

令和6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)

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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 | 4 |
| ○1 | ○1 | ○1 | ○1 |
| ● | ○2 | ● | ○2 |
| ○3 | ○3 | ○3 | ○3 |
| ○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

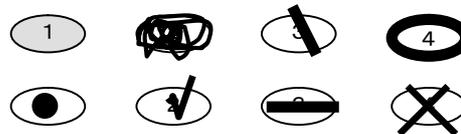
【 解答欄 】

(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 厚生労働統計に用いる用語や比率における次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 生産年齢人口とは、15歳未満の人口のことである。
- 2 老年化指数とは、老年人口と生産年齢人口との比である。
- 3 合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 4 年齢調整死亡率とは、高齢者の死亡数を補正して算出した死亡率である。

2 次のうち、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）の目的として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 一般廃棄物の減量及び再生資源の十分な利用等を通じて、廃棄物の適正な処理及び資源の有効な利用の確保を図り、もって生活環境の保全及び国民経済の健全な発展に寄与すること
- 2 食品に係る資源の有効な利用の確保及び食品に係る廃棄物の排出の抑制を図るとともに、食品の製造等の事業の健全な発展を促進し、もって生活環境の保全及び国民経済の健全な発展に寄与すること
- 3 廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分等の処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ること
- 4 食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進すること

3 次のうち、「令和元年国民健康・栄養調査」の結果として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

- | | |
|---|--|
| ア | 年齢階級別の1日当たりのエネルギー摂取量の平均値は、15歳から19歳が最も多い。 |
| イ | 1日当たりの野菜摂取量の平均値は、いずれの年代でも350g以下である。 |
| ウ | 年齢階級別の1日当たりの食塩摂取量の平均値は、男女とも60歳代が最も低い。 |
| エ | 肥満者（ $BMI \geq 25 \text{kg/m}^2$ ）の割合は、男性の60歳代では40%を超えている。 |

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

4 次のうち、全ての人々が可能な最高の健康水準に到達することを目的に設立されたスイスのジュネーブに本部を置く国際機関として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 UN（国際連合）
- 2 FAO（国連食糧農業機関）
- 3 UNEP（国連環境計画）
- 4 WHO（世界保健機関）

5 次のうち、病原体がウイルスである感染症として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 咽頭結膜熱
- 3 ヘルパンギーナ
- 4 結核

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。

労働衛生に関する法律について、□Aは労働時間や休憩、休日、年少者や妊産婦等の労働などについて規定し、□Bは安全衛生教育、作業環境の維持、健康管理手帳などについて規定している。

- | □A | □B |
|--------------|------------|
| 1 労働者災害補償保険法 | 労働基準法 |
| 2 労働基準法 | 労働者災害補償保険法 |
| 3 労働基準法 | 労働安全衛生法 |
| 4 労働安全衛生法 | 労働基準法 |

7 次のうち、「第4次食育推進基本計画」における食育の推進に当たって示された目標として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- 2 昼食を欠食する国民を減らす
- 3 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- 4 食育に関心を持っている国民を増やす

8 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（第二次）」の最終評価において、「目標値に達した」評価項目として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 健康寿命の延伸
- 2 メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少
- 3 適正体重の子どもの増加
- 4 睡眠による休養を十分とれていない者の割合の減少

9 次のうち、調理師法又は調理師法施行令に規定されている内容として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- 3 調理師は、毎年12月31日現在における氏名、住所等を当該年の翌年の1月15日までに、その就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 調理師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。

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。

（ ）とは、食品の移動を把握できることであり、それにより、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題がある食品がどこから来たのかを調べ、どこに行ったのかを調べることができる。

- 1 カロリーベース
- 2 フードマイレージ
- 3 コールドチェーン
- 4 食品トレーサビリティ

11 次のうち、製造時にこうじ菌を使用する食品として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 清酒
- 2 ワイン
- 3 みそ
- 4 しょうゆ

12 魚介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 魚油には、エイコサペンタエン酸（イコサペンタエン酸）、ドコサヘキサエン酸が含まれる。
- 2 牡蠣^{かき}にはグリコーゲンが含まれている。
- 3 魚肉は、死後硬直中はイノシン酸が減少し、うま味が低下する。
- 4 海水魚の生臭み成分にトリメチルアミンがある。

13 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 | ——— | だいずもやし |
| 2 藻類 | ——— | きくらげ |
| 3 いも及びでん粉類 | ——— | 緑豆はるさめ |
| 4 種実類 | ——— | らっかせい |

