

# 食文化概論

問1 郷土料理に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 割子そばは、山口の郷土料理である。
- 2 すむつかりは、栃木の郷土料理である。
- 3 卓袱料理は、鹿児島島の郷土料理である。
- 4 きりたんぼは、岩手の郷土料理である。

問2 風土・環境と食文化に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 米は、狭い土地からの収量も多く、同じ田に連作が可能で、食料自給率が低下している日本において、唯一の自給可能な食料である。
- 2 肉は、素材の種類が少なく、料理に変化や個性を持たせるためには、加熱法、味付け、部位の使い分けなどが必要である。
- 3 小麦の特性として、味の組み合わせが寛容で、すべての料理と合う。
- 4 魚は、硬直と軟化が速いので、硬直中に食べるのが理想である。

問3 食文化の意義と内容に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食を文化の視点から考えるには、調理のレベルまで含めて考察することが必要で、調理を職業とする調理師にとってもそれが務めとなる。
- 2 人の食事に求められる機能の中で、経済性、簡易性、利便性の三つは、食物の基本的な条件である。
- 3 生活の中の「ケ」の日と、「ハレ」の日の食事内容は同じである。
- 4 歴史的に長く培われた宗教や習慣によって、ある種のものを食べないという行為が確立していることがある。それを食物連鎖と呼ぶ。

問4 食の環境と食文化の未来像に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食文化の未来を担うのは、紛れもなく現代の子どもたちである。
- 2 現代における食文化は、食環境がどうなっているか、どう変化してきているかを除いては論じられない。
- 3 調理操作の新技术、保存・流通法の変化にもとづいた新調理システムの開発は、現代に発生した新しい食文化である。
- 4 現代の食志向は、安全、健康をベースに簡便化・効率化と高級化・多様化の両極が対立した複雑な現象を示している。

# 衛 生 法 規

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、都道府県知事の免許を受けた者をいう。
- 2 調理師の免許資格は、都道府県知事が実施する試験に合格しなければ、取得できない。
- 3 調理師の免許を有しない者が、調理業務に就くことは法律で禁止されている。
- 4 製菓衛生師とは、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事することができる者として厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。

問2 調理技術の審査制度により、専門調理師として認定される名称として、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 山菜料理専門調理師
- 2 郷土料理専門調理師
- 3 ふぐ料理専門調理師
- 4 西洋料理専門調理師

問3 食品衛生法について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 法が定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されているものを除く。）や、これを含む食品を販売してはならない。
- 2 食品衛生法では、病原微生物による汚染が判明した食品または添加物の販売、調理等を禁止しているが、汚染の疑いのある段階では販売等の行為は禁止されていない。
- 3 食品、添加物、器具、容器包装に起因して中毒した患者を診断した医師は、24時間以内に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 4 特に衛生上の考慮を必要とする食品、または添加物を製造、加工を行う営業者は、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

問4 食品衛生法の飲食店営業に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 飲食店の許可を受けた施設を譲り受ければ、自分名義の許可を受けなくても営業できる。
- 2 営業者が食品衛生法、同法施行令、規格・基準などに違反した場合には、営業の禁止や停止の処分を受けることはあるが、営業許可が取り消されることはない。
- 3 営業者は、都道府県（ただし、指定都市または中核市にあっては各市）の定めた公衆衛生上必要な基準を遵守しなければならない。
- 4 経営が成り立つか否かを見極めるための試験的営業は、許可を受けなくてもよい。

# 公衆衛生学

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 乳児死亡率とは、出生数に占める生後6ヶ月未満児の死亡数を表す。
- 2 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表す。
- 3 日本人の死因として、悪性新生物、心疾患、自殺が3大死因といわれている。
- 4 わが国の平均寿命は男性、女性ともに60歳前後である。

