

令和5年度 第2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

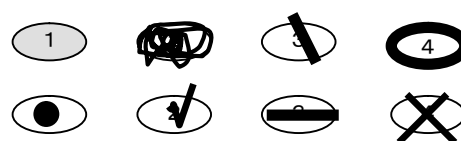
【 解答欄 】

(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、疾病予防の段階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 食生活を改善することは、一次予防である。
イ リハビリテーションによる機能回復は、二次予防である。
ウ 予防接種を受けることは、三次予防である。
エ 健康診断を受診することは、二次予防である。

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

- 2 次のうち、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律で就業制限が定められている疾病として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア コレラ イ 結核 ウ 麻しん エ 梅毒

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

- 3 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。

日本国憲法第25条第1項では、「すべて国民は、□A□で□B□な最低限度の生活を営む権利を有する。」と定められている。

- | | A | | B |
|---|----|----|-----|
| 1 | 健康 | —— | 社会的 |
| 2 | 健康 | —— | 文化的 |
| 3 | 平和 | —— | 社会的 |
| 4 | 平和 | —— | 文化的 |

4 労働災害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 令和4年の飲食店の労働者の死傷者数は、令和3年より減少している。
- 2 令和4年労働災害発生状況における、飲食店での労働災害は、「切れ・こすれ」によるものが最も多い。
- 3 労働者が業務上負傷し、又は疾病にかかった場合においては、使用者は、その費用で必要な療養を行い、又は必要な療養の費用を負担しなければならない。
- 4 労働者の通勤による負傷は、労働者災害補償保険適用の範囲外である。

5 次のうち、資源とその資源に関する規制法律の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ペットボトル — 容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律
(容器包装リサイクル法)
- 2 冷蔵庫 — 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)
- 3 野菜の皮 — 資源の有効な利用の促進に関する法律(資源有効利用促進法)
- 4 パソコン — 特定家庭用機器再商品化法(家電リサイクル法)

6 次のうち、国民健康・栄養調査に関する記述として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 健康増進法に基づき実施される。
- 2 調査は年に2回実施される。
- 3 調査の事項は、栄養摂取状況に関する事項に限られている。
- 4 調査の対象は、原則として調理師である。

7 次のうち、学校給食法第2条に規定されている学校給食の目標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 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 新しい料理法の工夫と合理的な調理技術について、理解を深めること。
- 3 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 4 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

8 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。

「令和4年（2022）人口動態統計月報年計（概数）」における悪性新生物（がん）の部位別にみた死亡率が最も高いのは、男性では A 、女性では B である。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|---|
| 1 | 胃 | 子宮 |
| 2 | 胃 | 大腸 |
| 3 | 肺 | 子宮 |
| 4 | 肺 | 大腸 |

9 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。

調理師法第3条の2では、「調理師試験は、 A の定める基準により、調理、 B 及び衛生に関して必要な知識及び技能について、都道府県知事が行う。」と定められている。

- | | <input type="text"/> A <input type="text"/> | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|---|
| 1 | 厚生労働大臣 | 栄養 |
| 2 | 厚生労働大臣 | 嗜好 |
| 3 | 農林水産大臣 | 栄養 |
| 4 | 農林水産大臣 | 嗜好 |

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。

ショ糖より甘味度が低い甘味料は（ ）である。

- 1 サッカリン
- 2 ブドウ糖
- 3 果糖
- 4 アスパルテーム

11 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」における食品群とそれに分類される食品の例の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------|----|---------------|
| 1 | 野菜類 | —— | ヤングコーン（幼雌穂、生） |
| 2 | 穀類 | —— | コーンフラワー |
| 3 | 穀類 | —— | スイートコーン（未熟種子） |
| 4 | いも及びでん粉類 | —— | コーンスターチ |

12 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。

A を煮熟したあと焙乾（ホイロに入れていぶしながら乾燥させる）、カビ付け、日干しをくり返し乾燥させてできるものは B である。うま味成分 C を含んでいる。

- | | <input type="text"/> A | —— | <input type="text"/> B | —— | <input type="text"/> C |
|---|------------------------|----|------------------------|----|------------------------|
| 1 | 米 | —— | 麴 | —— | イノシン酸 |
| 2 | 大豆 | —— | 納豆 | —— | グルタミン酸 |
| 3 | 大豆 | —— | 味噌 | —— | グルタミン酸 |
| 4 | 鰹 | —— | 鰹節 | —— | イノシン酸 |

13 酒類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 果実酒は、醸造酒である。
- 2 ブランデーは、蒸留酒である。
- 3 清酒は、醸造酒である。
- 4 みりんは、蒸留酒である。

