

令和5年度 第1回 調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配っておりますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 記入は、すべてB又はHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。その他のものでマークする(番号を塗りつぶす)と、その問題は得点になりません。
- 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号のマークも忘れずに行ってください。
- それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の記入例にならって、解答用紙にマークしてください。
1問に2つ以上マークすると、その問題は得点になりません。
- 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	2	3
(1)	(1)	(1)	(1)
●	(2)	●	(2)
(3)	(3)	(3)	●
(4)	(4)	(4)	(4)
(5)	(5)	(5)	(5)
(6)	(6)	(6)	(6)
(7)	(7)	(7)	(7)
(8)	(8)	(8)	(8)
(9)	(9)	(9)	(9)
(0)	●	(0)	(0)

- 1 次のうち、神奈川県の県庁所在地として
正しいものを1つ選びなさい。

1 川崎市 2 相模原市 3 横浜市 4 藤沢市

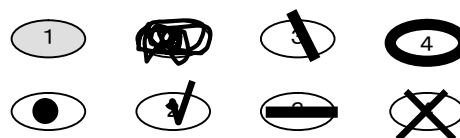
【 解答欄 】

(良い例)

問 1 (1) (2) ● (4)

(悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません。



公衆衛生学

1 次のうち、保健所に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 保健所法に基づいて、都道府県が任意に設置することができる。
- 2 国勢調査を実施する。
- 3 保健所の所長は、いかなる場合でも医師以外の者を充てることはできない。
- 4 衛生上の試験及び検査に関する事業を行う。

2 次のうち、健康寿命に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 令和4年版厚生労働白書では、「健康上の問題で日常生活を制限されることなく生活できる期間」と記載されている。
- 2 2019（令和元）年の健康寿命は、男性が女性より長い。
- 3 「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第2次）」の基本的な方向に「健康寿命の延伸」がある。
- 4 男女ともに年々延びている。

3 次のうち、感染性の疾病と、その主な感染経路の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|----|-------|
| 1 梅毒 | —— | 接触感染 |
| 2 結核 | —— | 飛沫核感染 |
| 3 腸管出血性大腸菌感染症 | —— | 経口感染 |
| 4 コレラ | —— | 空気感染 |

4 次のうち、「令和3年（2021）人口動態統計（確定数）」における死因順位として、正しいものを1つ選びなさい。

- | 第1位 | | 第2位 | | 第3位 |
|----------------|---|--------------|---|--------------|
| 1 悪性新生物（腫瘍） | — | 心疾患（高血圧性を除く） | — | 老衰 |
| 2 悪性新生物（腫瘍） | — | 老衰 | — | 心疾患（高血圧性を除く） |
| 3 悪性新生物（腫瘍） | — | 心疾患（高血圧性を除く） | — | 脳血管疾患 |
| 4 心疾患（高血圧性を除く） | — | 悪性新生物（腫瘍） | — | 脳血管疾患 |

5 次のうち、「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第2次）」）を推進する「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」で示されている具体的な目標の項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 適正体重を維持している者の増加
- 2 介護保険サービス利用者の増加
- 3 睡眠による休養を十分にとれていない者の割合の減少
- 4 食塩摂取量の減少

6 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

食育推進基本計画は、□A□に基づき□B□に設置する□C□で作成される。

- | | □A□ | | □B□ | | □C□ |
|---|-------|-----|-------|-----|---------|
| 1 | 食育基本法 | ——— | 農林水産省 | ——— | 食育推進会議 |
| 2 | 健康増進法 | ——— | 農林水産省 | ——— | 食品安全委員会 |
| 3 | 健康増進法 | ——— | 文部科学省 | ——— | 食育推進会議 |
| 4 | 食育基本法 | ——— | 文部科学省 | ——— | 食品安全委員会 |

7 次のうち、国民健康・栄養調査に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康増進法に基づき実施されている。
- 2 調査に要する費用は、調査対象者が負担する。
- 3 調査事項に、生活習慣の状況が含まれる。
- 4 無作為抽出法により調査対象世帯が選定される。

8 食品ロスの削減の推進に関する法律で規定されている、食品ロス削減推進会議の設置機関として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 農林水産省
- 2 厚生労働省
- 3 内閣府
- 4 環境省