問2 学校保健に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 学校給食の目的は、児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことである。
- 2 学校保健の対象者として、教職員も含まれている。
- 3 校長は、伝染病にかかっており、かかっている疑いがあり、またはかかるおそれのある児童、生徒、学生または幼児がいるときは、出席を停止させることができる。
- 4 定期健康診断の項目は身体測定、視力、耳鼻咽喉等であり、毎学年5月31日までに実施しなければならない。

問3 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 生活至適温度は18℃付近である。
- 2 わが国の水道普及率は約70%（平成18年度末）である。
- 3 光化学オキシダントは農作物など植物に被害を与える。
- 4 衛生害虫の駆除は広範囲にわたって一斉に行うことが大切である。

問4 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 感染症が発生するには、感染源・感染経路・感受性の3つの条件が必要である。
- 2 腸管出血性大腸菌感染症は2類感染症である。
- 3 保菌者とは病原体を排出していない人をいう。
- 4 インフルエンザの病原体は細菌である。

問5 次の組み合わせのうち、正しい組み合わせを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |           |    |       |
|---|-----------|----|-------|
| 1 | がんの集団検診   | —— | 第3次予防 |
| 2 | 衛生教育      | —— | 第2次予防 |
| 3 | 食生活改善     | —— | 第1次予防 |
| 4 | リハビリテーション | —— | 第2次予防 |

問6 特定健診・特定保健指導に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 実施主体は医療保険者である。
- 2 対象者は20歳以上の労働者である。
- 3 メタボリックシンドロームの診断のために腹囲の測定が行われる。
- 4 生活習慣病のリスクに応じて保健指導対象者の選定と階層化が行われる。

問7 次の生活習慣と疾病の組み合わせのうち、あまり関連のない組み合わせを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |      |    |            |
|---|------|----|------------|
| 1 | 食習慣  | —— | 糖尿病、高尿酸血症  |
| 2 | 運動習慣 | —— | 高血圧症、脂質異常症 |
| 3 | 喫煙   | —— | 結核         |
| 4 | 飲酒   | —— | アルコール性肝疾患  |

問8 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 妊娠の届出により、都道府県から母子健康手帳が交付される。
- 2 妊婦健康診査や乳幼児健康診査は、妊産婦死亡の減少をはかり、心身障害を残す可能性のある未熟児等の発生を予防する上で重要である。
- 3 出生体重3,000g未満の児を低出生体重児という。
- 4 養育医療は、身体に障害があったりそのおそれのある児で確実に治療効果が期待できる場合に医療給付を行うものである。

問9 次のうち、予防接種法による定期の予防接種の対象となっていない疾患を一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 麻しん
- 2 結核
- 3 風しん
- 4 水痘

# 栄 養 学

問1 ビタミンについての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 ビタミンB<sub>1</sub>は糖質（炭水化物）の代謝に重要な役割を果たしている。
- 2 ナイアシンはビタミンB群の1つで、炭水化物、たんぱく質、脂質の代謝に重要な役割を果たしている。
- 3 ビタミンAは脂溶性であり、欠乏症としては、成長阻害や成人では夜盲症を発症するが、過剰摂取のおそれはない。
- 4 ビタミンKは食品中に広く分布しており、腸内細菌によっても合成されるため、成人では不足することはほとんどない。

問2 国民健康・栄養調査についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 平成19年の結果では、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）が強く疑われる者又は予備群と考えられる者は、40～74歳の男性の3人に1人であった。
- 2 平成19年の結果では、日常生活における歩数の平均値は、男性、女性とも「健康日本21」の目標値に達していない。
- 3 国民健康・栄養調査は健康増進法に基づき、2年に1回実施されている。
- 4 平成19年の野菜摂取量の平均値は300gであり、「健康日本21」の目標値に達している。

問3 ホルモンについての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 インスリンは、ブドウ糖を細胞内に取り込む働きを助け、グリコーゲンや脂質の合成をうながして血糖値を下げる。
- 2 副腎髄質ホルモンは血圧を下げる。
- 3 成長ホルモンは脂質の燃焼をさかんにする。
- 4 甲状腺ホルモンは新陳代謝を活発にする作用がある。

