳の代用として開発されたミルクです。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 10

次の文は、「授乳・離乳の支援ガイド」(平成 19 年:厚生労働省)に関する記述である。適当な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 離乳の開始前の乳児にとって、最適な栄養源は乳汁(母乳又は育児用ミルク)である。
- B. 離乳とは、乳汁栄養から一般食に移行する過程をいう。
- C. 離乳の進行では、「離乳の開始後 2 か月間は、離乳食は 1 日 1 回与える。」と示している。
- D. 離乳が進むにつれ、卵は卵黄(固ゆで)から全卵へと進めていく。
- E. 生後 7, 8 か月頃は、1 日当たり全卵 1/2 個が目安である。

(組み合わせ)

ABCDE

- ① ○ ○ ○ ○ × ○
- ② ○ ○ × ○ ×
- ③ ○ × × ○ ×
- ④ × ○ × ○ ○
- ⑤ × × ○ × ○

【正答】

③: × × ○ × ×

【「やまだの保育」の解説】

A:○

・「授乳・離乳の支援ガイド」に設問の文章が明記されている。(p41)

B:×

・「授乳・離乳の支援ガイド」によれば、「離乳とは、母乳又は育児用ミルクの乳汁栄養から幼児食に移行する過程をいう。」とされています(p40)。したがって、設問の「一般食」は「幼児食」が正しい。

C:×

・「授乳・離乳の支援ガイド」によれば、「離乳の開始後ほぼ1か月間は、離乳食は1日1回与える。」とされています。したがって、設問の「2か月間」は「ほぼ1か月間」が正しい。

D:○

・「授乳・離乳の支援ガイド」によれば、「離乳が進むにつれ、卵は卵黄(固ゆで)から全卵へ、魚は白身魚から赤身魚、青皮魚へと進めていく。」とされています。

E:×

・「授乳・離乳の支援ガイド」によれば、生後7,8か月頃は「卵黄1～全卵1/3個」であり、9か月～11か月頃は「全卵1/2個」とされています(p44)。したがって、設問の「全卵1/2個」は「卵黄1～全卵1/3個」が正しい。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 11

次の文は、乳幼児の食生活に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A. 「平成17年度乳幼児栄養調査」(厚生労働省)によると、離乳食の完了の時は、「13～15か月」が最も多く、次いで「12か月」、「16か月～18か月」の順となっている。

B. 「平成17年度乳幼児栄養調査」(厚生労働省)におけるベビーフードの使用状況は、「よく使った」と「時々使った」をあわせると、4人に3人が離乳食にベビーフードを使用していた。

C. 「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年:厚生労働省)では、牛乳を与えることに加えて、離乳食の調理で乳製品を使用することも1歳以降が望ましいとしている。

D. 「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年:厚生労働省)では、離乳食の時期から生活習慣予防のためのバランスのよい食事を食習慣として身につけていく必要があるとして、「～生活習慣病予防のために、野菜・果物、魚をよく食べ、薄味に配慮した食習慣を～」と示されている。

(組み合わせ)

ABCD

①○○×○

②○×○×

③○××○

④×○×○

⑤××○×

【正答】

④: ×××○×

【「やまだの保育」の解説】

A: ×

・「平成 17 年度乳幼児栄養調査」によれば、離乳食の開始時期は、「5 か月」47.5%、「6 か月」28.6%、「4 か月」10.9%の順である。また、完了時期は、「12 か月」47.9%、「13～15 か月」22.4%、「16～18 か月」15.5%の順です。

B: ○

・「平成 17 年度乳幼児栄養調査」によれば、「よく使用した」(28.0%)、「時々使用した」(47.8)をあわせると 75.8%です。

C: ×

・「授乳・離乳の支援ガイド」の「<参考 6> 食事バランスガイド」によれば、「主菜として、乳製品を使うこともできる。牛乳は離乳の進行(完了)状況に応じて個別対応。牛乳を与えるのは、1 歳以降が望ましい。」とされています。(p56)

D: ○

・「授乳・離乳の支援ガイド」の「<参考 1> 乳児期の栄養と肥満、生活習慣病との関わりについて」によれば、設問の内容が示されています。(p45)