14 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。

こんにゃくいもには、□A□が多く含まれ、水を含むと膨潤し、これに□B□にして、加熱することで、こんにゃくができる。

- | | | | |
|---|---------|-----|-------------------|
| | □A□ | ——— | □B□ |
| 1 | グルコマンナン | ——— | 水酸化カルシウムを加えてアルカリ性 |
| 2 | グルコマンナン | ——— | 酢酸を加えて酸性 |
| 3 | グルタミン酸 | ——— | 水酸化カルシウムを加えてアルカリ性 |
| 4 | グルコサミン | ——— | 酢酸を加えて酸性 |

15 次のうち、特別用途食品の病者用食品（許可基準型）として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 低たんぱく質食品
- 2 アレルゲン除去食品
- 3 無乳糖食品
- 4 血圧が高めの方向けの食品

栄 養 学

16 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。

人体を構成する成分のうち、最も多いものは（ ）である。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 ミネラル（無機質）
- 4 水分

17 炭水化物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 炭水化物のエネルギー換算係数は、おおよそ9 kcal/gである。
- 2 不溶性食物繊維が含まれる食品として、ごぼうがある。
- 3 ショ糖は、ガラクトースとマンノースが結合した二糖類である。
- 4 グルコースは、炭水化物のうち、食物繊維に分類される。

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 脂質には、ビタミン B₁ 節約作用がある。
- 2 不飽和脂肪酸は、炭素間に二重結合をもたない。
- 3 ドコサヘキサエン酸は、飽和脂肪酸に分類される。
- 4 脂質は、水に溶けやすい。

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 体内で合成可能なアミノ酸を可欠（非必須）アミノ酸といい、体内で合成できないアミノ酸を不可欠（必須）アミノ酸という。
- 2 アミノ酸のみでできているたんぱく質を単純たんぱく質という。
- 3 リポたんぱく質は、複合たんぱく質で、血液中で脂質を輸送する。
- 4 ゼラチンは、核たんぱく質に分類される。

20 ビタミン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 ビタミンEは、水溶性ビタミンである。
- 2 脚気は、ビタミンB₆の主な欠乏症である。
- 3 ビタミンCは、非ヘム鉄の吸収を促進する効果がある。
- 4 水溶性ビタミンをとりすぎると、脂溶性ビタミンに比べ過剰症になりやすい。

21 ミネラル（無機質）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 ナトリウムは、細胞内液より細胞外液に多く含まれる。
- 2 体内のマグネシウムの約99%が歯と骨に存在している。
- 3 カルシウムは、体内で最も多く存在するミネラル（無機質）である。
- 4 鉄は、ヘモグロビンの構成成分である。

22 肝臓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 沈黙の臓器と呼ばれている。
- 2 貯蔵しているグリコーゲンを分解し、血液中にグルコースを放出する。
- 3 胆汁を生成し、たんぱく質の消化吸収を助ける。
- 4 体に有害な物質を無毒化する解毒機能をもつ。

23 乳児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 初乳には、免疫物質が多く含まれる。
- 2 ハチミツは、乳児ボツリヌス症にかかる危険があることから、満1歳までは与えないようにすべきである。
- 3 人工栄養とは、母乳以外の乳汁を用いることをいう。
- 4 「授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版）」によると、離乳の開始は生後12～18ヶ月が適当であるとされている。

24 食事療法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 ^{こつそしょうしょう}骨粗鬆症では、カルシウムの摂取を控えたほうがよい。
- 2 脂質異常症では、飽和脂肪酸を積極的に摂取するとよい。
- 3 高血圧症では、アルコールを控えたほうがよい。
- 4 痛風では、動物のレバー（肝臓）を積極的に摂取するとよい。

食 品 衛 生 学

25 次のうち、食品表示法で規定する食品表示基準において、物質名と用途名の併記を要する食品添加物の用途として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 甘味料
- 2 保存料
- 3 発色剤
- 4 乳化剤

26 食品添加物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 既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の他、厚生労働大臣からの指定を受けていない添加物も使用できる。
- 2 食品衛生法において、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と定義されている。
- 3 食品衛生法において、内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する添加物の成分について、規格を定めることができる。
- 4 添加物の安全性評価として設定されている「一日摂取許容量」(ADI)とは、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。

27 食品用器具・容器包装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 安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されている。
- 2 フェノール樹脂やメラミン樹脂は、熱可塑性樹脂である。
- 3 ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装は、「食品、添加物等の規格基準」により、カドミウム及び鉛の溶出量の規格が規定されている。
- 4 食品衛生法において、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものと定義されている。

28 食品衛生法施行規則で規定されている食品衛生責任者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 調理師免許を受けたものは、食品衛生責任者になることができる。
- 2 営業者は、食品を販売するために、食品衛生法に基づき営業届出した施設には、食品衛生責任者を定める必要はない。
- 3 食品衛生責任者は、食品に関する知識が十分にあることから、食品衛生に関する新たな知見の習得に努める必要はない。
- 4 食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることはできない。