問4 無機質（ミネラル）についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 カルシウムは骨や歯の主成分であるとともに、神経の興奮を抑える。
- 2 鉄は吸収のよくない物質であるが、たんぱく質やビタミンCとともに摂ると吸収がよくなる。
- 3 加工食品には添加物としてリン酸が多用されており、カルシウムとのバランスをとるため、たくさん摂取するとよい。
- 4 食塩の過剰摂取は高血圧や動脈硬化などの生活習慣病を招きやすいので、薄味を心がける必要がある。

問5 食事バランスガイドについての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食生活指針をより具体的に行動に結びつけるものとして、コマのイラストで表したもの。
- 2 適正な栄養素を摂取することを目的に、栄養素の特徴により区分されており、多く摂取すべきものほど広い面積で示されている。
- 3 食事バランスガイドの区分は、上から主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物である。
- 4 食事バランスガイドは健康な人が対象である。

問6 病態と栄養についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 糖尿病はすい臓から分泌されるインスリンの不足や、その働きが悪くなって起こる病気であり、放置すれば動脈硬化や腎臓病など血管の病変が起こりやすい。
- 2 腎臓病の食事では共通していることは、食塩制限とエネルギー制限である。
- 3 乳幼児期から思春期の肥満では、脂肪細胞数が増加するため、成人になったら改善しやすい。
- 4 肥満とは、脂肪組織に中性脂肪が過剰に蓄積する状態をいい、通常BMI 2.2以上を肥満とする。

問7 次のうち、必須脂肪酸でないものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 リノール酸
- 2 リノレン酸
- 3 オレイン酸
- 4 アラキドン酸



問8 炭水化物についての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 炭水化物は炭素、水素、酸素、窒素からなる有機化合物である。
- 2 脂質は1gで7kcalのエネルギーを出し、熱や力のもとになる。
- 3 ペクチン、マンナン、セルロースなどの難消化性多糖類（食物繊維）は血中コレステロール低下作用などの効果が認められている。
- 4 炭水化物はリパーゼによって、ブドウ糖や果糖、ガラクトースに分解され、吸収される。

問9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病などになりやすいため、塩分を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 離乳は生後5・6ヶ月頃から始め、12～18ヶ月頃に完了する。
- 3 離乳食は栄養素のバランスに留意し、調味は食べやすいように甘い方がよい。
- 4 幼児期は3度の食事で必要量を満たすことは難しく、間食で補うことが必要である。

# 食 品 学

問1 食品の表示に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 2 分別された非遺伝子組換え食品の場合は、「非遺伝子組換え食品」である旨の表示を必ず行わなくてはならない。
- 3 ビタミン等の栄養成分を表示しようとする場合は、熱量、主要栄養成分、表示しようとする栄養成分の含有量の順に表示しなければならない。
- 4 アレルギー物質を含むとして表示が義務づけられている「特定原材料」は、えび、かに、いか、大豆、卵、そば、乳である。

問2 食品の貯蔵方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 「びん詰・缶詰」は、たいいていの微生物が熱により死滅することを応用し、食品を加熱殺菌し冷却した後に「びん」または「缶」に納め長く貯蔵する方法である。
- 2 「乾燥法」は、食品中の水分および水分活性を低くして細菌類の繁殖を困難にする方法である。
- 3 「燻製法」は、一般に、肉類、魚類、卵類を一度塩蔵した後に燻煙する方法で、塩蔵の防腐効果に加えて、燻煙による乾燥、さらにその煙の中の成分が細菌の増殖をおさえて防腐することにより食品を長くする貯蔵である。
- 4 「酢漬け法」は、濃厚液の脱水作用により細菌の繁殖を防ぎ、野菜類等を長く貯蔵する方法である。

