

中学校家庭

その2

- [5] 幼児の成長や発達について、次の(1)～(3)の問いに答えなさい。
- (1) C.ビューラーらが提唱した活動内容による遊びの5つの分類について、「感覚遊び」「運動遊び」のほか3つを書け。
 - (2) 幼児期におけるおやつをの意義を1つ書け。
 - (3) 生徒が「幼児の食事」の献立作成をする際に配慮すべき点を、幼児の身体と食生活のそれぞれの面から書け。

- [6] 高齢化と社会福祉について、次の(1)～(3)の問いに答えなさい。
- (1) 平成12年度から始まった介護保険制度について簡潔に説明せよ。
 - (2) 老老介護について簡潔に説明せよ。また、老老介護の問題点を1つ書け。
 - (3) 高齢者のQOLについて、内容を簡潔に説明せよ。

- [7] たんぱく質について、次の(1)～(5)の問いに答えなさい。
- (1) 次の表は、たんぱく質の種類とその性質、所在の関係を示している。表中の①～⑥に当てはまる語句を書け。

分類	種類	性質	所在
(①) たんぱく質	アルブミン	水溶性、熱凝固	卵白、血液、筋肉
	③	塩溶液に可溶、熱凝固	アルブミンと共存
	④	希酸・希アルカリに可溶	米、小麦
	⑤	アルコールに可溶	とうもろこし、小麦
	硬たんぱく質	不溶	骨、毛・爪
(②) たんぱく質	リンたんぱく質	単純たんぱく質とリン酸が結合	乳汁、卵黄
	核たんぱく質	単純たんぱく質と核酸が結合	細胞核
	糖たんぱく質	単純たんぱく質と糖が結合	粘液、消化液
	色素たんぱく質	単純たんぱく質と色素が結合	血液、筋肉
	⑥	血液中で脂質とたんぱく質が結合	血漿、神経組織

- (2) 必須アミノ酸とはどのようなものか、書け。
- (3) たんぱく質の栄養価の評価法の一つとして、「アミノ酸価」がある。「アミノ酸価」について、簡潔に説明せよ。
- (4) たんぱく質の栄養価が低い食事の場合、不足しているアミノ酸を補うことによって栄養価を高めることができる。このことを何と言うか、書け。
- (5) 糖とアミノ酸が加熱によって褐変し、特有の香気が発生する。この反応を何というか、書け。

- [8] 牛乳について、次の(1)～(4)の問いに答えなさい。
- (1) たんぱく質の中で牛乳に多く含まれ、酸を加えると凝固する性質のある物質の名称を書け。
 - (2) 牛乳、レバー、うなぎに多く含まれ、脂質代謝を促進するはたらきをもち、不足すると口角炎や口唇炎などを引き起こすビタミンは何か、書け。
 - (3) 次のア、イの調理は、牛乳のどのような性質を利用しているか、書け。
 ア レバーソテー イ カスタード・プディング
 - (4) カルシウムの吸収率は、食品の種類によって異なる。牛乳のカルシウムの吸収率が高い理由を2つ書け。

- [9] 授業で、「あじのムニエル、ほうれん草のソテー、粉ふきいも」の調理実習を行うことにした。このことについて、次の(1)～(7)の問いに答えなさい。
- (1) 一人分のムニエルに使用するあじを110gとしたとき、4人の班へ準備するあじの分量は何gか、書け。ただし、あじの廃棄率を55%とし、小数点以下を四捨五入して求めよ。
 - (2) ほうれん草やにんじんなどの緑黄色野菜に多く含まれ、体内で吸収されるとビタミンAに変わる物質の名称を書け。
 - (3) ほうれん草の成分から発見され、核酸の合成やアミノ酸代謝に関係し、不足すると貧血になるビタミンの名称を書け。
 - (4) ほうれん草に含まれ、鉄と結合して不溶性となり、鉄分の吸収を阻害する物質の名称を書け。
 - (5) ほうれん草を色よく仕上げるためのゆで方のポイントを書け。
 - (6) ほうれん草を油脂とともに調理するとよい理由を書け。
 - (7) 調理実習後、粉ふきいもの調理を家でやってみたら、うまく粉をふかなかったと生徒から報告があった。考えられる原因をじゃがいもの性質から2つ書け。

- [10] 食品の流通について、次の(1)、(2)の問いに答えなさい。
- (1) 牛肉の牛海綿状脳症(BSE)問題をきっかけに、小売店で販売される食品の履歴をいつでも明らかにするシステムが求められるようになった。このシステムの名称を書け。
 - (2) フード・マイレージについて、簡潔に説明せよ。