14 次のうち、卸売市場の機能として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 集荷・分荷
- 2 情報受発信
- 3 輸出
- 4 価格形成

15 次のうち、栄養機能食品の機能表示をすることができる栄養成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 n-6系脂肪酸
- 2 n-3系脂肪酸
- 3 亜鉛
- 4 葉酸

栄 養 学

16 炭水化物（糖質）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 炭水化物は、熱量素（エネルギー源）である。
- 2 炭水化物には、必ず窒素が含まれる。
- 3 ガラクトースは、単糖類である。
- 4 食物繊維は、多糖類である。

17 脂質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 胃内の滞留時間が短く、腹持ちが悪い。
- 2 必須脂肪酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- 3 脂溶性ビタミンの吸収率を高める。
- 4 DHAは、n-3（^{オメガ}ω-3）系脂肪酸である。

18 次のうち、無機質（ミネラル）とその欠乏によって起こる主な欠乏症の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|-----|-------|
| 1 | カルシウム | ——— | 貧血 |
| 2 | 銅 | ——— | 循環器障害 |
| 3 | マグネシウム | ——— | くる病 |
| 4 | 亜鉛 | ——— | 味覚障害 |

19 たんぱく質、アミノ酸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 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）は、20種類ある。
- 2 筋肉、皮膚、血液、毛髪などの構成成分である。
- 3 動物性食品のみに含まれ、植物性食品には含まれていない。
- 4 たんぱく質のエネルギー換算係数は、おおよそ9 kcal/g である。

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 ごくわずかな量で代謝を調節する栄養素である。
- 2 ビタミン B₆ は、アミノ酸代謝に関与している。
- 3 ビタミン D は、皮膚に紫外線が当たることで生成される。
- 4 ビタミン C は、脂溶性ビタミンである。

21 健康や栄養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 生体が、必要な物質を摂取し、合成と分解、排泄を繰り返す生命を維持する営みを「栄養」という。
- 2 WHO（世界保健機関）憲章の前文に記載されている「健康」の定義は、「健康とは、衛生的、文化的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」とされている。
- 3 ヒトの身体を構成する元素のうち、酸素と炭素が約99%を占めている。
- 4 1日に「何を」「どれだけ」食べたら良いかを示した食事バランスガイドのイラストは、「ピラミッド」をイメージして描かれている。

22 妊娠期の栄養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 母体の健康を保ち、胎児が順調に発育するために、非妊娠期より多くの栄養素が必要となり、この量を付加量という。
- 2 食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避けることは、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）の予防に有効である。
- 3 つわりは、妊娠末期に起こる症状である。
- 4 妊娠期は、貧血になりやすい。

23 摂食行動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 摂食中枢と満腹中枢は、大脳新皮質に存在する。
- 2 摂食中枢は、食物の摂取を抑制する。
- 3 満腹中枢は、食物の摂取を促進する。
- 4 動脈と静脈の血糖値の差が大きくなると、満腹中枢が刺激される。

24 基礎代謝量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 基礎代謝量は、昼食後に座位で測定される。
- 2 同体重で同年齢の基礎代謝量は、女性の方が男性より高い。
- 3 低栄養状態では、基礎代謝量が低くなる。
- 4 甲状腺機能亢進症では、基礎代謝量が低くなる。

食 品 衛 生 学

25 食品安全行政を担う機関とその役割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 厚生労働省は、添加物の指定、食品中の農薬の残留基準の設定などの食品の安全確保を行っている。
- 2 農林水産省は、生産現場での食の安全の確保、家畜衛生対策などを行っている。
- 3 消費者庁は、食品表示法に基づく食品表示の事務を行っている。
- 4 都道府県は、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会を設置して食品健康影響の評価（リスク評価）を行っている。

26 細菌の増殖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 食品を冷凍すると細菌は死滅するので、常温に戻しても増殖することはない。
- 2 食品を酢漬けにするなど酸性にすることで、細菌の増殖が抑えられる。
- 3 細菌には、酸素があると増殖できない種類がある。
- 4 食品の水分活性（Aw）が0.60以下では、ほとんどの細菌は増殖できない。

27 次のうち、食品と食品衛生法に基づく食品中に含まれる放射性セシウム（セシウム 134 及びセシウム 137）の基準値の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|------|-----------|
| 1 | 飲料水 | ———— | 50 Bq/kg |
| 2 | 乳児用食品 | ———— | 10 Bq/kg |
| 3 | 牛乳 | ———— | 10 Bq/kg |
| 4 | ばれいしょ | ———— | 100 Bq/kg |