問3 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 「食品」とは、栄養素を少なくとも1種類以上含み、毒性がなく、嗜好に適したものである。
- 2 「食物」とは、食品を加工、調理して、美味で消化しやすい形にしたものである。
- 3 「特定保健用食品」とは、高齢化や食生活の乱れなどにより通常の食生活を行うことが難しく、1日に必要な栄養成分をとれない場合に、その補給・補完のために利用する食品のことである。
- 4 「特別用途食品」とは、健康増進法に規定される食品で、乳児、幼児、妊産婦、病者等を対象とし、その用途に適することを表示する許可を厚生労働大臣から受けた食品のことである。

問4 乳類の加工食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 「ナチュラルチーズ」は、非常に種類が多く、カテージ、クリーム、カマンベールなどの軟質、ロックフォール、ブルーなどの半硬質、チェダー、エダム、ゴーダ、エメンタールなどの硬質、パルメザンなどの超硬質に分類される。
- 2 「アイスクリーム」は、牛乳をまず濃縮し、砂糖、香料、ゼラチン、卵などを加えて混合し、攪拌しながら凍結させてつくる。
- 3 「ヨーグルト」は、牛乳や脱脂乳に乳酸菌を作用させ、発酵させてつくる。好ましい酸味があり、整腸作用がある。
- 4 「バター」はクリームを70～75℃に加熱殺菌し、じっくり冷やしてから攪拌機にかけ、脂肪をかたまらせてつくる。

問5 食品の栄養価などに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 「消化吸収率」とは、食品の摂取栄養素量から便として排泄された栄養素量を差し引いて、残りを吸収された栄養素量とし、その量が摂取量の何%に当たるかを百分率で示したものである。
- 2 こんにゃくに含まれるグルコマンナンやこんぶのアルギン酸は炭水化物ではあるが、消化吸収されにくく、炭水化物ならばそのすべてが一様に栄養素として役立っているとはいえない。
- 3 「5大栄養素」とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンのことである。
- 4 「プロテインスコア」とは、食品のたんぱく質が体の血や肉になりやすい率を表したもので、卵のプロテインスコアを100とすると、肉80、乳70、魚・大豆60となっている。

問6 食品の特性に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 やまといもは、他のいも類よりたんぱく質がやや多い。強力なアミラーゼを含んでいるため、消化を助ける働きがある。
- 2 きのこと類は、水分が多く、生のものでは90%前後である。ビタミンでは、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>が多少含まれ、カロテンが比較的多い。
- 3 もち米のでん粉は粘りの強いアミロースを約20%含んでいるため、粘りが強く、吸水力も大きい。
- 4 大麦は、精白して押し麦、ひき割り麦にして麦飯に用いる。このようにすると、消化率がよくなる。ビタミンB<sub>1</sub>は精白米より少ない。

# 食 品 衛 生 学

問1 食品衛生行政に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食品衛生法の対象は、食品だけではなく、食品添加物、器具、容器包装、おもちゃ及び洗剤等が含まれる。
- 2 輸入食品は、製造された国の法律で規制されているので、日本国内の食品衛生法は適用されないため、検査は実施せず流通する。
- 3 食品等事業者は、食品の安全性を確保するために、知識や技術の習得、自主検査の実施等必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- 4 保健所等に配属された食品衛生監視員が食品、営業所の監視指導及び食品等の検査等を実施し、食品の安全確保を図っている。

問2 ノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 ノロウイルス食中毒は、夏期に多く発生する。
- 2 ノロウイルスを不活性化するには、200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- 3 このウイルスによる患者の嘔吐物や便の処理をした後の手指の洗浄消毒が、不十分なときに感染することがある。
- 4 潜伏期間は通常24時間～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等である。

