

令和 7 年度春季入学春季募集 熊本県立大学大学院 環境共生学研究科  
博士前期課程 社会人特別選抜試験問題 専門科目 解答例

【専門科目番号：㊹ 専門科目名：栄養教育学】

- 問 1 社会的認知理論は、人の行動を個人・環境・行動の相互作用として捉える。
- 1) 個人の認知的要因は、自己効力感、結果期待、知識など、行動を選択・維持するための個人の能力である。
  - 2) 環境的要因は、観察学習、規範的信念、ソーシャルサポート、障害と機会など、行動を促進または抑制する外的な物理的・社会的な要因を指す。
  - 3) 行動要因は、行動スキル（行動を成功させるために必要な能力）や意図、強化と罰などである。
- 問 2 プリシード・プロシードモデルは、健康教育や健康増進計画を体系的に立案するための枠組みであり、前半のプリシード（PRECEDE）は計画立案に向けたアセスメント、後半のプロシード（PROCEED）は実施と評価に焦点を当てる。小学生の肥満に対して食生活改善プログラムを設計する場合、まず第 1 段階：社会アセスメントとして、地域住民・保護者・学校関係者にインタビューやアンケートを行い、肥満に関する健康問題が子どもの生活の質にどのような影響を及ぼしているかを把握する。次に第 2 段階：疫学的アセスメントで、肥満児の割合、BMI、食習慣、身体活動量などの健康指標を収集し、食生活の乱れと肥満の関連を検討する。第 3 段階：教育・エコロジカルアセスメントでは、不規則な食事や高カロリー食品の頻繁な摂取などの行動に関連する知識・態度・信念などの前提要因、周りの人のサポートやある行動をとった後の他者からのサポートなどの強化要因、望ましい方向に行動や環境を変えていくためのスキルや資源を意味する実現要因を診断する。これらのプロセスを経て、必要な働きかけの検討（運営・政策アセスメントと介入調整）する。
- 問 3 カウンセリングでは対象者の変容段階に応じた対応が重要である。まずやる気がない場合（無関心期）は、行動変容の必要性を一方向的に押しつけず、対象者の価値観や生活状況を傾聴し、変化の利点や現在の行動によるリスクを情報提供して気づきを促す。迷っている場合（関心期）は、変化の利点と不利益を整理し、意思決定バランスと一緒に検討する。対象者自身がメリットを実感し、障害を克服できる方策を見いだすことを支援する。やる気がある場合（準備・実行期）は、具体的目標の設定や行動計画の作成をサポートし、進捗確認と達成感を強化するフィードバックを与える。各段階で対象者の自己決定を尊重し、自己効力感を高める関わりが重要である。
- 問 4 結果目標は疾病罹患率や肥満率など最終的な健康状態の改善を示し、地域の統計や基準値を踏まえて設定する。行動目標は食習慣や運動量など望ましい行動の達成水準を示し、具体的・測定可能で対象集団に適したものとする。学習目標は知識・態度・スキルなど学習を通じて得られる変化を示し、対象者の発達段階や理解度を考慮する。環境目標は食品入手環境など行動を支える環境改善に関する目標を設定する。実施目標はプログラムの内容・期間・参加人数など事業遂行そのものの達成を示し、実現可能性と評価方法を明確にする必要がある。

【専門科目番号：㊫ 専門科目名：給食経営管理論】

- 問 1 (1) 強制対流式のオープン（コンベクションオープン）に蒸気を加えることによって、凝縮熱伝達と加熱空気の強制対流熱伝達を合わせた調理ができる機器である。温度および時間の管理が容易なため、焼く、蒸す、蒸しながら焼くだけでなく、煮込み、炒め、揚げなどの調理から、再加熱まで幅広く利用でき、クックチルシステムなどにも広く使用されている。
- (2) おいしさに関与する要因は、主に、生理的おいしさ、食文化・習慣によるおいしさ、情報によるおいしさ、報酬効果によるおいしさの4つが挙げられる。

問 2 給食の品質に関わる変動要因は、以下の5つが挙げられる。

- ①時間的要因：1回の仕込み量による調理時間、調理操作に要する時間、出来上がりから配食・喫食までの時間。
- ②機器設備の要因：加熱機器の性能と作業性、温度上昇速度、冷却速度
- ③調理操作や食品の要因：水分・加水量、水の蒸発率、廃棄率、調味濃度
- ④衛生的要因：細菌の増殖と二次汚染防止
- ⑤人的要因：作業員の熟練度 など

それぞれの対処法として、

- ①時間的要因：作業工程表による時間管理の徹底
- ②機器設備要因：使用機器設備の性能把握および定期的な機器設備更新の検討
- ③調理操作や食品の要因：調理作業指示書による具体的な指示の徹底
- ④衛生的要因：衛生面の重要管理点の明確化、視覚化および作業員への研修の徹底
- ⑤人的要因：作業員の熟練度に応じた作業工程表の作成および作業員への研修の徹底などが考えられる。

問 3 学校給食における食物アレルギー対応の大原則は、以下が挙げられる。

- ①食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するため、安全性を最優先とする。
- ②食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。