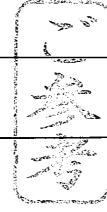


2026年度（第1次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科  
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕  
入学試験問題  
（2025年9月11日実施）  
英 語

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、問題文の掲載をしております。

出典

Sugiura Minoru (2013). "Nutrition and Diet in Menopause" Part II Bone and Muscle. Pages 101-115. Springer  
Nature

（裏面使用可）

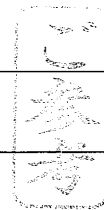
2026年度（第1次） 同志社女子大学大学院 生活科学研究科  
食物栄養科学専攻 修士課程 食物栄養科学コース〔一般〕

入学試験問題

（2025年9月11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。

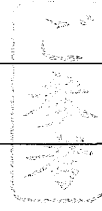
引用文献

Harold McGee, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen, Chapter 10,  
Cereal doughs and batters, p.558-559, Scribner, USA, 2004

（裏面使用可）

2026年度（第1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  
（2025年9月11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。

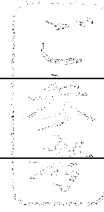
著作権の都合上、問題文の掲載をしております。

Dietary patterns to promote cardiometabolic health, *Nature Reviews Cardiology*, 2025 Jan; 22  
(1): 38-46. doi: 10.1038/s41569-024-01061-7. Epub 2024 Jul 17. 一部改変

（裏面使用可）

2026年度（第1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  
（2025年9月11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**

図は、20歳以上の野菜摂取量の平均値の年次推移を示している。

- 問1 図から読み取れる、野菜摂取量の傾向について説明しなさい。
- 問2 野菜摂取量の減少に歯止めをかけるため、有効と思われる対策について述べなさい。

著作権の都合上、問題文の掲載をしております。

（裏面使用可）

2026年度（第1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  
（2025年9月11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**

小児期、または高齢期のいずれかを選択し、その時期の①生理的特徴と②栄養管理について述べなさい。

（裏面使用可）

2026年度(第1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

(2025年9月11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**

食品の貯蔵中あるいは調理・加工中に生じる黒ずんだ色の変化は、褐変と総称される。このうち、酵素的褐変について、次の問1、問2に答えなさい。

問1 酵素的褐変とはどのようなものか、簡単に説明しなさい。

問2 酵素的褐変を防止する方法について、箇条書きにして説明しなさい。

(裏面使用可)

2026年度（第1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  
（2025年9月11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**

フグ中毒の主要な原因物質とその生成源、および中毒時に見られる代表的な症状について、それぞれ説明しなさい。

（裏面使用可）

2026年度（第1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

（2025年9月11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**

千切りしたキャベツの調理に関する次の問1～問3に答えなさい。

問1 水に浸けると、パリッとした食感になる理由を説明しなさい。

問2 塩もみすると、しんなりした状態になる理由を説明しなさい。

問3 ゆでると、やわらかい食感になる理由を説明しなさい。

（裏面使用可）

2026年度(第1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

(2025年9月11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

食肉の熟成について、次の問1、問2に答えなさい。

問1 と畜後の食肉のかたさと保水性の変化について、 中の用語を用いて説明しなさい。

乳酸, アデノシン三リン酸, アクチン,  
死後硬直, たんぱく質分解酵素, 解硬

問2 牛肉の主たるうま味物質がグルタミン酸ナトリウムであるのに対して、鶏肉ではイノシン酸である理由を説明しなさい。

(裏面使用可)