9 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

調理師法第1条では、「この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより（ ）の合理的な発達を図り、もつて国民の食生活の向上に資することを目的とする。」と定められている。

- 1 食文化
- 2 調理師会
- 3 調理技術
- 4 食育活動

食 品 学

10 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

特定保健用食品（規格基準型）における保健の用途の表示として定められたものに、「（ ）が含まれておりビフィズス菌を増やして腸内の環境を良好に保つので、おなかの調子を整えます。」がある。

- 1 ポリデキストロース（食物繊維として）
- 2 難消化性デキストリン（食物繊維として）
- 3 ブドウ糖
- 4 ガラクトオリゴ糖

11 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

卵黄に含まれるリン脂質の一つに□ A □があり、□ B □に大きく関与する。

- | | A | | B |
|---|------|-----|-----|
| 1 | サポニン | ——— | 起泡性 |
| 2 | サポニン | ——— | 乳化性 |
| 3 | レシチン | ——— | 乳化性 |
| 4 | レシチン | ——— | 起泡性 |

12 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 1つの食品につき、19の成分項目の値を収載している。
- 2 各成分値は、可食部 100g 当たりの数値で示している。
- 3 食塩相当量は、ナトリウム量に 2.54 を乗じて算出したものである。
- 4 収載食品は、18 の食品群に分類されている。

13 次のうち、日本農林規格において「ベーコン」と定義をするものの原料肉として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 豚のロース肉
- 2 豚のもも肉
- 3 豚のばら肉
- 4 豚のひれ肉

14 調味料に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 八丁みそは、豆みその一つである。
- 2 濃口しょうゆの食塩相当量は、薄口しょうゆより多い。
- 3 たまりしょうゆは、大豆のみ又は大豆と少量の麦を原料につくられる。
- 4 魚介類を原料とした調味料に、魚醤がある。

15 次のうち、食用油脂と、その主な原材料の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|-----|--------|
| 1 | ショートニング | ——— | 植物油脂 |
| 2 | ヘット | ——— | 牛の脂肪組織 |
| 3 | ラード | ——— | 豚の脂肪組織 |
| 4 | マーガリン | ——— | 牛乳 |

栄 養 学

16 栄養素の機能に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養素とは、生命の維持、発育成長のために体外から取り込む物質のことをいう。
- 2 エネルギー源となる栄養素に、脂質がある。
- 3 生体を構成する栄養素に、炭水化物がある。
- 4 生体内の調整の役割がある栄養素に、ミネラル（無機質）がある。

17 食物繊維に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ヒトの消化酵素で、分解されやすい成分である。
- 2 水溶性食物繊維にグルコマンナンがある。
- 3 水溶性食物繊維は、保水性が高く、よく膨潤する特徴がある。
- 4 不溶性食物繊維には、血清コレステロール値上昇抑制作用がある。

18 脂質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 脂質の Atwater 係数は、9 kcal/g である。
- 2 単純脂質は、グリセロールとコレステロールで構成されている。
- 3 必須脂肪酸とは、ヒトが食物から摂取する必要がない脂肪酸のことである。
- 4 「高血圧治療ガイドライン 2019」では、飽和脂肪酸の積極的摂取が推奨されている。

19 たんぱく質、アミノ酸に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 体内で必要十分量を合成可能なアミノ酸を、可欠（非必須）アミノ酸という。
- 2 糖質、脂質を十分に摂取することで、体内のたんぱく質の消費を抑えることができる。
- 3 たんぱく質は、炭素、水素、酸素、窒素を含んでいる。
- 4 可欠（非必須）アミノ酸の種類と含量が多いたんぱく質ほどアミノ酸価（アミノ酸スコア）が高く、栄養価が高い。

20 ビタミンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミン A、D、E、K は、いずれも脂溶性ビタミンである。
- 2 ビタミン D は、カルシウムの吸収を抑制する。
- 3 ビタミン B₁ は、補酵素として糖質代謝に関与している。
- 4 ビタミン B₂ は、補酵素としてエネルギー代謝に関与している。

21 次のうち、ミネラル（無機質）の主な働きに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カリウムは、体液の浸透圧の調節に関与している。
- 2 ナトリウムは、体液の pH の調節に関与している。
- 3 マグネシウムは、骨や歯を作る。
- 4 カルシウムは、エネルギーを産生する。

