

桃園縣 101 年度縣立各級學校護理人員暨營養師試務聯合甄選【營養師】試題

注意事項：1.本試卷共 100 題、計 5 頁，請仔細檢查並注意題號、頁數，確認後開始作答。
2.一律於答案卡上作答，如未依規定塗寫不予計分。
3.配分方式：每題 1 分，答錯不倒扣，共 100 分。

- 根據 2010-2011 國民營養健康狀況變遷調查結果，有關國中生的營養素攝取狀況，下列何者錯誤？
(A)男、女國中生每日膽固醇攝取量皆超過 300 毫克
(B)男、女國中生每日膳食纖維攝取量不及建議量
(C)男、女國中生每日鈣質攝取量未達建議量
(D)男、女國中生每日鈉攝取量未超過 10 克鹽
- 設計學校營養午餐時，須參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。請問熱量 650 大卡、蛋白質 21 克、脂肪 22 克是針對那一個族群設計的？
(A)國小 1-3 年級 (B)國小 4-6 年級
(C)國中女生 (D)高中女生
- 有關民國 100 年教育部推動學生健康體位計畫之敘述，下列何者正確？
(A)積極鼓勵家庭參與學生健康體位之學習
(B)營造學生健康體型意識社會價值觀
(C)強調社區相關商店配合健康體位相關活動
(D)發放弱勢學童每日餐食券
- 請問營養教育 PRECEDE-PROCEED Model 的 PROCEED 中的第 1 個“E”指的是：
(A)enabling (B)education
(C)environment (D)evaluation
- 為了防治高血壓，社區營養師定期對 40 歲以上社區居民舉辦血壓篩檢活動，乃屬於何種防護網路？
(A)初段第一級 (B)初段第二級
(C)二段第三級 (D)三段第四級
- 某包裝食品其營養標示：熱量 200 大卡，請問此食品所提供每日熱量百分比為：
(A)8 % (B)10 %
(C)12.5 % (D)15 %
- 下列何種食物不屬於全穀類？
(A)山藥 (B)糙米
(C)玉米 (D)未精緻燕麥
- 黃麴毒素是由下列何種微生物產生？
(A)細菌 (B)黴菌
(C)酵母菌 (D)嗜鹽性菌
- 常見的加工技術例如糖漬、鹽醃、乾燥與脫水，其作用是用來改變食品中的何種特性，以達到抑制微生物生長之目的？
(A)相對溼度 (B)水活性
(C)酸鹼值高低 (D)氧化還原電位
- 承攬學校餐飲之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員應具有中餐烹調技術士證照之比例至少達：
(A)90% (B)80%
(C)70% (D)60%
- 餐具於清潔殺菌後，為確保符合衛生標準，經常使用蘇丹四號檢查脂肪性物質的殘留，下列何者表示陽性反應？
(A)紫藍色 (B)黃色
(C)紅色 (D)綠色
- 下列何種微生物屬於感染型食品中毒？
(A)沙門氏桿菌 (B)大腸桿菌
(C)金黃色葡萄球菌 (D)仙人掌桿菌
- 有關肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*) 的敘述，下列何者正確？
(A)屬於革蘭氏陰性菌
(B)在有氧狀態下，易產生毒素
(C)其芽孢對於熱、化學藥劑或放射線之抵抗力極強
(D)不易存於醃漬、罐頭食品及蜂蜜等食物中
- 在處理海鮮等水產食品時，須慎防何種微生物中毒？
(A)沙門氏桿菌 (B)大腸桿菌
(C)腸炎弧菌 (D)金黃色葡萄球菌
- 依據「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，有關防腐劑使用之敘述，下列何者正確？
