

## 家政学概論

問題 49 非消費支出として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 国民健康保険料
- 2 介護保険の利用者負担
- 3 食料費
- 4 家賃
- 5 借金の返済金

問題 50 たんぱく質に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質は、身体の構成成分の約 60 % を占める。
- 2 たんぱく質は、1 g につき約 9 kcal のエネルギーを発生する。
- 3 たんぱく質が不足すると、免疫力が低下する。
- 4 血中アルブミン量が低いとき、その人の栄養状態は良い。
- 5 植物性たんぱく質は、動物性たんぱく質よりアミノ酸価が高い。

問題 51 鶏卵の鮮度低下に伴う変化に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 割ったとき卵黄の盛り上がりがより球に近くなる。
- 2 濃厚卵白の割合が減る。
- 3 卵黄膜の強度は変化しない。
- 4 気室が小さくなる。
- 5 卵黄の表面が暗緑色になる。

問題 52 かゆに関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 出来上がり量に対する米の割合は、七分がゆよりも三分がゆの方が多い。
- 2 かゆは、加熱中によく混ぜることで粘りの弱い粒状になる。
- 3 五分がゆは、米と水を同量で炊く。
- 4 おもゆは、かゆから飯粒を取り除いた汁のことである。
- 5 全がゆは、汁の中に飯粒が少量混ざったものである。

問題 53 食材の下処理に関する次の記述のうち、最も適切なものを一つ選びなさい。

- 1 昆布の表面の白い粉は、洗い流してから使用する。
- 2 肉はしょうが汁に漬けると、臭みが強くなる。
- 3 ムニエルの魚は小麦粉をまぶすことで、旨味成分の流出が抑えられる。
- 4 さつまいもの芽にはソラニンが多いので、取り除く。
- 5 青菜を色よくゆでるには、食酢を入れた沸騰水でゆでる。

問題 54 嚥下機能の低下した人の食事に関する次の記述のうち、最も適切なものを一つ選びなさい。

- 1 おかずは細かく刻む。
- 2 料理の温度は体温程度にする。
- 3 ご飯はお茶漬けにする。
- 4 みそ汁の具はわかめにする。
- 5 果汁はゼリー状にする。

問題 55 化学繊維に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アクリルは毛玉ができやすい。
- 2 ナイロンは熱に強い。
- 3 レーヨンには水に強い。
- 4 ポリエステルは吸湿性が良い。
- 5 ビニロンは弾性に富む。

問題 56 住居の安全性に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 家庭における不慮の事故で亡くなる高齢者数は、交通事故で亡くなる高齢者数より少ない。
- 2 高齢者の家庭における不慮の事故死因で一番多いものは、「転倒・転落」である。
- 3 入浴中の事故死は、冬季よりも夏季に多い。
- 4 住宅では、既存、新築とも住宅用火災警報器の設置が義務づけられていない。
- 5 在宅酸素療法の機器は、火気との距離を2～3 m以上離して使用する。