22 次のうち、膵臓から分泌される主なホルモンに関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

	分泌細胞		ホルモン		作用
1	α細胞	———	グルカゴン	———	血糖上昇
2	α細胞	———	インスリン	———	血糖低下
3	β細胞	———	グルカゴン	———	血糖低下
4	β細胞	———	インスリン	———	血糖上昇

23 次の式の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

$$BMI = \boxed{A} \div (\boxed{B})^2$$

	A		B
1	身長 (cm)	———	体重 (kg)
2	身長 (m)	———	腹囲 (cm)
3	体重 (kg)	———	身長 (m)
4	体重 (kg)	———	腹囲 (cm)

24 次のうち、消化器と、その主な働きの組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 胃 —— 食物の殺菌作用
- 2 小腸 —— 糞便の形成
- 3 膵臓 —— 消化酵素を含む膵液の分泌
- 4 肝臓 —— 胆汁の生成及び分泌

食 品 衛 生 学

25 次のうち、食品衛生法で規定されている内容として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- ア この法律で食品衛生とは、食品と添加物のみを対象としており、器具及び容器包装は対象としない。
- イ この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- ウ 販売の用に供する食品を輸入しようとする者は、その都度、農林水産大臣に輸入する旨を届け出なければならない。
- エ 食中毒患者等を診断した医師は、直ち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。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

26 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品添加物のうち、□A□は防かび剤（又は防ばい剤）として、□B□とバナナへの使用が認められている。

- | | A | | B |
|---|-------|-----|---------------|
| 1 | バニリン | ——— | 野菜類 |
| 2 | イマザリル | ——— | かんきつ類（みかんを除く） |
| 3 | バニリン | ——— | かんきつ類（みかんを除く） |
| 4 | イマザリル | ——— | 野菜類 |

27 次のうち、食品表示法で規定する食品表示基準において、物質名に代えて一括名で表示することができる添加物として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 甘味料
- 2 保存料
- 3 着色料
- 4 乳化剤

28 食品表示法に基づく食品表示に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、表示が免除される場合を除き、使用されているすべての添加物について表示しなくてはならない。
- 2 量り売りなどあらかじめ容器包装に入れられずに販売される食品や設備を設けて飲食させる場合は、表示の義務がない。
- 3 分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められるばれいしょには、「遺伝子組み換えでない」と表示しなくてはならない。
- 4 輸入品以外の容器包装に入れられたすべての加工食品には、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地名を表示しなくてはならない。

29 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定されている、牛乳の規格基準に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 成分規格で、細菌数(標準平板培養法で1 ml 当たり)が50,000以下、大腸菌群が陰性と規定されている。
- 2 成分規格で、無脂乳固形分3.0%未満、乳脂肪分0.2%未満と規定されている。
- 3 製造方法の基準で、保持式により摂氏63℃で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌することが規定されている。
- 4 牛乳の保存基準は10℃以下であるが、常温保存可能品は、常温を超えない温度で保存することと規定されている。

30 カンピロバクターに関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 カンピロバクターは、加熱不十分な鶏肉を喫食することで食中毒を引き起こすことがある。
- 2 カンピロバクターは、数百個程度の少ない菌数でも食中毒を引き起こすことがある。
- 3 カンピロバクターを高率に保菌しているものとして、海産魚介類がある。
- 4 カンピロバクターの食中毒の主な症状として、下痢、腹痛、発熱がある。

31 食品の保存に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルトパウチ食品)は、中心温度 75℃で1分間以上加熱殺菌し、無菌状態にしたもので、保存性に優れている。
- 2 真空包装は、食品下の酸素を減らすことで、嫌気性菌の増殖を抑えることができる。
- 3 食品を乾燥させることで、水分活性が高くなり食品中の微生物の増殖を抑えることができる。
- 4 酢漬けは、食品を酸性にすることで、食品中の微生物の増殖を抑え、保存性を高めている。

32 食鳥卵の規格基準及び食品表示法で規定する食品表示基準に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 鶏の液卵は、8℃以下(冷凍した鶏の液卵にあつては、-15℃以下)で保存しなければならない。
- 2 容器包装に入れられた生食用の鶏の殻付き卵は、賞味期限の代わりに、「産卵日」を記載することができる。
- 3 容器包装に入れられた加熱加工用の鶏の殻付き卵は、「加熱加工用」である旨を表示しなければならない。
- 4 殺菌液卵(鶏の液卵を殺菌したもの)は、サルモネラ属菌が検体 25 gにつき陰性でなければならない。