(A)罐頭食品一律禁止使用防腐劑，除非事先向中央衛生主管機關申請核准
(B)可用於肉製品，用量以己二烯酸計為 1.0g/kg 以下
(C)可用於醬油、豆腐乳製品，用量以己二烯酸計為 0.5g/kg 以下
(D)防腐劑苯甲酸鈉可用於麵包，防止黴菌生長
- 採用氯液殺菌法清潔餐具，有效餘氯量不得低於：
(A)50 ppm (B)100 ppm
(C)150 ppm (D)200 ppm
- 有關餐具清洗場所設備之敘述，下列何者錯誤？
(A)洗滌場所，應具有充足之流動自來水
(B)具有洗滌、沖洗及殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施
(C)三槽式餐具殺菌條件為 100°C、1 分鐘
(D)水龍頭高度應高於水槽滿水位之高度
- 有關食品良好衛生規範之敘述，下列何者正確？
(A)原材料進貨時，驗收不合格者，暫放於倉庫，待原廠商收回
(B)原材料之使用，僅需考慮保存期限內使用
(C)原材料、半成品及成品可同時、同地置於棧板或貨架上貯存
(D)食品添加物應設專櫃貯放，並由專人專冊管理登錄
- 國人飲食中佔鈣質攝取最高比率之食物種類為何？
(A)綠色葉菜類 (B)乳品類
(C)魚類 (D)豆類



20. 接受血液透析的患者，應避免食用下列哪一種蔬菜？
 (A) 茼蒿 (B) 花椰菜
 (C) 番茄 (D) 苦瓜
21. 學校營養午餐共 1000 人用餐，某日供應筍白筍炒豬肉絲，每人豬肉絲 17.5 克，豬肉絲收縮率為 15%，請問須採買的多少公斤的豬肉絲？
 (A) 25 公斤 (B) 21 公斤
 (C) 18 公斤 (D) 15 公斤
22. 一個健康餐盒，含有燕麥飯 200 公克、蒜炒 A 菜(可食量 100 公克)、滷雞腿(可食量 80 公克)、芹菜炒豆干(芹菜可食量 50 公克、豆干可食量 35 公克)及柳丁可食量 130 公克，菜餚製備需 2.5 茶匙油，此餐盒所提供之總熱量為何？
 (A) 550~600 Kcal (B) 650~700 Kcal
 (C) 750~800 Kcal (D) 900~950 Kcal
23. 下列油脂中何者含飽和脂肪酸比例最高？
 (A) 椰子油 (B) 花生油
 (C) 橄欖油 (D) 玉米油
24. 有關蔬果類食材儲存之敘述，下列何者正確？
 (A) 蘿蔔、紅蘿蔔或香蕉宜冷藏保存
 (B) 小黃瓜、番茄等食材不能儲存，需當天進貨，當天用完
 (C) 利用透氣塑膠袋包裝蔬菜，會增加存放時間
 (D) 蔬果存放環境中 CO₂ 濃度愈高，可存放愈久
25. 為提升國人維生素 B₁ 及 B₂ 優質攝取來源，並保障國人攝取足量的維生素 B₁ 及 B₂，可利用下列哪一個飲食指標來提醒國人？
 (A) 全穀根莖當主食，營養升級質更優
 (B) 太鹹不吃少醃漬，低脂少炸少沾醬
 (C) 含糖飲料應避免，多喝開水更健康
 (D) 當季在地好食材，多樣選食保健康
26. 下列何者可有效去除黃豆製作加工過程中所產生的豆腥味？
 (A) 加熱以破壞脂氧化酶的活性
 (B) 去除加工過程所產生的泡沫
 (C) 與穀類一起食用即可
 (D) 冷藏 24 小時後除去沉澱物
27. 下列何種檢驗可用來評估身體肌肉量與耗損狀況？
 (A) 血中尿素氮(Blood Urea Nitrogen)
 (B) 肌酸酐身高指數(Creatinine Height Index)
 (C) 肌酸酐廓清率(Creatinine Clearance Rate)
 (D) 腎絲球濾過率(Glomerular Filtration Rate)
28. 近年食品加工、貯存及運輸技術提升，餐飲業者可採購冷凍食品以降低人事及營業成本，除了上述因素之外，請問尚有那些優點？