問3 衛生微生物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 細菌は、栄養素、適度な温度、水分があるところでよく発育する。
- 2 真菌類はカビのことで、食品に付いて繁殖し、ある種のカビは有毒物質を産生するが、一方食品の製造上有用なものもある。
- 3 細菌は、酸素要求性により好気性菌、通性嫌気性菌、偏性嫌気性菌に分類される。
- 4 芽胞は、ある種の細菌が特定の発育条件で自己の菌体内に構造物をつくるが、熱、乾燥、光線、化学薬品に対する抵抗性は弱い。

問4 化学性食中毒及び動植物性食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 フグの毒性分は、エンテロトキシンというが、弱毒で熱に弱く加熱すると無毒化する。
- 2 白身の魚肉でヒスタミンにより下痢を起こすことがあるが、乾燥や加熱に弱いので、よく火を通すこと。
- 3 毒きのこには、ムスカリンなどの毒性分があり中毒症状を起こすので、素人ははっきり見分けがつかないものは食べない。
- 4 ジャガイモの芽にはアフラトキシンという毒性分があり、嘔吐等の中毒症状を起こす。

問5 食品や料理の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 加熱後食品を冷やす場合は、小分けしてすみやかに放冷・冷却し、60分以内に中心温度20℃付近まで下げる。
- 2 生肉を扱う場合は、まな板、包丁等は専用のものを使用し、使用後は十分に洗浄、消毒を行う。
- 3 海産魚介類は必ず真水で洗い、調理器具は下処理用と刺身用を分ける。
- 4 保存食は、調理前の食材料及び調理済み食品を各50gほど密封容器に入れて、-20℃以下で、2週間以上保存する。

問6 カンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発病する。
- 2 潜伏時間は、他の食中毒より短く30分程度で、嘔吐が主症状である。
- 3 近年、食中毒件数では上位を占め、特に注意が必要な食中毒の一つである。
- 4 家畜、ペットの腸管内に存在し、鶏のささみ、バーベキュー、牛の内臓等の加熱不足や鶏肉等の生食により感染することが多い。

問7 食品添加物に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食品に使用した添加物は表示が必要だが、キャリーオーバー、栄養強化の目的等で使用される一部の添加物は表示が免除されている。
- 2 食品添加物は、化学的合成品である添加物をいい、天然由来のものは含まない。
- 3 食品添加物は、定められている使用量の限度内であれば、どの食品にも使用できる。
- 4 保存料はカビの繁殖を抑えるもので、カビの生えやすいかんきつ類とバナナのみ使用が認められている。

問 8 食品の鑑別及び取扱いに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 鮮魚類は、外部から圧しても腹部に軟弱感がなく肉質は透明感があり、骨から魚肉がとれにくいものが新鮮である。
- 2 無菌充填包装されたロングライフミルクは、生残菌がゼロということはないので、開封後の保存は普通の牛乳と同様に扱う。
- 3 缶詰は外部がひどくさびたり、缶が変形していたり、傷があったものは使用しない。
- 4 鶏卵は、殻の表面がざらざらしておらず、割ったときに卵白が広がるものがよい。

問 9 洗浄・消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 消毒とは、全ての微生物を死滅させまたは除去し、完全に無菌状態にすることである。
- 2 食器や調理器具には、煮沸消毒がよく、煮立った熱湯に30秒間浸すと有効である。
- 3 逆性石けんを使用するとき、普通の石けんと同時に使用すると効果が倍増する。
- 4 日光消毒の効果は表面だけだが、紫外線消毒の効果は紫外線が当たらない調理器具の裏側にもある。

問 10 細菌性食中毒の予防に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 食中毒を起こす食品は、色、味、香りに変化があることが多いので注意をする。
- 2 調理済み食品は、10℃以下の冷蔵庫又は65℃以上の温蔵庫に保管する。
- 3 調理の前後には必ず手洗いを行い、手指に傷がある場合は調理の仕事をしていない。
- 4 調理に従事する人は、健康であっても定期的に検便を受ける。

