

平成 31 年度 総合問題（生活科学科 食物栄養専攻）解答例

問 1（30 点）

【採点のポイント】

- ・ 計算式を示して正しく計算ができているか。

【解答例】

	計算式	答え
(1)	$406.6 \div 164.1$	2.5
(2)	$100 - (534.0 \div 1089.7 \times 100)$	51.0
(3)	$358.6 \div (294.2 + 100.3 + 193.7 + 200.1 + 328.6 + 358.6 + 406.6 + 534.0) \times 100$	14.8

問 2（40 点）

【採点のポイント】

- ・ 昭和 40 年度から平成 27 年度の食品分類別の供給熱量の変化について、各項目の変化の特徴が読みとれているか。特に、米が減っている、畜産物、油脂類が増えていることについては読み取れていることが望ましい。

【解答例】

我が国の食生活の変化を見ると、全体の供給熱量 (kcal) は徐々に増えているものの平成 7 年度から減少し、昭和 40 年度と平成 27 年度はほぼ変わらない。しかし、米の供給熱量は徐々に減少し、約半分までに減少している。その代わりに油脂類が 2.3 倍に、畜産物が 2.5 倍に、いも類・でんぷんが 1.5 倍に増えている。魚介類、砂糖類、小麦の供給熱量は途中増えた時期もあるが、昭和 40 年度と平成 27 年度では大きな変化はみられない。

(192 字)

問 3（50 点）

【採点のポイント】

- ・ 図と資料を読み取れているか。
- ・ 米の消費形態の変化について言及しているか。

【解答例】

米の供給熱量は昭和40年度より徐々に減少し、平成27年度では約半分になっている。その背景には、女性の就業増加で調理の簡便化志向が強くなり、特に朝のご飯食の減少が大きいと考えられる。一方で、おにぎりや弁当など家庭内でも簡単に食べられる惣菜などの中食に米の消費が移行していることから、米の消費減少に歯止めがかかる可能性もある。2016年の総務省の「家計調査」によると米を使った主食的調理食品の支出は、1970年に比べて約3倍に増えている。また「惣菜白書」による惣菜の食材の内訳を見ると、米飯類が約50%を占めトップとなっている。そもそも米そのものが嫌われたわけではなく、中食が米の消費の減少を軽減している状況である。

(300字)

問4 (40点)**【採点のポイント】**

- ・米の消費を増やすための方法が箇条書きで書かれているか。

【解答例】

- ・パンを食べる時は米粉パンにする。
- ・朝食、昼食の主食にも米を食べる。
- ・学校給食は基本にご飯にする。
- ・ご飯をおいしく食べられるレシピの情報を得て作る。
- ・無洗米にしてご飯を炊く負担を軽くする。
- ・今よりもご飯が早く炊ける炊飯器の開発。
- ・ご飯をまとめて炊いて、小分けに冷凍することで手軽に食べられるようにする。
- ・米を原料としたお菓子の消費拡大。
- ・中食でのおにぎりの消費拡大を目指した商品開発。
- ・米作り（田植えや稲刈り）を体験して、米に親しみを持つ。
- ・欧米諸国に対し、米の消費拡大を働きかける。

問5 (40点)

【解答】

	(1) 配膳	(2) 料理名
1	主食	栗ご飯
2	汁物	きのこ里芋の汁物
3	副菜	柿なます
4	主菜	生サンマの塩焼き