 (A) 冷凍蔬菜常須用沸水燙過再運用於大量烹調
 (B) 冷凍肉品可能因解凍不完全而增加烹調時間
 (C) 冷凍食品因製備處理條件所產生冰晶小，營養素不易流失
 (D) 冷凍食品可能為生食、半熟食或熟食，加熱調理方法不盡相同
29. 食物製備的前處理過程，要防範不同食材交叉汙染的最佳方法為分區處理，倘若某一場所僅有一個前處理區時，則需分開不同時段處理不同食材，請問①魚貝類②肉類③蔬菜④水果四種食材的先後處理順序為何？
 (A) ②→①→③→④
 (B) ②→①→④→③
 (C) ④→③→①→②
 (D) ④→③→②→①
30. 下列何種食物所含的水溶性纖維比例最高？
 (A) 糙米 (B) 小麥麵粉
 (C) 芹菜 (D) 甜橙
31. 請依下列選項選出對於血糖調控錯誤的敘述？
 (A) 胰島素拮抗症容易造成血糖下降
 (B) 胰島素分泌且作用正常時可降低血糖值
 (C) 升糖激素分泌可促進糖質新生作用，提高血糖值
 (D) 腎上腺素可促進肝糖分解，提高血糖值
32. 行政院國民健康局公告國人代謝症候群 (metabolic syndrome) 的 5 個危險因子，包括腹部肥胖(腰圍)、血壓、高密度脂蛋白膽固醇、血糖和三酸甘油酯，請問如何利用此 5 項因子判別之？
 (A) 腰圍加上上述任 2 項超過標準
 (B) 腰圍加上上述任 3 項超過標準
 (C) 5 項因子任 3 項超過標準
 (D) 5 項因子任 2 項超過標準
33. 必需胺基酸 (essential amino acid) 由食物中獲得，非必需胺基酸則由身體細胞透過轉胺作用 (transamination) 合成，轉胺過程的轉胺酶需要哪一種維生素作為輔酶？
 (A) 維生素 B₁ (B) 維生素 B₆
 (C) 維生素 B₂ (D) 菸鹼素
34. 為了保障消費者食品衛生與安全的權益，行政院衛生署於 98 年公告，油炸食物用油需具備一定品質，若有下列情況須立即更換油炸用油？
 (A) 油炸用油發煙點 190℃
 (B) 油炸用油泡沫面積達油炸鍋面積 3/5
 (C) 油炸用油的酸價達 1.5
 (D) 油炸用油已有些許懸浮物質或沉澱之油渣
35. 有關食物過敏之描述，下列何者有誤？
 (A) 最常引起過敏的食物有牛奶、蛋、魚、貝類等食物
 (B) 過敏食物中所含過敏原會過度刺激身體製造免疫球蛋白 E
 (C) 母乳哺餵期間，忌吃易過敏食物
 (D) 滿六個月大後，嬰兒可嘗試吃全蛋
36. 蔬食日當天營養師發現部分地瓜有發霉現象，請問是受下列何者污染之影響？
 (A) 沙門氏菌 (B) 青黴菌
 (C) 黑斑菌 (D) 仙人掌桿菌
37. 缺乏下列何種維生素，會增加血液中總膽固醇的濃度？
 (A) ascorbic acid (B) tocopherol
 (C) retinol (D) pyridoxine



38. 下列何者符合團體業者日常衛生自主管理標準？
 (A) 食品冷藏溫度在攝氏 0℃、冷凍溫度在攝氏 -10℃
 (B) 食品之熱藏溫度應在 55℃ 以上
 (C) 食品調理檯面之光度應為 220 米燭光照明度
 (D) 存放乾貨食材庫房之溫度應保持在 40%-60%
39. 若只攝取蔬食，沒有攝取動物性蛋白質，在食材選擇上該如何搭配，以達到蛋白質的互補效應？
 (A) 玉米+豆類 (B) 玉米+麵粉
 (C) 腰果+燕麥 (D) 紅豆+杏仁
40. 回顧台灣民國 70 年至 99 年發生食物中毒的原因統計，下列敘述何者正確？
 (A) 天然毒素食物中毒案件最多
 (B) 組織胺食物中毒案件最多
 (C) 細菌性食物中毒案件最多