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 12

次の文は、幼児期の食事におけるたんぱく質摂取に関する記述である。(A)～(D)にあてはまる数字及び語句の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

「日本人の食事摂取基準(2010 年版)」によると、幼児期のたんぱく質の食事摂取基準(推奨量)は、男性女性ともに 1～2 歳(A)g/日、3～5 歳(B)g/日である。幼児期は、身体は小さいが成長期であるため、成人と比較すると、体重1kg 当たりのたんぱく質必要量は多い。そのため、幼児期のたんぱく質摂取においては、必須アミノ酸のそろった良質のたんぱく質を優先して与えるようにする。一般に、動物性たんぱく質は(C)が高いものが多いが、植物性たんぱく質では(D)を含むものが多い。

(組み合わせ)

A・・・B・・・C・・・D

①15・・・20・・・アミノ酸評点パターン・・・非必須アミノ酸

②20・・・25・・・アミノ酸スコア・・・制限アミノ酸

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

③20・・・25・・・アミノ酸評点パターン・・・非必須アミノ酸

④20・・・30・・・アミノ酸評点パターン・・・制限アミノ酸

⑤20・・・30・・・アミノ酸スコア・・・非必須アミノ酸

【正答】

②: × ○ × × ×

【「やまだの保育」の解説】

◎「日本人の食事摂取基準(2010年)」の「たんぱく質の食事摂取基準(g/日)」において、設問中のA, Bの内容が示されています(p76)。

②: ○ (A:20, B:25, C:アミノ酸スコア, D:制限アミノ酸)

「日本人の食事摂取基準(2010年版)」によると、幼児期のたんぱく質の食事摂取基準(推奨量)は、男性女性ともに1～2歳【A:20】g/日、3～5歳【B:25】g/日である。幼児期は、身体は小さいが成長期であるため、成人と比較すると、体重1kg当たりのたんぱく質必要量は多い。そのため、幼児期のたんぱく質摂取においては、必須アミノ酸のそろった良質のたんぱく質を優先して与えるようにする。一般に、動物性たんぱく質は【C:アミノ酸スコア】が高いものが多いが、植物性たんぱく質では【D:制限アミノ酸】を含むものが多い。」

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 13

次の文は、学齢期・思春期のエネルギー及びエネルギー代謝に関する記述である。適当な記述を○、不適当な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

A. 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」におけるエネルギーの食事摂取基準は、3～5歳と6～7歳では、身体活動レベルの区分はないが、8歳以降は、身体活動レベルの個人差を考慮するために成人と同じ3区分とし、それぞれに必要な量が算定されている。

B. 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」において、基礎代謝量(kcal/日)は、「基礎代謝基準値(kcal/kg 体重/日) × 基準体重(kg)」として算定されている。

C. 基礎代謝量は、早朝空腹時に快適な室内(室温など)において安静伏臥位・睡眠状態で測定される。

D. 学童期後半からみられる第二発育急進期は、女子の方が早く出現する。そのため、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」に示されている10～11歳の基礎代謝量(kcal/日)は、男性より女性の方が多い。

(組み合わせ)

A BCD

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

- ①○○○×
 ②○○×○
 ③×○○×
 ④×○××
 ⑤××○○

【正答】

④: × × × ○ ×

【「やまだの保育」の解説】

A: ×

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「2. 推定エネルギー必要量 2-2. 基本的な考え方 2-5. 小児」によれば、「1~2歳と3~5歳では、身体活動レベルの個人差はみられるものの、個人や集団について、それを分類した報告がないことから、身体活動レベルの区分はしないことにした。一方、6歳以降は、身体活動レベルの個人差を考慮するために、成人と同じ3区分とした。」とされています(p49)。したがって、設問の年齢区分は誤りです。

B: ○

・「日本人の食事摂取基準(2010年版)」の「2. 推定エネルギー必要量 2-2. 基本的な考え方 2-2-1. 基礎代謝量」によれば、「基礎代謝量(kcal/日)は、基礎代謝基準値(kcal/kg 体重/日)×基準体重(kg)として算定した」とされています。(p44)

