

九州女子大学 家政学部 栄養学科  
令和3年度社会人選抜I期、編入学選抜I期、社会人編入学選抜I期  
出題のねらい・解答例

**【小論文】**

家政学部栄養学科は、管理栄養士の養成課程であり、食品、栄養、病態等、食および健康に関連する領域について幅広く学ぶ学科である。

社会人および編入学選抜においては、食をとりまく社会問題への関心を持ち、自分の考えをまとめることができるかを問う。

**《出題のねらい》**

わが国においては、令和元年度に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立し、さまざまな取り組みが行われている。図は、環境省「食品ロス発生量の推計（平成29年度）」である。

資料からデータを読み取る力とともに、食品ロスについて基本的な知識、管理栄養士の仕事への理解について判定した。

**《解答例》**

問1

家庭系食品ロスに占める食べ残しの割合 (小数点第1位まで)	41.9%
----------------------------------	-------

問題文に、直接廃棄 100 万トン、過剰除去が 65 万トン、食べ残し 119 万トンであることが記載されているため、下記の式より計算する。

$$119 / (100+65+119) \times 100$$

問2

解答例：下記の事項を含めて 800 字以内でまとめる。

家庭における食品ロスを削減するための対策	管理栄養士が果たす役割
① 食べ残しに対する対策 <input type="checkbox"/> 作りすぎない。 <input type="checkbox"/> 食欲を増すようなメニュー <input type="checkbox"/> 家族の好みを把握 <input type="checkbox"/> 共食による雰囲気づくり	① 食べ残しを減らす対策 <input type="checkbox"/> 1 週間の材料使い回しメニューの紹介 <input type="checkbox"/> 計画的な買い物の工夫 <input type="checkbox"/> 季節感あふれるメニューの紹介 <input type="checkbox"/> 食卓の雰囲気づくりの指導 <input type="checkbox"/> 食べ物への感謝の心を育む教育
② 過剰除去に対する対策 <input type="checkbox"/> 正しい調理方法 <input type="checkbox"/> 無駄を減らす調理方法	② 過剰除去を減らす対策 <input type="checkbox"/> 正しい調理方法の指導、調理技術向上 <input type="checkbox"/> 最後まで食材を使い切るメニュー紹介
③ 直接廃棄 <input type="checkbox"/> 消費期限の正しい理解 <input type="checkbox"/> 計画的な食材の購入 <input type="checkbox"/> 無駄のないメニュー展開 <input type="checkbox"/> 冷蔵冷凍庫や食材ストックの整理	③ 直接廃棄を減らす対策 <input type="checkbox"/> 材料使い回しメニューの紹介 <input type="checkbox"/> 計画的な買い物の工夫 <input type="checkbox"/> 食べ物への感謝の心を育む教育 <input type="checkbox"/> 食材の保存方法の指導