33 食中毒の原因となる細菌、ウイルスに関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオによる食中毒の予防対策として、魚介類を低温で保存することや真水の流水でよく洗う方法がある。
- 2 ボツリヌス菌による食中毒での死亡例はない。
- 3 黄色ブドウ球菌が産生する毒素(エンテロトキシン)は、熱に弱い。
- 4 ノロウイルスは、食品中で毒素を産生することにより、食中毒を引き起こす。

34 ウエルシュ菌に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 ウエルシュ菌には、耐熱性の芽胞を形成するものがある。
- 2 ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内、土壌など自然界に広く分布している。
- 3 ウエルシュ菌による食中毒の主な症状に、腹痛、下痢がある。
- 4 ウエルシュ菌による食中毒の予防対策として、大量に加熱調理した後、そのまま室温に放置する緩慢な冷却が効果的である。

35 大量調理施設衛生管理マニュアルに記載されている内容について、次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- 2 フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、1週間に1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- 3 シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。
- 4 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面から60cm以上の場所で行うこと。

36 次のうち、食中毒を引き起こす寄生虫とその主な感染源の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------------|------|-----|
| 1 | アニサキス | ———— | サバ |
| 2 | 旋毛虫（トリヒナ） | ———— | ヒラメ |
| 3 | クリプトスポリジウム | ———— | 馬肉 |
| 4 | サルコシスティス・フェアリー | ———— | 飲料水 |

37 HACCPに関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 コーデックスのHACCPは、7原則12手順に基づいて、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じた計画を作成し、管理を行う取組みである。
- 2 食中毒菌汚染、異物混入などの危害要因を把握し、それらを除去又は低減させるために、重要管理点(CCP)と管理基準を設定する。
- 3 重要管理点(CCP)を重点的に管理し、記録に残すことで、一般的な衛生管理を省略できる。
- 4 衛生管理計画及び手順書は、定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す。

38 次のうち、動植物と、それに含まれることがある食中毒の原因となる毒性成分の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|------|----------|
| 1 | ふぐ | ———— | テトロドトキシン |
| 2 | 青梅 | ———— | アミグダリン |
| 3 | ドクゼリ | ———— | スコポラミン |
| 4 | ジャガイモ | ———— | ソラニン |

39 食品表示法で規定する食品表示基準において、特定原材料として表示が義務付けられている食品として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 いか
- 2 卵
- 3 小麦
- 4 落花生

調 理 理 論

40 次のうち、小麦粉の調理特性として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉のドウをねかせると、伸展性が増す。
- 2 天ぷらにはグルテン形成の少ない小麦粉が適している。
- 3 小麦粉に水を加え、手でこねられる硬さの生地をバターと呼び、パンの生地などとして用いられる。
- 4 小麦粉のドウは、食塩の添加で粘弾性が強くなる。

41 豆類の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大豆（乾物）は、米よりも吸水が遅い。
- 2 黒豆を煮る際に古釘を入れると、色が鮮やかに仕上がる。
- 3 煮豆に調味料を一度に加えると、表皮のしわを生じやすい。
- 4 あずきは、炭水化物よりも脂質を多く含むため、あんの原料に用いられる。

42 次のうち、赤かぶ、赤じそ、なすなどに含まれ、酸性下では赤色を示す水溶性の色素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アントシアニン
- 2 ミオグロビン
- 3 カロテノイド
- 4 クロロフィル

43 次の記述の□に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

卵白の泡立ちは、激しい攪拌により□Aが部分的に変性を起こし、薄い膜状になって空気を包み込む現象である。レモン汁などの酸性のものを少量加えると、□B。

- | | A | | B |
|---|-------|-----|----------|
| 1 | たんぱく質 | ——— | 泡立ちにくくなる |
| 2 | 糖質 | ——— | 泡立ちやすくなる |
| 3 | たんぱく質 | ——— | 泡立ちやすくなる |
| 4 | 糖質 | ——— | 泡立ちにくくなる |