 (D) 外食食物中毒案件比自宅案件多
41. 一般廚房作業為維護食品衛生安全，食物加熱中心溫度至少達幾度以上細菌才容易被消滅？
 (A) 70℃ (B) 100℃
 (C) 60℃ (D) 55℃
42. 下列哪一項包裝食品符合校園食品中的營養素規範？
 (A) 熱量 166 大卡、碳水化合物 15 公克、脂肪 10 公克、蛋白質 4 公克、鈉 237 毫克
 (B) 熱量 370 大卡、碳水化合物 60 公克、脂肪 10 公克、蛋白質 10 公克、鈉 365 毫克
 (C) 熱量 228 大卡、碳水化合物 38 公克、脂肪 6 公克、蛋白質 10 公克、鈉 306 毫克
 (D) 熱量 200 大卡、碳水化合物 30 公克、脂肪 15 公克、蛋白質 8 公克、鈉 200 毫克
43. 有關食材特性或食物烹調之說明，下列敘述何者正確？
 (A) 一般實用米中含直鏈澱粉比例最高者為糯米
 (B) 蛋加水於高溫下烹煮的成品產生多孔狀是因為產生離水(syneresis)現象之故
 (C) 茄子應先蒸熟再油炸，可保顏色與形狀
 (D) 紫紅色蔬菜中的花青素在烹調時加鹽就能保色
44. 某學校發生食物中毒案件，應於 24 小時內通報當地主管機關，請問該由誰通報？
 (A) 營養師 (B) 校長
 (C) 醫療機構 (D) 食品供應商
45. 有一位 10 歲兒童的 BMI 值高於該年齡與性別的肥胖 BMI 值，且身高小於 25 百分位，請問依據「兒童與青少年肥胖定義及處理原則」，該以下列那一個步驟再進行篩選或處理？
 (A) 需進一步轉介小兒科醫師
 (B) 隔年再評估即可
 (C) 維持體重不再上升就可
 (D) 必須立即執行體重控制計畫
46. 下列何項學校午餐食材採購較符合低碳飲食原則？
 (A) 上學期開學初期可多選用木瓜
 (B) 上學期開學初期可多選用花椰菜
 (C) 下學期開學初期可多選用絲瓜
 (D) 下學期開學初期可多選用西瓜
47. 下列何項食物不適合蛋奶素學生食用？
 (A) 傳統豆花
 (B) 含吉利丁的慕斯
 (C) 核桃蛋糕
 (D) 海苔蘆筍捲
48. 有關台灣素食者的營養問題，下列敘述何者正確？
 (A) 容易缺乏維生素 B₁₂ 與維生素 A
 (B) 鐵與鋅可達建議攝取量
 (C) 不必擔心必需胺基酸缺乏的問題
 (D) 醣類與脂質占熱量攝取比例太高
49. 有關廚房設施，下列敘述何者為非？
 (A) 防蚊網可在入口處裝上白色塑膠簾
 (B) 庫房放置物品，應離牆 5 公分
 (C) 水溝採不銹鋼材質
 (D) 配膳區工作台加設燈罩
50. 有關腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 之敘述，下列何者錯誤？
 (A) 主要受汙染食品為水產品
 (B) 海鮮買回家用自來水沖洗後迅速冷藏，可抑制生長
 (C) 食物中毒症狀有腹痛、腹瀉、嘔吐、發燒
 (D) 發病潛伏期 12-24 小時
51. 下列何者為狂牛病之致病因子？
 (A) 細菌 (B) 寄生蟲
 (C) 病毒 (D) 蛋白質
52. 國、高中時期是骨骼發展重要階段，根據第七版國人膳食營養素參考攝取量(DRIs)，鈣質每日應達多少？
 (A) 800 mg (B) 1000 mg
 (C) 1200 mg (D) 1400 mg
53. 某位學生在減肥期間，若其 RMR (resting metabolic rate) 下降，則我們可以判定下列何種狀況可能發生？
 (A) LBM (lean body mass) 有損失現象
 (B) LBM (lean body mass) 有增加現象