C: ×

「基礎代謝量は、早朝空腹時に快適な室内(室温など)において安静仰臥位・覚醒状態で測定される。」とされています。したがって、設問の「安静伏臥位・睡眠状態」は「安静仰臥位・覚醒状態」が正しい。

D: ×

「日本人の食事摂取基準(2010年版)」によれば、10~11歳の基礎代謝量(kcal/日)は、設問の「男性より女性の方が多」は「女性より男性の方が多」が正しい。(p61)

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 14

次の文は、学校給食の実施に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」(文部科学省)において小学校の給食実施状況を見ると、児童数の 99%以上が学校給食(完全給食・補食給食・ミルク給食)を受けている。
 B. 「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」(文部科学省)において小学校の給食実施状況を見ると、児童数の約 99%が完全給食を受けており、補食給食とミルク給食を合わせても児童数の 1%以下

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

である。

C. 「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」(文部科学省)において中学校の給食実施状況をみると、生徒数の約 50%が完全給食を受けており、補食給食とミルク給食では、補食給食の方が多い。

D. 「学校における米飯給食の推進について」(平成 21 年:文部科学省)では、「米飯給食の推進については、週 3 回以上を目標として推進するものとする。」としている。

(組み合わせ)

ABCD

①○○○×

②○○×○

③○×○○

④×○××

⑤××○○

【正答】

②: ×○×××

【「やまだの保育」の解説】

◎難問というより愚問の類だと思います。

A: ○

-「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」における「4 都道府県別学校給食実施状況(公立小学校児童数)」によれば、6,933,357 人/6,939,922 人であり、児童数の 99.9%が学校給食(完全給食・補食給食・ミルク給食)を受けています。なお、学校数では 99.2%となります。

B: ○

-「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」における「4 都道府県別学校給食実施状況(公立小学校児童数)」によれば、完全給食 99.5%、補食給食 0.2%、ミルク給食 0.1%で、補食給食とミルク給食を合わせても児童数の 1%以下です。設問は、学校数(1%以上)ではなく、児童数(1%以下)であるので、注意が必要です。

C: ×

-「平成 21 年度学校給食実施状況等調査」によれば、中学校(10,801 校)において、生徒数の 76.2%が完全給食を受けています。しかし、補食給食(0.6%)は、ミルク給食(8.7%)で、設問の「補食給食の方が多い」は「補食給食の方が少ない」が正しい。

D: ○

-「学校における米飯給食の推進について」によれば、「米飯給食の推進については、週 3 回以上を目標として推進するものとする」、「この場合、地場産物の活用推進の観点から、地場産の米や小麦を活

用したパン給食など、地域の特性を踏まえた取組にも配慮する」とされています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 15

次の文は、骨格及び骨の疾病に関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. たんぱく質は生命の維持に不可欠な栄養素であり、細胞膜、体の骨格、筋肉、皮膚などの組織を構成するとともに、代謝の調節などさまざまな機能を果たしている。
- B. リンは、骨組織には存在しない。
- C. クレチン症は、小児期にみられるビタミンDの欠乏症であり、骨が軟らかい、脊椎・四肢などの発育不全、異常な湾曲など、骨の形成異常が主な症状である。
- D. 成長期には骨量が増加し、ほぼ20歳までにもっとも多い骨量を獲得する。その後、加齢とともに骨量は徐々に減少するので、将来の骨粗鬆症予防のためにも、学童・思春期ではやせの予防とともに、過不足のないカルシウム摂取を心がける。

(組み合わせ)

ABCD

- ①○○××
- ②○×○○
- ③○××○
- ④×○○○
- ⑤×○××

【正答】

③: ××○××

【「やまだの保育」の解説】

A: ○

・「日本人の食事摂取基準(2010年)」-「2 たんぱく質」-「1 基本的事項」に、設問の通り記述されています。

B: ×

・リンは、骨・歯など硬組織をつくり、筋肉・脳・神経・肝臓・肺臓その他のすべての組織に含まれます。リンが不足すると、骨軟化症やくる病、骨の石灰化の遅延などの原因にもなります。

C: ×

・クレチン症は、先天性の甲状腺機能低下症で、放置すれば知的障害を伴う低身長症となる。したがって、設問は、「クレチン症」は「くる病」が正しい。。

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

D:○

・「日本人の食事摂取基準(2010年)」-「6.1.3カルシウム(Ca)」-「1 基本的事項」に、設問の通り記述されています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 16