28 腸管出血性大腸菌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 腸管出血性大腸菌は、食品に付着すると、盛んに増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒の原因となった食品として、牛タタキがある。
- 3 腸管出血性大腸菌の感染経路が、ヒトからヒトへの感染と推定される事例はない。
- 4 腸管出血性大腸菌による食中毒の主な症状は、軽度の嘔吐、下痢のみで、血便や死亡事例はない。

29 次のうち、芽胞を形成する食中毒菌として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 ウエルシュ菌
- 2 サルモネラ属菌
- 3 セレウス菌
- 4 ボツリヌス菌

30 自然毒による食中毒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 フグの毒成分であるテトロドトキシンは、熱に強く、煮沸しても無毒にならない。
- 2 アブラボウズの筋肉は、脂質（トリグリセリド）を多量に含むことから、喫食すると下痢を発症することがある。
- 3 ツブガイ（エゾボラモドキ、ヒメエゾボラ等）といわれる巻貝の中腸腺には、ソラニンという毒が含まれている。
- 4 シガテラ中毒では、ドライアイスセンセーションと呼ばれる知覚異常が生じることがある。

31 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 | クドア・セプトエンピクタータ | ——— | ヒラメ |
| 2 | アニサキス | ——— | モクズガニ |
| 3 | サルコシスティス・フェアリー | ——— | サバ |
| 4 | <small>ゆうこうじょうちゅう</small>
有鉤条虫 | ——— | サケ |

32 次のうち、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ものの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 乳、大豆、えび
- 2 卵、小麦、そば
- 3 かに、あわび、いくら
- 4 落花生、アーモンド、カシューナッツ

33 大量調理施設衛生管理マニュアル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 加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が65℃で1分間以上加熱されていることを確認する。
- 2 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- 3 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
- 4 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。

34 次のうち、食品添加物の主たる用途と物質名の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|-----|----------|
| 1 | 着色料 | ——— | サッカリン |
| 2 | 発色剤 | ——— | 亜硝酸ナトリウム |
| 3 | 酸化防止剤 | ——— | イマザリル |
| 4 | 防かび剤 | ——— | ソルビン酸 |

35 食品衛生法に規定されている事項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 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- 2 食品等事業者は、自らの責任において、販売食品等の安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- 3 食中毒患者等を診断した医師は、30 日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 飲食店営業等、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

36 次のうち、食品の保存基準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 食肉は、15℃以下で保存しなければならない。

イ 冷凍食品は、－15℃以下で保存しなければならない。

ウ 鶏の液卵（冷凍したものは除く）は、8℃以下で保存しなければならない。

エ 生食用鮮魚介類は、15℃以下で保存しなければならない。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

37 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。

平成 24 年 7 月から、食品衛生法に基づいて、A を生食用として販売・提供することが禁止されました。

A を食べる場合は、中心部の温度が B 以上の加熱をする必要がある。

- | | A | ——— | B | |
|---------|---|-----|---|-------|
| 1 鶏のレバー | | ——— | 65℃ | 1 分間 |
| 2 鶏のレバー | | ——— | 63℃ | 30 分間 |
| 3 牛のレバー | | ——— | 65℃ | 1 分間 |
| 4 牛のレバー | | ——— | 63℃ | 30 分間 |

38 次のうち、コーデックスの HACCP システムの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 危害要因の分析
- 2 改善措置の設定
- 3 最終製品の検査の実施
- 4 記録と保管方法の設定

39 次のうち、大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて、調理従事者等が手指を洗浄及び消毒を行う場合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 用便後
- 2 食品に直接触れる作業にあたる直前
- 3 生の食肉に触れた後に他の食品や器具等に触れる場合
- 4 非汚染作業区域から汚染区域に移動する場合

調 理 理 論

40 次の記述のうち、調理の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の栄養効率を高める。
- 2 食品の安全性を向上させる。
- 3 食品の嗜好性を向上させる。
- 4 食品の廃棄率を高める。

41 調理操作の分類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 混合・攪拌は、非加熱調理である。
- 2 浸漬は、非加熱調理である。
- 3 蒸すは、加熱調理のうち乾式加熱である。
- 4 煮るは、加熱調理のうち湿式加熱である。

42 ゲル化剤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 寒天とカラギーナンは、紅藻類が原料となる。
- 2 ゼラチンは、牛や豚の骨や皮が原料となる。
- 3 カラギーナンは、寒天より酸に強い。
- 4 カラギーナンは、牛乳を加えるとゲル形成が抑制される。