 (C) 脂肪組織 (adipose tissue) 有損失現象
 (D) 脂肪組織 (adipose tissue) 有增加現象
54. 下列何種食物較易受到仙人掌桿菌的汙染？
 (A) 魚貝類 (B) 米飯
 (C) 蜜餞 (D) 雞蛋
55. 小美在特教學校擔任營養師，該校學童有吞嚥障礙者擬給予吞嚥困難飲食，下列何者不適當？
 (A) 傳統豆花 (B) 提拉米蘇
 (C) 布丁 (D) 鮮奶酪
56. 衛生署公布國人代謝症候群的診斷標準，何者為非？
 (A) 空腹血糖值 ≥ 110 mg/dL
 (B) 收縮壓 ≥ 130 mmHg，舒張壓 ≥ 85 mmHg
 (C) 三酸甘油酯 ≥ 150 mg/dL
 (D) HDL 男性 < 40 mg/dL，女性 < 50 mg/dL
57. 三大營養素的呼吸商 (RQ 值) 高低順序為：
 (A) 三者無差異
 (B) 醣類 > 蛋白質 > 脂肪
 (C) 醣類 > 脂肪 > 蛋白質
 (D) 蛋白質 > 脂肪 > 醣類



58. 冷凍食品易發生凍燒現象，下列敘述何者錯誤？
 (A)凍燒會影響食物的口感
 (B)將食物密封可有效預防
 (C)包冰處理會更嚴重
 (D)外表會有烹煮後的現象
59. 患者在急性腹瀉後，下列哪一類食物組合最適宜供應？ ①保久乳 ②運動飲料 ③羅宋湯 ④蘋果汁 ⑤蛋白粥 ⑥魚肉細麵
 (A)①②③ (B)①④⑤
 (C)②③⑥ (D)④⑤⑥
60. 得舒飲食 (Dietary Approaches to Stop Hypertension; DASH) 運用多種營養素搭配的原理，全方位的改善健康來達到降血壓，有關其飲食特徵，下列何者錯誤？
 (A)高鉀、高鈣 (B)高磷、高鎂
 (C)高膳食纖維 (D)降低飽和脂肪酸
61. 下列何者為 TSF (Triceps Skinfold) 之主要評估指標？
 (A)器官蛋白質 (B)體蛋白質
 (C)體脂肪 (D)免疫功能
62. 餐飲從業人員感染下列何種疾病者，仍能繼續從事？
 (A)傷寒 (B)沙門氏菌
 (C)A 型肝炎 (D)B 型肝炎帶原者
63. 色胺酸負荷試驗 (tryptophan loading test) 是用以評估何種營養素之營養狀況？
 (A)維生素 B₂ (B)維生素 B₆
 (C)菸鹼酸 (D)蛋白質
64. 以磺胺類藥物治療區域性腸炎，應特別補充下列何種營養素？
 (A)葉酸 (B)菸鹼酸
 (C)維生素 B₁ (D)維生素 B₁₂
65. 根據民國 100 年度行政院衛生署公布之飲食指標，建議一般成人每日所攝取全穀類食物應佔主食的幾分之幾？
 (A)1 (B)1/2
 (C)1/3 (D)1/4
66. 下列何種營養素不受小腸內胰臟所分泌的酵素影響？
 (A)蛋白質 (B)醣類
 (C)脂肪 (D)纖維
67. 一般正常人的肝糖貯存量可提供人體在休息狀態下多長時間所需的能量？
 (A)4 小時 (B)一天
 (C)三天 (D)一星期
68. 在室溫、瓶蓋沒有蓋緊的狀況下，下列何種油脂最快在短時間酸敗？
 (A)豬油 (B)花生油
 (C)椰子油 (D)大豆油
69. 我國並未強制在市售包裝食品上標示下列何種營養素？
 (A)鈉 (B)鈣
 (C)脂肪 (D)蛋白質
70. 同一份量的食物，何者含有最少的膽固醇？
 (A)清蒸魚 (B)水煮玉米
 (C)白斬雞 (D)燒烤牛排
71. 苯酮尿症患者應避免攝取下列何種人工甘味劑？
 (A)Neotame (B)Sucralose
 (C)Aspartame (D)Acesulfame-K
72. 一杯全脂鮮奶約含有多少毫克鈣質？
 (A)100 (B)200