次の文は、食物アレルギーに関する記述である。適切な記述を○、不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーとよんでいる。
- B. 「えび」及び「かに」を原材料とする加工食品にあつては、食品衛生法施行規制により、これらを含む旨を容器包装又は包装の見やすい場所に表示することが義務づけられている。
- C. 食物アレルギーによって、皮膚、粘膜、消化器、呼吸器などに症状が引き起こされる。多臓器に症状が現れ、時にショック状態を引き起こす場合もある。
- D. ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす子どもがいる。このような子どもは、原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるため、食物・食材を扱う活動では、個々の子どもに応じた配慮が必要である。

(組み合わせ)

ABCD

- ①○○○○
 ②○○×○
 ③○×○○
 ④○×××
 ⑤××○×

【正答】

①:○××××

【「やまだの保育」の解説】

A:○

・「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A(厚生労働省)」によれば、「食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー(Food Allergy)とよんでいます。」「食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。」とさ

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

れています。

B:○

・2008年6月3日に「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令」が公布され、アレルギー疾患を有する者の健康危害の発生を防止する観点から、「えび」と「かに」を原材料とする加工食品等には、これらを原材料として含む旨の表示が義務づけられました。

C:○

・アナフィラキシーショックを起こす場合には、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失など重篤な症状が現れます。重篤なアナフィラキシーショック症状では、対応の遅れから死に至る場合もあります。

D:○

・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2011年3月)」-「C. 食物・食材を扱う活動」によれば、「稀ではあるが、ごく少量の原因物質に触れるだけでもアレルギー症状を起こす子どもがいます。このような子どもは、原因物質を“食べる”だけでなく、“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となるため、個々の子どもに応じた配慮が必要です。具体的には、指導管理表に記載された主治医からの指示を参考に、保護者と十分な協議をして個別の対応をとる必要がある。」とされています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 17

次の文は、障害がある小児の健康と食生活に関する記述である。(A)～(D)にあてはまる語句を【語群】から選択した場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

(1) 食事量の不足、胃食道逆流などが原因で鉄が不足すると、鉄欠乏性貧血になりやすい。鉄は鉄欠乏性貧血の予防と治療に欠かせない栄養素である。食品に含まれる鉄のうち(A)は、(B)と比較して吸収率が高いので、豚レバー・鶏レバーなどの(A)の多い食品を食事に取り入れるとともに、鉄の吸収を促進する(C)も合わせてとるようにするとよい。

(2) 運動不足、腹圧の低下、食事や水分摂取量の不足などが原因で便秘になりがちである。便秘解消や生活習慣病の予防の観点からも、(D)などの食物繊維が豊富な食品を上手に摂取することを心がける。

【語群】

ア. ヘム鉄 イ. 非ヘム鉄 ウ. ビタミンA エ. ビタミンC

オ. ビタミンD カ. 野菜類 キ. 魚介類

(組み合わせ)

ABCD

①アイウキ

②アイエカ

- ③イアウカ
- ④イアウキ
- ⑤イアオカ

【正答】

②: × ○ × × ×

【「やまだの保育」の解説】

◎鉄について

・鉄は、ヘムグロビンや酸化還元を行う酵素の構成成分です。欠乏した場合、貧血や運動機能、認知機能等が

低下するとされています。乳児は、授乳期までは、母乳や乳児用ミルクの中に含まれる鉄を吸収しますが、離乳食が開始される生後 5 か月ごろから、鉄の体内貯蓄率が低下するため、鉄欠乏には注意が必要です。特に、授乳回数の減る離乳後期からは、鉄を多く含むものを離乳食から積極的に取り入れるようにします。また、ビタミンCと一緒にとることで吸収がよくなります。鉄欠乏は、乳児だけでなく、小児・女性・妊産婦・授乳婦も注意する必要があります。