44 煮魚の調理に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 煮汁を沸騰させてから魚肉を入れることで、魚肉の表面のたんぱく質を短時間で凝固させて、うま味の流出を防ぐ効果がある。
- 2 赤身魚は、香りを生かすため、味付けを薄く、煮る時間を短時間にする。
- 3 落とし蓋をするのは、煮崩れを防ぎ、味を均一につけるためである。
- 4 皮や骨のある魚を長時間煮ると、コラーゲンが煮汁に溶け出て、冷えて固まると煮こごりとなる。

45 次の香辛料のうち、黄色の色付けに使われるものとして、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア ミント	イ サフラン	ウ ベイリーフ	エ ターメリック
-------	--------	---------	----------

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

46 でんぷんの調理特性に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 生のでんぷんに水を加えて加熱すると糊化する。
- 2 糊化したでんぷんは、乾燥させると老化が抑制される。
- 3 砂糖は糊化でんぷんの老化を抑制する効果がある。
- 4 糊化したでんぷんは、0℃以下で老化が促進する。

47 次の記述の（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

おしるこに少量の塩をいれると、甘味が強まる。この現象を（ ）という。

- 1 相乗効果
- 2 対比効果
- 3 抑制効果
- 4 変調効果

48 次のうち、ゲルを形成する素材（ゲル化材料）と、その主成分の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|-----|-------|
| 1 | ゼラチン | ——— | 多糖類 |
| 2 | 寒天 | ——— | 多糖類 |
| 3 | ペクチン | ——— | たんぱく質 |
| 4 | カラギーナン | ——— | たんぱく質 |

49 次の記述により説明される調理機器として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

クックチルシステムやクックフリーズシステムの工程において、食材を加熱調理後、冷風により急速冷却を行うために使用される調理機器

- 1 ブラストチラー
- 2 スチームコンベクションオーブン
- 3 フライヤー
- 4 スティック型ミキサー

50 次のうち、給食施設において、油脂の流出や逆流による汚染防止を防ぐ排水の設備について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ティルディングパン
- 2 フードプロセッサー
- 3 エアカーテン
- 4 グリストラップ

51 次のうち、中国式と和式で同じ切り方を表す用語の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------------|----|--------|
| 1 | 絲（スー） | —— | せん切り |
| 2 | 塊（クワイ） | —— | 拍子木切り |
| 3 | 片（ピエン） | —— | いちょう切り |
| 4 | 方塊（ファンクワイ） | —— | みじん切り |

52 次のうち、味と温度に関する記述として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- ア 甘味は、30～40℃付近で強く感じる。
イ 塩味は、高温のときよりも温度が下がると強く感じる。
ウ 苦味は、温度による影響を受けにくい。
エ 酸味は、低温のときよりも温度が上がると強く感じる。

- 1 ア、イ
2 ウ、エ
3 イ、エ
4 ア、ウ

53 次のうち、食品の圧搾に用いる器具として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- ア めん棒 イ 巻きす ウ スライサー エ 泡だて器

- 1 ア、イ
2 ウ、エ
3 ア、エ
4 イ、ウ

54 次のうち、熱伝導率が最も高い鍋の材質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ステンレス
- 2 鉄
- 3 耐熱ガラス
- 4 銅

55 次のうち、片刃の包丁として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中華包丁
- 2 出刃包丁
- 3 ペティナイフ
- 4 三徳包丁

56 次のうち、主な香気成分にアリシンを持つ食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バナナ
- 2 まったけ
- 3 にんにく
- 4 大根

食文化概論

57 次のうち、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、平成25（2013）年にユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 健康的な食生活を支える栄養バランス
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4 海外の宗教行事との密接な関わり

58 次のうち、春の七草を粥にして食べることで邪気をはらう風習が伝わる節句・行事として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 人日の節句（1月）
- 2 鏡開き（1月）
- 3 節分（2月）
- 4 上巳の節句（3月）

59 次の記述の（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

石川の郷土料理である（ ）は、小麦粉をまぶした鴨肉または鶏肉を煮て、すだれ麩などを取り合わせる料理である。

- 1 だし
- 2 治部煮
- 3 お切りこみ
- 4 チャンプルー

60 次のうち、総務省の家計調査年報において、家庭（二人以上の世帯）における食料費の支出に関して、平成27（2015）年と比較して、令和2（2020）年に減額となっている項目として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 米
- 2 パン
- 3 外食
- 4 主食的調理食品