29 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- 2 施設の出入口及び窓は網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置せず、極力開放しておくこと。
- 3 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。
- 4 施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

30 次のうち、食品安全基本法に規定されている内容として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 食品関連事業者の責務
- 2 消費者の役割
- 3 食品の回収の届出
- 4 食品健康影響評価の実施

31 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食品として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 大豆
- 2 鶏肉
- 3 豚肉
- 4 乳

32 食品衛生法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 法律の目的は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることである。
- 2 この法律で食品とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品を含む全ての飲食物をいう。
- 3 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、食品衛生監視員に監視指導を行わせなければならない。
- 4 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。

33 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。

厚生労働省による「令和5年食中毒統計」において、食中毒の発生件数が最も多い病因物質は□Aで、患者数が最も多い病因物質は□Bである。

- | □A | □B |
|------------|-------------|
| 1 アニサキス | —— ノロウイルス |
| 2 ウエルシュ菌 | —— カンピロバクター |
| 3 カンピロバクター | —— アニサキス |
| 4 ノロウイルス | —— ウエルシュ菌 |

34 ウエルシュ菌とその食中毒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 ウエルシュ菌は、好気性菌である。
- 2 ウエルシュ菌による食中毒の主な症状は、顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などがある。
- 3 ウエルシュ菌による食中毒として、前日調理したカレーが原因食品となった事例がある。
- 4 ウエルシュ菌が形成する芽胞は熱に弱いため、通常の加熱調理をすることで食中毒は予防できる。

35 腸管出血性大腸菌とその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 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素により激しい腹痛と出血性大腸炎が起こる。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期間は、数分間～1時間である。
- 3 腸管出血性大腸菌による食中毒として、加熱不十分な焼肉が原因食品となった事例がある。
- 4 腸管出血性大腸菌の保菌者は、感染をまん延させるおそれなくなるまでの期間は、飲食物に直接接触する業務に就くことを制限される。

36 ノロウイルスに関する次の記述のうち、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。

| | |
|---|---|
| ア | ノロウイルスは、人の腸管内で増殖し、食品中では増殖しない。 |
| イ | ノロウイルスは、10～100個程度のウイルス量でも食中毒を引き起こすことがある。 |
| ウ | ノロウイルスは、消毒用アルコールで完全に不活化することができる。 |
| エ | ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品については、中心温度85～90℃で30秒以上の加熱をすることが推奨されている。 |

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

37 次のうち、植物と、それに含まれることがある植物性自然毒の有毒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 チョウセンアサガオ ——— アトロピン
- 2 スイセン ——— リコリン
- 3 イヌサフラン ——— コルヒチン
- 4 トリカブト ——— テトロドトキシン

38 アニサキスとその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 アニサキスによる食中毒は、アニサキス幼虫が寄生する海産魚介類を生食することで、幼虫が胃壁などに刺入して腹部痛、悪心、嘔吐などの症状を引き起こす。
- 2 アニサキス幼虫は、 -20°C 以下で24時間以上の冷凍又は 60°C で1分間の加熱で死滅する。
- 3 アニサキス幼虫は、酸に対して耐性がないため、一般的な食酢を用いた調理を行うことで死滅する。
- 4 アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死ぬと内臓から筋肉に移動することから、新鮮なうちに内臓を取り除くことで、食中毒発生のリスクが低くなる。

39 次のうち、我が国で放射線（コバルト60の γ （ガンマ）線）照射が認められている食品とその照射する目的の組合せで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 穀物 ——— 殺虫
- 2 バナナ ——— 熟度調整
- 3 香辛料 ——— 殺菌
- 4 ばれいしょ ——— 発芽防止

調 理 理 論

40 次のうち、味の相互作用とその例の組合せとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 相乗効果 ——— ^{あん}餡に塩
- 2 抑制効果 ——— レモン果汁に砂糖
- 3 相乗効果 ——— だし汁に塩
- 4 抑制効果 ——— こんぶだしとかつお節だし

41 次のうち、食品が示す色とその色素の組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 ナスの紫色 ——— カロテノイド
- 2 ほうれん草の緑色 ——— クロロフィル
- 3 小麦の淡黄色 ——— フラボノイド
- 4 肉の赤色 ——— ミオグロビン

42 米の炊飯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 洗米は、精白米の表面に付着しているぬかやごみを取り除く操作である。
- 2 うるち米を飯にする場合の加水量は、米の重量の1.5倍または容量の1.2倍が目安である。
- 3 加熱過程は、温度上昇期、沸騰期、蒸し煮期、乾燥期に分類できる。
- 4 保温機能がついている自動炊飯器は、でんぷんの老化を防ぎ、いつでも温かい飯を食べることができる。