43 次のうち、浸漬の目的とその調理例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|------|------------|
| 1 褐変防止 | ———— | 大豆の重曹水への浸漬 |
| 2 味つけ・防腐 | ———— | 酢漬け、しょうゆ漬け |
| 3 食品中の成分の抽出 | ———— | 野菜のあく抜き |
| 4 テクスチャーの向上 | ———— | 野菜の水漬 |

44 次のうち、水を加えることで、加熱せずとも米飯として食べることができる米として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アルファ化米
- 2 無洗米
- 3 強化米
- 4 発芽玄米

45 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。

たんぱく質やアミノ酸と糖類と一緒に加熱されることで褐変し、食品に色がつくことを（ ）という。

- 1 アミノ・カルボニル反応
- 2 ラムスデン現象
- 3 エマルション
- 4 ブランチング

46 加熱調理器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 電子レンジ加熱は、食品の表面が早く熱くなりやすい。
- 2 銅は、鉄よりも熱が伝わりやすい。
- 3 電磁調理器（IH 調理器）は、マイクロ波を利用した加熱機器である。
- 4 オーブンの伝熱は一定であり、オーブンの構造による違いは考慮しなくてよい。

47 次の調理器具のうち、ろ過用器具として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 レードル
- 2 ほうろく
- 3 ポテトマッシャー
- 4 シノワ（シノア）

48 次のうち、肉を焼くと灰褐色になる色素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ミオグロビン
- 2 メトミオクロモーゲン
- 3 フラボノイド
- 4 アントシアニン

49 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。

小麦粉に水を加えてこねると、□ A □が形成され、粘弾性が増す。

□ A □の多い □ B □は主にパンなど、□ A □の少ない □ C □は菓子と使い分ける。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|----|-----|----|-----|
| 1 | グリアジン | —— | 薄力粉 | —— | 強力粉 |
| 2 | グルテニン | —— | 強力粉 | —— | 薄力粉 |
| 3 | グルテン | —— | 強力粉 | —— | 薄力粉 |
| 4 | グルテン | —— | 薄力粉 | —— | 強力粉 |

50 次のうち、ぬめりが強く、細胞壁が薄いことから消化酵素の作用を受けやすいため、加熱せずとも食べることができるいも類として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 さつまいも
- 2 じゃがいも
- 3 さといも
- 4 やまのいも

51 次のうち、うるち米の米粉として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 道明寺粉
- 3 上新粉
- 4 寒ざらし粉

52 次のうち、給食施設で使用する加熱機器として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア ティルティングパン	イ ブラストチラー
ウ タンブルチラー	エ サラマNDER

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

53 食塩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 小麦粉生地に加えて弾力を増す。
- 2 さといもの洗浄でぬめりを取り除く。
- 3 きゅうりを塩もみして水分を外へ引き出す。
- 4 カリフラワーをゆでる際に加えて色を白く仕上げる。

54 調味料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 砂糖と食塩では、砂糖の方が食品に吸収されやすい。
- 2 煮豆に砂糖を加える場合は、数回に分けて加えると豆の収縮を抑えることができる。
- 3 こいくちしょうゆとうすくちしょうゆでは、こいくちしょうゆの方が食塩量が多い。
- 4 一般的に、汁物は汁に対して5%の食塩濃度が相当とされている。

55 次のうち、基本味として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

ア 甘味 イ 酸味 ウ 渋味 エ 辛味

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

56 次のうち、うま味の呈味物質として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 コハク酸
- 2 クロロゲン酸
- 3 グルタミン酸
- 4 グアニル酸

食 文 化 概 論

57 次のうち、国名とその国の代表的な料理の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 中国 ——— 麻婆豆腐
- 2 韓国 ——— タンドリーチキン
- 3 ロシア ——— ピロシキ
- 4 スイス ——— チーズフォンデュ

58 次のうち、節句とその節句に出される料理（節供）の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人日^{じんじつ}の節句（1月7日） —— 菊酒
- 2 上巳^{じょうし}の節句（3月3日） —— ひなあられ
- 3 端午^{たんご}の節句（5月5日） —— ちまき
- 4 七夕^{たなばた}の節句（7月7日） —— そうめん

59 環境と食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 フードマイレージの数値が高いほど環境負荷が少ないと考えられる。
- 2 食料の地産地消は、環境負荷を増大させると考えられる。
- 3 家庭系の食品ロスは、平成28年より年々減少している。
- 4 伝統的な食文化に対する見直しという視点がみられるスローフードは、フランスから始まった。

60 次のうち、県名とその県の代表的な郷土料理の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 青森県 —— いちご煮
- 2 栃木県 —— からしれんこん
- 3 三重県 —— 伊勢うどん
- 4 愛媛県 —— いずみや