

No. 1 動物性食品やその加工品に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 食肉にはビタミンCは少ないが、ビタミンB群は多く含まれ、特に豚肉はビタミンB₂の良い給源となる。
2. 食肉加工品は、日本農林規格（JAS規格）による検査に合格し、JASマークをつけて消費者に販売することが法律により義務付けられている。
3. ラードは豚脂を精製したものであり、牛脂に比べて多価不飽和脂肪酸のリノール酸の含量が高く、融点が低い。
4. まだいは脂質含量が低い白身魚であるが、旬の時期には脂がのり、体表面のアントシアニンによる赤色が鮮やかになる。
5. くろまぐろの脂身（とろ）の脂肪酸組成をみると、 α -リノレン酸とドコサヘキサエン酸が多く含まれている。

正答番号 3

No. 2 クロウン病に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. クロウン病は、消化管の慢性の肉芽腫性炎症性病変を主体とする原因不明の疾患であり、特に胃から十二指腸にかけて好発する。
2. クロウン病は成人期に発症しやすく、男性では40代前半、女性では30代後半に好発する。
3. 経腸栄養療法は、活動期のクロウン病の寛解導入に有効であるが、その後の寛解維持には有効ではない。
4. 寛解期のクロウン病では、腸管の安静を図りつつ栄養状態を改善するために、低残渣・低刺激・高脂肪・高たんぱく・高カロリー食を基本とする。
5. 喫煙はクロウン病の危険因子であり、クロウン病と診断されたら禁煙すべきである。

正答番号 5