 (C)400 (D)600
73. 下列何種綠色蔬菜的鈣質可利用性最低？
 (A)花椰菜 (B)芥菜
 (C)菠菜 (D)甘藍
74. 鋅的吸收會受到下列何種物質的影響而降低？
 (A)牛奶 (B)蛋白質
 (C)纖維 (D)益生菌
75. 添加何種胺基酸可提昇穀類的蛋白質品質？
 (A)離胺酸 (B)色胺酸
 (C)麩醯胺酸 (D)白胺酸
76. 下列何種動物的肌肉含有最高的維生素 B₁？
 (A)牛肉 (B)魚肉
 (C)雞肉 (D)豬肉
77. 胃酸分泌不足會影響下列何種營養素的吸收？
 (A)維生素 B₁₂ (B)維生素 B₆
 (C)維生素 C (D)維生素 D
78. 肉毒桿菌毒素通常來自於
 (A)生魚片 (B)亞硝酸胺
 (C)沒煮熟的雞肉 (D)製作不良的罐頭食品
79. 馬鈴薯產生美茄鹼 (solanine) 的主要因素為何？
 (A)污染 (B)不適當的放射
 (C)不適當的貯存 (D)土壤重金屬含量過高
80. 何種維生素主要存在於動物的肌肉中？
 (A)葉酸 (B)泛酸
 (C)生物素 (D)維生素 B₆
81. 中央衛生主管機關所定食品安全管制系統中所謂的「GHP」指的是：
 (A)Good Health Practice
 (B)Good Hygienic Practice
 (C)Good Human Practice
 (D)Good High Performance
82. 某校營養師想瞭解服務學校學生對學校午餐供應的滿意度，擬進行一項滿意度調查，請問下列何種調查方式最為適合？
 (A)電話調查 (B)訪員調查
 (C)網路調查 (D)集體問卷調查
83. 主觀營養評估 (SGA) 不包括下列何種評估？
 (A)水腫 (B)體重
 (C)食物攝取量 (D)生化檢驗值
84. 廚房中放置食品、器具的台面高度應離地面至少幾公分以上？
 (A)75 (B)60
 (C)45 (D)30



85. 下列何種油脂之發煙點最低？
 (A)玉米油 (B)花生油
 (C)紅花子油 (D)大豆沙拉油
86. 某研究者長期追蹤該校學生從入學到畢業6年間之長期身高體重資料，並進行分析肥胖影響學業成績的表現。請問此種研究方式稱為：
 (A)社區介入研究 (B)雙盲試驗
 (C)世代研究 (D)病例對照研究
87. 某縣衛生局規劃社區代謝症候群營養照護政策時，需瞭解該縣代謝症候群的何種資料才能正確估算計畫所需之營養師人數？
 (A)發生率 (B)罹患率
 (C)盛行率 (D)佔床率
88. 萊克多巴胺可添加於動物飼料中以增加其瘦肉的比例，通常其在人體血漿的半衰期為多少小時？
 (A)2 (B)4
 (C)8 (D)16
89. 下列何種功效不是行政院衛生署所公告之健康食品保健功效？
 (A)體重控制 (B)抗疲勞功能
 (C)牙齒保健 (D)促進鐵吸收功能
90. 一般蛋白質食品不新鮮時，多數會發螢光。請問不新鮮的蛋類經暗箱式紫外線鑑別器照射後，會發出什麼顏色的螢光？
 (A)黃色 (B)青紫色
 (C)鮮紅色 (D)乳白色
91. 下列那一項為孩童長期營養不足最好的指標？
 (A)年齡別身高 (height for age)
 (B)身高別體重 (weight for height)
 (C)身體質量指數
 (D)胸圍
92. 下列何者為腸道中正常菌叢的主要功能？
 (A)合成維生素D以幫助鈣的吸收
 (B)合成部分人體可吸收之胺基酸
 (C)幫助分解肉類及奶類的蛋白質
 (D)幫助預防感染菌攻擊身體系統
93. 當市售食品每100公克之固體或每100毫升之液體所含之熱量低於多少大卡時，其營養標示可標為「0」？
 (A)1 (B)2
