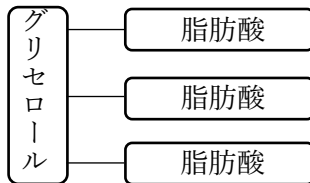


令和8年度 農学食科学部 栄養科学科  
学校推薦型選抜 小論文

○解答例

設問 I

1) (5点)



2) (10点)

脂肪酸はエネルギー源となるほか、中性脂肪としてエネルギーの貯蔵や、細胞の脂質二重膜の構成成分、生理活性物質となる。

3) (15点)

石けんは脂肪酸のアルカリ塩である。ナトリウム、カリウム塩であれば、水の中で脂肪酸のイオンになる。脂肪酸のイオンは親水基と疎水基を持つ。衣類の汚れのうち、油による汚れに対して、脂肪酸のイオンの疎水基が油の表面に集まり、包み込むことで繊維から外れるようになり、また親水基を水の側に向けることになり、水に分散しやすくなる。

設問 II

1) (4×5点=20点)

|            | たんぱく質      | 脂質         |
|------------|------------|------------|
| 2015年版(七訂) | 62.5%エネルギー | 32.1%エネルギー |
| 2020年版(八訂) | 60.0%エネルギー | 28.1%エネルギー |

2) (15点)

アンモニア量(窒素量)を用いて算出したたんぱく質量は、たんぱく質以外の窒素源(アンモニア、尿素、核酸、クレアチン類など)を含むのに対し、「アミノ酸組成によるたんぱく質」は、それらたんぱく質以外の窒素源を除いて算出されるため。(112文字)

### 設問Ⅲ

1) (5点)

3人×3リットル/日×7日=63リットル                      答え    63

2) (5点)

米100gのエネルギー量は、

$$77.6 \times 4 + 6.1 \times 4 + 0.9 \times 9 = 310.4 + 24.4 + 8.1 = 342.9$$

0.5合=75gなので、

$$342.9 \times 0.75 = 257.175 \quad (0.1 \text{ を四捨五入}) \quad \text{答え } 257 \text{ kcal}$$

3) (10点)

日持ちのする食品を、日常的に食べるよりも多めに保管し、食品リストを作成する。賞味期限を迎えるものから食べるようにし、不足分を購入して再び保管することで、普段食べるものを災害時に備えることができる。    (100字)

4) (5点)

レトルトカレー、レトルトシチュー、インスタントラーメン、焼き鳥缶詰、さばみそ煮缶詰、ご飯パック、パン缶詰、乾パン、チョコレート、ようかん、ロングライフ牛乳、豆乳、果物缶詰、ナッツ、ドライフルーツ、即席みそ汁、ペットボトル飲料(茶、果汁、野菜ジュース)、缶入りクッキー  
(常温で長期保存可能であり、複雑な調理を必要としない食品であれば可)

5) (10点)

新鮮な野菜や果物を十分に食べられず、ビタミンが不足する。

インスタントラーメンなど加工食品が多くなると、食塩の摂りすぎになる。

普段の味と異なると、特に食欲の落ちた高齢者ではエネルギー不足になりやすい。    (100字)