

## 食べ物と健康

大項目	中項目	小項目
1. 人間と食品(食べ物)	A 食文化と食生活 B 食生活と健康 C 食料と環境問題	a 食文化とその歴史的変遷 b 食生活の時代的変化 c 食物連鎖  a 食生活と健康維持・管理 b 食生活と生活習慣病 c 食嗜好の形成  a フードマイレージの低減 b 食料生産と食料自給率 c 地産地消 d 食べ残し・食品廃棄の低減
2. 食品の分類、成分及び物性	A 分類の種類 B 植物性食品の分類と成分 C 動物性食品の分類と成分 D 油脂類、調味料及び香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分 E 食品の物性	a 生産様式による分類 b 原料による分類 c 主要栄養素による分類 d 食習慣による分類 e その他の分類  a 穀類 b いも及びでん粉類 c 砂糖及び甘味類 d 豆類 e 種実類 f 野菜類 g 果実類 h きのこ類 i 藻類  a 肉類 b 魚介類 c 乳類 d 卵類  a 油脂類 b 調味料及び香辛料 c 嗜好飲料類  a コロイド; エマルション、ゾル・ゲル b レオロジー; 非ニュートン流動
3. 食品の機能	A 一次機能 B 二次機能 C 三次機能	a たんぱく質 b 炭水化物(糖質、食物繊維) c 脂質 d ビタミン e ミネラル f 水  a 色素成分 b 呈味成分 c 香気・におい成分 d テクスチャー  a 消化管内で作用する機能 b 消化管吸収後の標的組織での生理機能調節 c 保健機能食品の成分と機能
4. 食品の安全性	A 食品衛生と法規 B 食品の変質 C 食中毒	a リスク分析; リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション b 食品安全基本法と食品衛生法 c 食品衛生関連法規 d 食品衛生行政組織 e 国際機関; 世界保健機関(WHO)、国連食糧農業機関(FAO)、コーデックス委員会(CAC)  a 微生物による変質; 腐敗 b 化学的変質; 油脂の酸敗 c 変質の防止法 d 鮮度・腐敗・酸敗の判定法  a 食中毒の定義 b 食中毒の発生状況 c 細菌性食中毒 d ウィルス性食中毒 e 自然毒食中毒

大項目	中項目	小項目
	D 食品による感染症・寄生虫症	f 化学性食中毒 a 経口感染症 b 人畜共通感染症 c 食品から感染する寄生虫症
	E 食品中の有害物質	a かび毒(マイコトキシン) b 化学物質 c 有害元素・放射性物質 d 食品成分の変化により生ずる有害物質 e 混入異物 f 残留農薬; ポジティブリスト制
	F 食品添加物	a 食品添加物の役割 b 安全性評価; 毒性試験、無毒性量(NOAEL)、一日摂取許容量(ADI)、使用基準 c 食品衛生法による分類と表示 d 種類と用途
	G 食品の安全性に関するその他の物質	a トランス脂肪酸
	H 食品衛生管理	a HACCPの概念 b 食品工場における一般衛生管理事項 c 家庭における衛生管理 d 國際標準化機構(ISO)
5. 食品の表示と規格基準	A 食品表示制度	a 食品表示法 b その他の法律; 健康増進法、食品衛生法、JAS法、景品表示法
	B 食品の表示方法	a 栄養表示; 栄養成分表示、栄養強調表示 b 食品安全確保の表示; 保存方法、遺伝子組換え食品、アレルゲン c 品質表示; 原料・原産地表示、原材料名、賞味・消費期限
	C 食品の規格基準	a 成分規格 b 製造・加工・調理基準 c 保存基準
	D 特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示	a 特別用途食品; 病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製乳、えん下困難者用食品 b 特定保健用食品; 個別許可型、規格基準型、疾病リスク低減表示、条件付き特定保健用食品 c 栄養機能食品 d 機能性表示食品 e 虚偽・誇大広告などの禁止
	E 器具・容器包装の規格基準と表示	a 器具・容器包装の安全性の規格基準; ガラス、陶磁器、ホウロウ、プラスチック製品 b 表示; 識別表示、識別マーク
6. 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	A 食料生産と栄養	a 生産条件; 場所、季節、栽培条件と栄養
	B 食品加工と栄養、加工食品とその利用	a 食品加工の意義・目的 b 食品加工の方法 c 食品加工に伴う食品・栄養成分の変化 d 食品成分間反応 e 農産加工食品とその利用 f 畜産加工食品とその利用 g 水産加工食品とその利用 h 油脂、調味料、嗜好飲料とその利用 i 微生物利用食品とその利用 j 冷凍食品、インスタント食品、レトルトパウチ食品とその利用
	C 食品流通・保存と栄養	a 食品流通の概略 b 食品保存の方法 c 流通環境と食品・栄養成分変化; 温度、光、気相 d 保存条件と食品・栄養成分変化; 水分活性、保存による変化、食品成分間反応
	D 器具と容器包装	a 材料及び形態 b 包装による成分及び品質変化 c 素材による環境汚染
7. 食事設計と栄養・調理	A 食事設計の基礎	a 食事設計の意義・内容 b 嗜好性の主観的評価・客観的評価

## 食べ物と健康

大項目	中項目	小項目
	B 調理の基本	a 調理の意義 b 非加熱・加熱調理操作の原理 c 熱の伝わり方と効率的な加熱条件 d 代表的な調理器具の使用法 e 代表的な調理操作 f 食品の特徴に応じた調理の特性
	C 調理操作と栄養	a 調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 b 調理による栄養学的・機能的利点
	D 献立作成	a 献立作成条件と手順 b 供食、食卓構成、食事環境
	E 日本標準食品成分表の理解	a 食品成分表の構成と内容 b 食品成分表利用上の注意点