 (C)4 (D)8
94. 在社區健康營造的活動中，進行「天天五蔬果」的營養教育來預防癌症及慢性疾病的發生，是屬於
 (A)第一級的個人預防
 (B)第一級的社區預防
 (C)第二級的社區預防
 (D)第三級的個人預防
95. 關於標準食譜之描述，下列何者錯誤？
 (A)具規模或有經驗的團體業者會建立之
 (B)不因員工離職或設備變更，影響產品品質
 (C)建立初期需用100人份實際製備調整
 (D)內含食譜名稱、食譜類別及食材
96. 依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」規定，學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，並妥以保存，以備查驗。其樣本之保存條件為：
 (A)7°C以下冷藏48小時
 (B)6°C以下冷藏36小時
 (C)4°C以下冷藏72小時
 (D)0°C以下冷凍7天
97. 雙能量X-光吸收儀 (dual-energy x-ray absorptiometry, DEXA) 常用來測量骨密度，近年來亦常用來測量：
 (A)肺活量 (B)內臟脂肪
 (C)心臟跳動 (D)肌肉分佈
98. 某縣教育處規劃至民國105年，100%於該縣國民小學篩檢出之肥胖兒童，能在當學期內接受兩次以上的營養師個別營養諮詢，此為：
 (A)結果目標 (outcome objective)
 (B)過程目標 (process objective)
 (C)結構目標 (structure objective)
 (D)中程目標 (intermediate objective)
99. 民國100年新訂定的每日飲食指南建議，每日由蛋白質所攝取的熱量應佔總攝取熱量之百分比上限為何？
 (A)14 (B)18
 (C)20 (D)25
100. 學校應加強餐廳、廚房、員工消費合作社之衛生管理，其法源依據為何？
 (A)食品良好衛生規範
 (B)學校衛生法
 (C)食品衛生管理法
 (D)發展與改進學校午餐計畫

※ 本試卷共100題、計5頁

☺☺☺☺☺ 敬祝金榜題名 ☺☺☺☺☺



桃園縣 101 年度學校護理人員暨營養師聯合甄選【營養師】試題解答

1. D	2. A	3. B	4. B	5. C	6. B	7. A	8. B	9. B	10. C
11. C	12. A	13. C	14. C	15. A	16. D	17. C	18. D	19. A	20. A
21. B	22. B	23. A	24. C	25. A	26. A	27. B	28. C	29. D	30. D
31. A	32. C	33. B	34. B	35. D	36. C	37. A	38. D	39. A	40. C
41. A	42. C	43. B	44. C	45. A	46. A	47. B	48. D	49. A	50. D
51. D	52. C	53. A	54. B	55. B	56. A	57. B	58. C	59. D	60. B
61. C	62. D	63. B	64. A	65. C	66. D	67. B	68. D	69. B	70. B
71. C	72. B	73. C	74. C	75. A	76. D	77. A	78. D	79. C	80. D
81. B	82. D	83. D	84. D	85. B	86. C	87. C	88. B	89. A	90. B
91. A	92. D	93. C	94. B	95. D	96. A	97. B	98. A	99. C	100. B