問 11 調理場等の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 手洗い所は、なるべく多くの場所に設け、石けん、手洗いブラシ、消毒液を用意して使いやすい構造にすること。
- 2 便所は調理場に影響のないところで、専用の履き物、専用の手洗い設備が必要である。
- 3 食品倉庫は南向きの日当たりのいい場所で窓を大きくとり、出入口は常に開け放すこと。
- 4 調理場及びその周囲の排水溝は掃除しやすく、水がたまらない構造とすること。

問 12 サルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 人の鼻腔内や化膿創に濃厚に存在し、潜伏時間が短い。
- 2 保菌動物の肉や卵を加熱不十分のまま摂取することによって起こることが多く、近年では、生卵や生卵使用のケーキ、洋菓子からの発生もみられる。
- 3 感染毒素型で、熱に強く、いったん汚染されると加熱しても安全ではない。
- 4 3%の食塩濃度の環境でよく増殖し、最適条件下での発育速度が極めて早い。

# 調 理 理 論

問1 調理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 「調理」とは、各種の食品材料にいろいろな物理・化学的処理をほどこして、摂取可能な食物につくり変えることである。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、安全性を向上させることにあるので、嗜好性は考えなくてよい。
- 3 調理操作は、非加熱調理操作、加熱調理操作、調味操作に分けられる。
- 4 「加工」は、調理に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調製することである。

問2 味の相互作用についての組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 対比効果 —— スイカに塩を加える。
- 2 抑制効果 —— 梅酢に塩を加える。
- 3 相乗効果 —— 昆布とかつお節の混合だし。
- 4 抑制効果 —— しるこに食塩を加える。

問3 包丁についての説明のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 薄刃包丁は、主に野菜などを切るときに使う包丁で、関東と関西では形が違い、むきもの用には先が丸くなった包丁を使う。
- 2 さしみ包丁はさしみを引くための包丁で、細身で、刃渡りが長く、一気に切ることで鮮やかな切り口を作ることができる。
- 3 出刃包丁は魚をおろす時などに使われ、刃渡りの長さ、刃の厚み、包丁の重さなどで用途が異なる。
- 4 うなぎ包丁は関東と関西では開き方が異なるため、それぞれに形も大きさも違い、関東型の方が大きい。



問4 西洋料理の特色についての組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

		[特徴]		[料理、食品]	
1	ドイツ料理	——	素朴、貯蔵性	——	ザウアークラウト、ソーセージ
2	イギリス料理	——	農産・水産物	——	ボルシチ、アンチョビー
3	フランス料理	——	洗練性、豪華	——	エスカルゴ、フォアグラ
4	イタリア料理	——	温暖、素材の季節性	——	パスタ類、トマト、オリーブ油

問5 塩蔵品の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

1	このこ	——	なまこの卵巣を干したもの。
2	からすみ	——	さけやますの卵をほぐして塩漬けたもの。
3	イクラ	——	ボラの卵巣を塩漬けにして、乾燥させたもの。
4	氷頭	——	真だこの卵のこと。

問6 蒸し物の特徴に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 熱効率がよく、素材を焦がさず、形も崩れにくい。
- 2 素材がやわらかく仕上がり、味や香り、栄養分が逃げにくい。
- 3 調味しやすく、比較的淡泊な食材に適した調理法である。
- 4 加熱中は水滴が入らないように、できるだけふたを開けてはいけない。

問7 次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

1	りんご	——	ペクチン	——	ゼリー化	——	ジャム
2	牛乳	——	カゼイン	——	凝固	——	ヨーグルト
3	薄力粉	——	グルテン	——	粘弾性	——	パン
4	卵黄	——	レシチン	——	乳化	——	マヨネーズ

