

平成27年度入学試験問題（前期日程）

家 庭 総 合

教育学部 学校教育教員養成課程 小・中学校教科教育コース

生活科学教育専修

注 意 事 項

1. 受験番号を解答用紙の所定の欄に記入すること。
2. 解答は、必ず解答用紙に記入すること。
3. 解答時間は、60分である。
4. 横書き、鉛筆（シャープペンシルを含む）書きにすること。

問 題

1 文章中の空欄（ ）に、最も適切と思われる語句を書きなさい。(15点)

「男は外で働き、女は家庭を守るべきである。」と、男女の役割を固定的に決める考え方を（ 1 ）意識といい、欧米と比較して我が国ではその意識が根強く残っている。しかしそのような状態を打開すべく1999年に成立した（ 2 ）基本法では、「男女が、互いにその人権を尊重しつつ責任も分かち合い、性別にかかわらず、その個性と能力を十分に発揮することのできる」社会について述べている。そのような社会を目指し、（ 3 ）法では性別を理由とする差別の禁止等、職場での男女の平等な取り扱いが定められている。また、（ 4 ）法では働きながら子どもの養育や高齢者の世話ができるよう労働者の福祉について定めている。男女にかかわらず誰もが仕事や家庭生活、地域活動、個人の自己啓発など、さまざまな活動のつりあいがとれるよう（ 5 ）バランスを実現していくことも重要である。

2 文章中の空欄（ ）に、最も適切と思われる語句を書きなさい。(15点)

問1 住空間において、衛生の観点から、睡眠を取るための部屋と飲食のための部屋をわけ
ることを、（ 1 ）分離という。

問2 思春期からは、兄弟姉妹でも性別に寝室を別にするを（ 2 ）分離という。

問3 新築・改築後の住宅やビルにおいて、揮発性の有機化合物などによる汚染が原因でお
きるめまいや吐き気、頭痛等の様々な症状を（ 3 ）症候群という。

問4 高齢者や障がいのある人が社会参加する時に、それをさまたげてしまうものを障
害ととらえ、それをなくしていこうという考え方を（ 4 ）フリーという。

問5 住まいの室内環境整備のため、日照や通風等を確保するための建ぺい率や容積率
は、（ 5 ）法で定められている。

3 暮らしの中での不便をなくすために、高齢者対応の住宅ではどのような点に配慮す
ればよいか、解答例にならって5つ以上箇条書きして述べなさい。(10点)

4 動物の中で、衣服を着ているのは人間だけであり、衣服は人間を特徴づける文化のひとつでもある。なぜ人間が衣服を着るようになったのか、着ているのかについてはいくつかの説がある。それらの説について解答例にならって4つ取りあげ、説明しなさい。(20点)

5 被服の構成方法には大きく分けて立体構成と平面構成がある。それぞれの特徴について述べなさい。(10点)

6 次の各問に答えなさい。(30点)

問1 卵の栄養的特質を説明し、その主な調理性を3つ書きなさい。

問2 おもな加熱調理の種類を4つ書き、それぞれの調理の方法や特徴について述べなさい。

家庭総合(解答例)

受験番号

(注意)この解答用紙は表裏2ページになっている。

1	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	性別役割分業 (性別役割分担)	男女共同参画社会	男女雇用機会均等	育児・介護休業	ワーク・ライフ (ライフ・ワーク)

2	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	食寝	就寝	シックハウス	バリア	建築基準

3	<p>例 床の段差をなくす。</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 床材をすべりにくい素材にする。 ② 階段, トイレ, 浴室に手すりをつける。 ③ 座って靴の脱着ができるよう, 玄関に椅子を置く。 ④ 出入り口や廊下の幅を車いすで移動できるようにする。 ⑤ 力がなくても握りやすいドアノブにする。 <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">など</p>
---	---

4	<p>例 身体保護説</p>	<p>自然環境に順応して, 生命を維持していくために着用した。毛皮などがその例である。</p>
	<p style="font-size: 2em;">}</p> <p>紐衣説, 特殊性説, 差異説, 宗教説, 装飾説, 自己表現説などを取り上げ, 正しく説明されていること。</p>	

など

5

立体構成	体つきに合わせて被服を作る事をいう。着用がしやすく、着くずれも少ない。ダーツやいせ込む、伸ばすなどの技法を使って縫い合わせる。年齢、性、好み、流行などによってデザインが多様である。
平面構成	布をそのまま人体に巻いたり、かけたり、直線的に裁断して仕立てたものである。寸法はゆったりしている場合が多く、形に男女差が少ないが、和服などは着方に多少の技術がいる。

など

6

問1

<栄養的特質>	卵白は、たんぱく質を主成分とし、卵黄は、たんぱく質・りん脂質（レシチン）・無機質・ビタミンなど多くの成分を含む。
---------	--

など

調 理 性		
熱凝固性	乳化性	起泡性

など

問2

加熱調理の種類	調理の方法や特徴
煮物 (煮る・炊く)	食品に、水やだし汁などに調味料を加えて加熱調理する。形がくずれやすい。
蒸し物 (蒸す)	容器に入れ、水蒸気で食品を加熱する。形がくずれにくく、栄養素の流出が少ない。
揚げ物 (揚げる)	食品中の水分が蒸発し、油を吸収する。栄養素の損失が少ない。
炒め物 (炒める)	高温・短時間で調理するので、ビタミンの損失が少ない。

など

総 点	
-----	--