・鉄のうち、肉や魚に含まれるものを「ヘム鉄」、穀物・野菜・卵などに含まれるものを「非ヘム鉄」とよびます。吸収率は、「ヘム鉄」の方がよいです。

◎食物繊維について

・炭水化物の一部であり、野菜類に多く含まれます。「五訂増補日本食品標準成分表」によれば、「ヒトの消化酵素で消化されない食品中の難消化性成分の総体」と定義されています。また、「消化管機能や腸の蠕動(ぜんどう)運動の促進、栄養素の吸収を緩慢にしたりする等さまざまな生理作用が知られており」との記述もあります。生活習慣病の一次予防の観点から、「日本人の食事摂取基準」(2010 年版)においても、指標の設定と数値の算定が行われています。ただし、小児の算定はありません。成人と同様の考え方を適用するのがよいといわれています。

②: ○(A:(ア)ヘム鉄, B:(イ)非ヘム鉄, C:(エ)ビタミンC, D:(カ)野菜類)

(1) 食事量の不足、胃食道逆流などが原因で鉄が不足すると、鉄欠乏性貧血になりやすい。鉄は鉄欠乏性貧血の予防と治療に欠かせない栄養素である。食品に含まれる鉄のうち【A:(ア)ヘム鉄】は、【B:非ヘム鉄】と比較して吸収率が高いので、豚レバー・鶏レバーなどの【A:ヘム鉄】の多い食品を食事に取り入れるとともに、鉄の吸収を促進する【C:ビタミンC】も合わせてとるようにするとよい。

(2) 運動不足、腹圧の低下、食事や水分摂取量の不足などが原因で便秘になりがちである。便秘解消や生活習慣病の予防の観点からも、【D:野菜類】などの食物繊維が豊富な食品を上手に摂取することを心がける。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 18

次の文は、食べる機能に障害がある小児の食事と食事介助に関する記述である。不適切な記述を一つ選びなさい。

- ①食物の経口摂取のためには、口を使って食べている間は鼻で呼吸をするという、摂食機能と呼吸機能との協調が大切である。両者がうまく協調しないと、むせたり、せき込んだりしやすい。
- ②食べる機能の発達を促すために、食事介助では、声かけをしたり食物を見せてから口に運ぶなどして、子どもの能動的な動きを引き出すことを心がける。
- ③食物を調理する際は、基本的には離乳食の進め方の目安を参考にするとよい。
- ④固さ・大きさ・粘稠性を常に念頭において調理することが必要である。
- ⑤大豆、ピーナッツは、飲み込みやすくのどに詰まりにくいので、誤嚥されにくい食品として利用される。

【正答】

⑤: ○○○○×

【「やまだの保育」の解説】

①: ○

・水分や食べ物を口の中に取り込み、咽頭から食道・胃へと送り込むことを「嚥下」といい、これらの過程でむせたり、せき込んだりして、うまくいなくなることを「嚥下障害」といいます。

②: ○

食事介助をする場合の注意点は、(1)個人差に注意し、本人ができないことだけをサポートする、(2)介助者は、対象者と同じ目の高さで介助する、(3)食前は、胃液や唾液の分泌を促すため、水を飲ませる、(4)リラックスした気分で食事ができるような話をする、(5)食後は、お水やお茶を飲ませる。口腔ケアを兼ねる、などです。

③: ○

・健常児とは身体特性や身体活動レベルが異なる障害児にそのまま活用することは難しいので、「離乳食の進め方の目安」(厚生労働省)を参考にすることは適切です。

④: ○

・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」-「② 離乳食」によれば、「授乳・離乳の支援ガイド」に沿って、乳児個々の離乳食の計画を作成し、発育・発達状態と実際の食事の状況を見ながらステップアップを図る。具体的には目安となる施設の食種別の基準から該当する食種を選択し、微調整をする。進め方は乳児に合わせるが、進みが遅いときは原因や解決策等を検討する。また、摂食機能の発達(咀嚼や嚥下等の状態)に合わせた調理形態(軟らかさ、大きさ、水分量等)に調整する。」とされています。

5: ×

「平成 21 年度家庭用品等に係る健康被害病院モニター報告」-「4) 食品」において、「飴、ピーナッツなどは、大きさや形状、硬さのために誤飲事故の原因となりやすい。しかもこのような食品は、気道に

