

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕

入学試験問題

（2026年2月13日実施）

英 語

受験番号

英語Ⅰ～Ⅲのうちどれか2つを選んで答えなさい。

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

Ⅰ．次の英文を和訳しなさい。

著作権の都合上、問題文を掲載しておりません。

出典：

<https://www.rarejob.com/dna/2025/04/15/simple-oven-uses-the-energy-of-the-sun-to-cook-food/>

（裏面使用可）

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕

入学試験問題

（2026年2月13日実施）

英 語

受験番号

英語Ⅰ～Ⅲのうちどれか2つを選んで答えなさい。

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

Ⅱ．次の英文を和訳しなさい。

著作権の都合上、問題文の掲載をしております。

出典：WHO/Newsroom/Fact sheets/Detail/Food safety

<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (4 October 2024)

（裏面使用可）

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題
（2026年2月13日実施）
英 語

受験番号

英語Ⅰ～Ⅲのうちどれか2つを選んで答えなさい。
（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

Ⅲ．次の英文を和訳しなさい。

著作権の都合上、問題文の掲載をしております。

出典：Nutrients, 2021, 13, 1434. <https://doi.org/10.3390/nu13051434> より一部改変

（裏面使用可）

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕

入学試験問題

（2026年2月13日実施）

分野 〔栄養学〕

受験番号

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

テーマ 1

たんぱく質の栄養に関する以下の問いに答えよ。

- 1) 栄養価の高いたんぱく質の特徴とは何か説明せよ。
- 2) たんぱく質の生物学的評価に用いる窒素出納値について、窒素出納値の式を示し、かつその値の正負の意味を説明せよ。
- 3) 食事たんぱく質の栄養価と必要量との関係について、窒素出納の観点から説明せよ。

（裏面使用可）

2026年度(第2次) 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題

(2026年2月13日実施)

分野 〔栄養学〕

受験番号

(この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。)

テーマ 2

食品、栄養素摂取量や食習慣などの曝露要因と疾病との関連を調べる以下の5つの栄養疫学の研究方法について、その特徴とデータを活用する際に考慮すべき点を簡単にまとめよ。

- 1) 無作為(ランダム)化比較試験
- 2) コホート研究
- 3) 症例対照研究
- 4) 横断研究
- 5) 地域相関研究

(裏面使用可)

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題

（2026年2月13日実施）

分野 〔食品学〕

受験番号

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

テーマ 1

糖質について、（1）単糖類、（2）二糖類、（3）多糖類に含まれる代表的な糖の名称を1つずつ挙げ、それらが多く含まれる食品や特徴について説明しなさい。

（裏面使用可）

2026年度(第2次) 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題
(2026年2月13日実施)
分野 〔食品学〕

受験番号

(この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。)

テーマ 2

油脂の酸化変質のメカニズムおよび変質油脂の毒性について、次の5つの用語をすべて用いて説明しなさい。

自動酸化	ヒドロペルオキシド	フリーラジカル
カルボニル化合物 (アルデヒド、ケトン)		酸化ストレス

(裏面使用可)

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題

（2026年2月13日実施）

分野 〔調理学〕

受験番号

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

テーマ 1

小麦粉から生地を作る時の食塩（または、かん水）の役割を述べなさい。また、混捏中にグルテン構造ができあがる過程を説明しなさい。

（裏面使用可）

2026年度（第2次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕
入学試験問題

（2026年2月13日実施）

分野 〔調理学〕

受験番号

（この用紙に解答すること。選択しなかった用紙に大きく×をすること。）

テーマ 2

植物性食品には、そこに含まれている酵素の作用で、料理の質に影響を及ぼすものがある。
以下に挙げる植物性食品について、含まれる酵素が及ぼす影響を調理科学的に説明しなさい。

1) ワサビ

2) ジャガイモ

3) パインアップル

（裏面使用可）