問8 砂糖についての組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

1	ぎゅうひ	——	和菓子的一种。
2	カラメルソース	——	ショ糖、ブドウ糖、あるいはデンプンを加熱するとき、得られる黒褐色の粘ちような液体。
3	抜糸	——	再結晶化してクリーム状になったもの。
4	フォンダン	——	滑らかなクリーム状で、菓子にかける砂糖衣。

問9 寒天とゼラチンの特徴について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 寒天ゼリーは時間がたつとゼリーから水が出てくるが、この現象を離しようという。
- 2 果汁を加えた寒天液は、あまり長く煮ると、酸のために寒天が分解し、かたまりにくくなるので、火からおろしてから果汁を加える。
- 3 離しようは、寒天濃度、砂糖濃度が低いほど起こりにくい。
- 4 ゼラチンは動物の皮や骨から取ったたんぱく質なので、生パイナップルの汁のように、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し、かたまらなくなる。

問10 調理器具について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 オープンの熱源はガスまたは電熱で、ガスの場合はバーナーからの熱の取り入れ方により、直火式、半直火式、間接式がある。
- 2 スチームコンベクションオープンでは、オープン加熱の最高温度は300℃、スチームでは100℃、コンビモード（オープンとスチーム）では、設定温度に対してスチーム量を調節できる。
- 3 電子レンジ加熱では食品の表面の熱は空気中へ逃げるので、電子レンジでは見かけ上、食品の外側の方が速く熱くなることが多い。
- 4 電磁調理器（IH調理器）では、コンロ本体は発熱しないため、安全かつ清潔で室内空気の汚染もない。

問11 豆類の調理についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、答案用紙に記入しなさい。

- 1 豆を煮るとき、重曹を加えると繊維が軟化し、しわもなくなる。
- 2 大豆は洗ってすぐ火にかけ、初めからゆっくり加熱する。
- 3 調味料を一度に加えると、しわがよりやすい。
- 4 黒豆の色は、重曹や古釘を入れると鮮やかになり、安定化する。

問12 食材の下処理法について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- 1 さといも類は、一般にえぐみがあるので、ぬかを入れた湯か、米のとぎ汁でゆでてから水にさらすとよい。
- 2 ソラマメは、さやから出して塩を入れた熱湯でゆで、生上げし、冷まして色どめする。
- 3 うどは、褐変を防ぐため、皮をむいて塩水にさらしてから使用する。
- 4 大根は、かぶと同様、ゆでる時は米のとぎ汁を使う。

問 13 次の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |        |    |        |
|---|--------|----|--------|
| 1 | クエン酸   | —— | かんきつ類  |
| 2 | グルタミン酸 | —— | 昆布     |
| 3 | イノシン酸  | —— | かつお節   |
| 4 | コハク酸   | —— | 干ししいたけ |

問 14 西洋料理の切り方の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |        |    |        |
|---|--------|----|--------|
| 1 | カレ     | —— | 拍子木切り  |
| 2 | エバンタイユ | —— | いちょう切り |
| 3 | ビゾテ    | —— | せん切り   |
| 4 | バトネ    | —— | 短冊切り   |

問 15 中国料理の器具について、誤っているものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |               |    |       |
|---|---------------|----|-------|
| 1 | 漏勺 (ロウシャオ)    | —— | 玉じゃくし |
| 2 | 菜刀 (ツァイタオ)    | —— | 包丁    |
| 3 | 砧板 (チェンパン)    | —— | まな板   |
| 4 | 火鍋子 (フウオグウオズ) | —— | 中国寄せ鍋 |

問 16 香辛料についての組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その番号を答案用紙に記入しなさい。

- |   |      |    |       |    |          |
|---|------|----|-------|----|----------|
| 1 | クローブ | —— | 丁子    | —— | 肉料理      |
| 2 | ナツメグ | —— | 肉桂    | —— | ハンバーグ    |
| 3 | ローリエ | —— | にくずく  | —— | 煮込み、シチュー |
| 4 | シナモン | —— | ベイリーフ | —— | アップルパイ   |