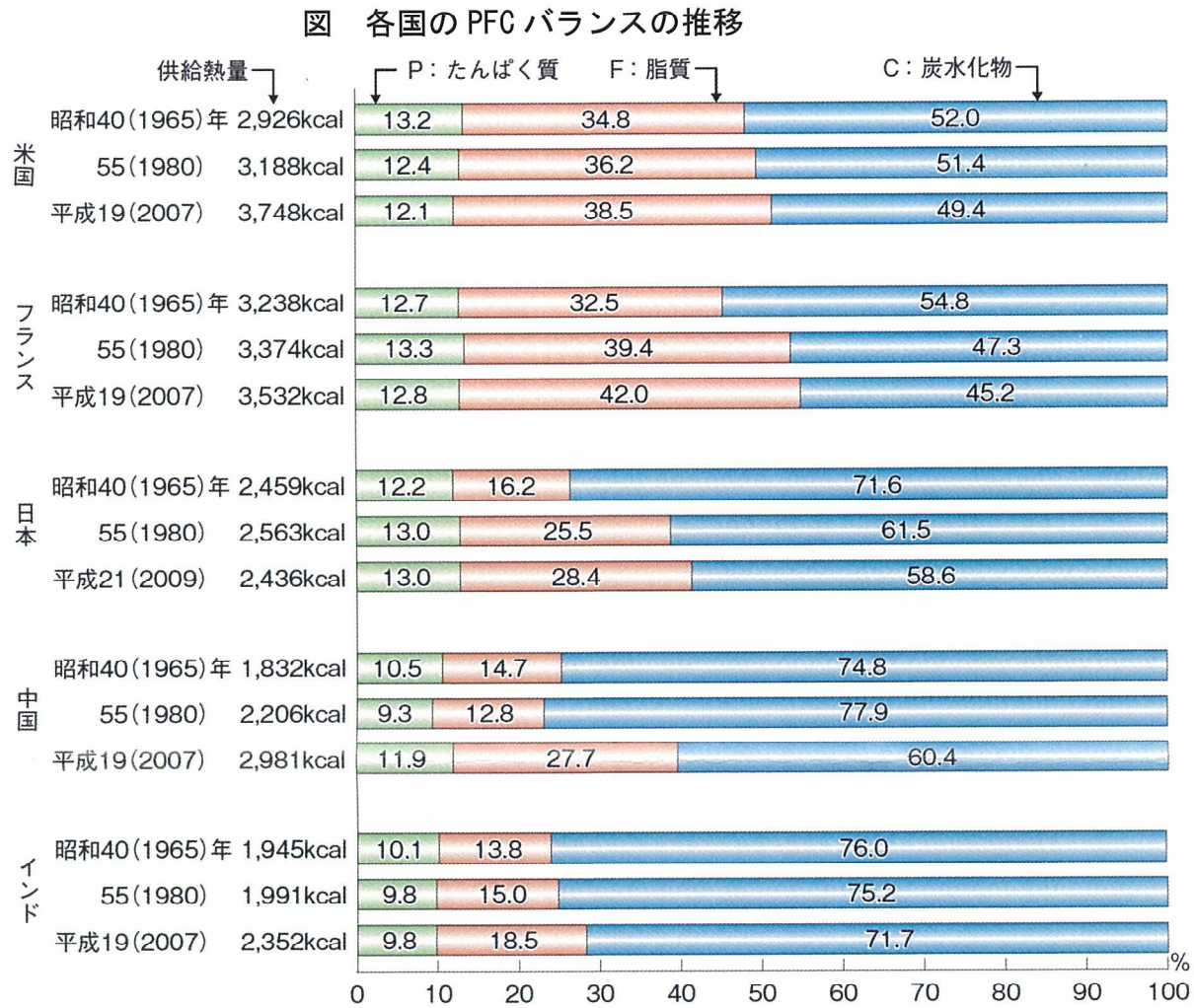


家政学部 食物学科 食物学専攻

下の図は、我が国と諸外国の栄養素別供給熱量比率を比較したものである。
この図をよく読んで、下記の間1～間4に答えよ。



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」を基に農林水産省で作成
注：日本は年度ベースの値

出典：平成22年度食料・農業・農村白書、農林水産省、P.136 図1-59

- 問1 上の図から読み取れることを述べよ。
- 問2 適正なたんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギーバランスを示せ。
- 問3 朝食（飯、みそ汁、塩焼き、浅漬け）から摂取したたんぱく質は20g、脂質は8g、炭水化物は100gであった。各栄養素からのエネルギー量を算出し、朝食全体のエネルギー量におけるたんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギーバランスを示せ。計算過程が分かるように記せ。
- 問4 日本のたんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギーバランスの変化に伴う健康上の問題点を挙げよ。

「以下の余白、裏面は下書きとして使用しても構いません」