入ってしまうと摘出が困難であり、気道を閉塞する危険性があり、完全に閉塞しない場合でも気付かずに放置すると分泌物の貯留・感染による気管支炎や肺炎を起こし、重篤な呼吸器障害につながるおそれがあるため、注意が必要である。これらのように、食品を小児等に与える際には、保護者は食品の性状等にも十分な注意を払い、必要な場合には細かく刻んで与える等の配慮が必要である。」とされています。

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 19

次の文は、「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」(平成 22 年:厚生労働省)の一部である。(A)～(C)にあてはまる語句の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

「食事摂取基準」は、健康な(A)を対象とし、国民の健康の維持・増進、(B)を目的とし、性・年齢区分における平均的な身長、体重を基準として、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。よって、児童福祉施設においても、(C)を有するため身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状況、生活状況等に基づいた食事計画を立てること。

(組み合わせ)

A・・・B・・・C

- ①個人または集団・・・生活習慣病の予防・・・障害や疾患
- ②小児及び成人・・・健康寿命の延長・・・虐待や体調不良
- ③男性及び女性・・・栄養状態の是正・・・障害や疾患
- ④個人または集団・・・健康寿命の延長・・・虐待や体調不良
- ⑤小児及び成人・・・生活習慣病の予防・・・障害や疾患

【正答】

①:○××××

【「やまだの保育」の解説】

◎2010年4月1日から適用された「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」-「1 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的考え方」からの出題

①:○(A:個人または集団, B:生活習慣病の予防, C:障害や疾患)

「食事摂取基準」は、健康な【A:個人または集団】を対象とし、国民の健康の維持・増進、【B:生活習慣病の予防】を目的とし、性・年齢区分における平均的な身長、体重を基準として、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。よって、児童福祉施設においても、【C:障害や疾患】を有するため身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であること

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

から、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づいた食事計画を立てること。」

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】

問 20

次の文は、「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(平成 22 年:厚生労働省)における「食事の提供における食中毒予防のための衛生管理」に関する記述である。適切な記述を○, 不適切な記述を×とした場合の正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A. 食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける(殺菌する)」である。
- B. 大量調理施設衛生管理マニュアルには、加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 65 度以上で 1 分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うと記述されている。
- C. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10 度以下又は 65 度以上で管理することが必要であるとされている。
- D. 小規模施設においても、大量調理施設衛生管理マニュアルの考えを踏まえ、衛生管理を徹底することが求められる。
- E. 小規模施設での留意点において、日々の衛生管理状況を記録することは重要である。記録をつけることは、トレーニングを要する習慣であり、小規模施設においても責務である。

(組み合わせ)

ABCDE

- ①○○○××
- ②○○×○○
- ③○×○○○
- ④×○×○○
- ⑤××○○×

【正答】

③: ××○××

【「やまだの保育」の解説】

A:○

・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」-「4 食事の提供における食中毒予防のための衛生管理」-「1) HACCPと一般的衛生管理プログラムの組合せ」-「(1)「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理」によれば、「食中毒予防の3原則は食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける(殺菌する)」である。これを衛生管理システムから見ると「やっつける」及び「増やさない」は HACCP 管理、「付けない」は一般的衛生管理プログラムということになる。」とされています。(p37)

<http://www.yamada-no-hoiku.com>

やまだの保育

Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.

B: ×

・「大量調理施設衛生管理マニュアル」-「2. 加熱調理食品の加熱温度管理」によれば、「加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。」とされている。したがって、設問の「65 度以上で1分間以上」は「75 度以上で1分間以上」が正しい。

C: ○

・「大量調理施設衛生管理マニュアル」-「4. 原材料及び調理済み食品の温度管理」によれば、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。」とされています。

D: ○

・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」-「2) 小規模施設での留意点ー適切な記録の重要性」によれば、「小規模施設においても、大量調理マニュアルの考えを踏まえ、衛生管理を徹底することが求められる。」とされています。(p42)

E: ○

・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」-「2) 小規模施設での留意点ー適切な記録の重要性」によれば、「日々の衛生管理状況を記録することも重要です。記録をつけることは、トレーニングを要する習慣であり、小規模施設においても責務である。」とされています。(p42)

【Copyright(C) 2011 Takako Yamada. All rights reserved.】