43 食品に含まれるたんぱく質の調理変化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 魚のすり身に食塩を加えると、粘弾性が増す。
- 2 動物の皮やすじに含まれるコラーゲンは、冷水にとけてゼラチン化する。
- 3 小麦粉を冷却し、あまり捏ねないようにすることで、グルテンが形成される。
- 4 卵焼きを作るときに砂糖を加えることで、凝固が促進される。

44 ビタミンの調理損失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 脂溶性ビタミンであるビタミンAは、水溶性ビタミンと比較すると、ゆでることによる調理損失は比較的少ない。
- 2 ビタミンB₁は、酸性よりアルカリ性下において、調理損失が大きい。
- 3 ビタミンCは、キャベツの調理において、焼くよりゆでるほうが調理損失は大きい。
- 4 ナイアシンは脂溶性であるため、ゆで汁などへ溶出しにくく、調理損失は少ない。

45 豆類の調理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 小豆は、少なくとも一晩水に浸漬して十分膨潤させてから加熱することが多い。
- 2 大豆は、洗ったらすぐに火にかけて最初からゆるやかに加熱して表皮をやわらかくするとよい。
- 3 大豆の煮豆の調味では、加熱中に調味料を一度に加えると表皮のしわが寄りにくい。
- 4 大豆の煮豆に重曹を加えると、表皮も内部もやわらかくなりやすい。

46 肉と魚に関する次の記述のうち、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。

肉や魚は死後しばらくすると A が起こり、筋肉が固くなる。 A の持続時間は、 B に比べ、 C の方が短い。

| | <input type="text"/> A | | <input type="text"/> B | | <input type="text"/> C |
|---|------------------------|-------|------------------------|-------|------------------------|
| 1 | 解硬 | ----- | 肉 | ----- | 魚 |
| 2 | 死後硬直 | ----- | 肉 | ----- | 魚 |
| 3 | 死後硬直 | ----- | 魚 | ----- | 肉 |
| 4 | 解硬 | ----- | 魚 | ----- | 肉 |

47 砂糖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 砂糖漬けは、食品に砂糖を加えることで食品中の水分活性を低下させる原理を利用して、保存性を高めている。
- 2 卵白を泡立てる際、泡立てる前から砂糖を加えると、泡立ちにくくなることがある。
- 3 溶液の温度が高いほど溶解度が小さくなる。
- 4 おおよそ 160℃～190℃程で分解し、褐色のカaramelになる。

48 クックチルシステムに関する次の記述のうち、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。

クックチルシステムのうち、ブラストチラー方式は、食材を加熱調理後、 A 分間以内に中心温度 3℃以下まで急速冷却を行い、3℃以下の冷蔵により運搬・保管し、提供時に中心温度 B °C以上で1分間以上再加熱する調理方式である。

| | <input type="text"/> A | | <input type="text"/> B |
|---|------------------------|-------|------------------------|
| 1 | 120 | ----- | 63 |
| 2 | 90 | ----- | 75 |
| 3 | 90 | ----- | 63 |
| 4 | 120 | ----- | 75 |

49 次のうち、浸漬の調理操作として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 そぐ
- 2 しぼる
- 3 さらす
- 4 おろす

50 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。

（ ）は、鍋蓋を密着させて内部圧を高めることで、鍋の中の温度は120℃くらいに達し、短時間で食品をやわらかく煮ることができる。

- 1 圧力鍋
- 2 雪平鍋（行平鍋）
- 3 土鍋
- 4 蒸し器

51 次のうち、電子レンジの熱源として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 誘導電流・うず電流
- 2 マイクロ波
- 3 赤外線
- 4 紫外線

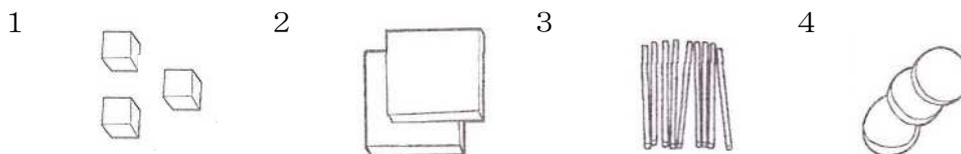
52 次のうち、ベシャメルソースの説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳などを使った白いソース
- 2 トマトピューレなどを使ったソース
- 3 ブラウンルウの入ったソース
- 4 酢とサラダ油、卵黄が入ったソース

53 次の記述のうち、食酢の作用として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 魚の臭いを抑える
- 2 ごぼうの褐変を抑える
- 3 こんぶの煮物をやわらかくする
- 4 たんぱく質の熱凝固を遅らせる

54 次の図のうち、「色紙切り」と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



55 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。

野菜を冷凍保存する前に、短時間ゆでて、酵素を失活させることを（ ）という。

- 1 ブランチング
- 2 ジュリエンヌ
- 3 シャトー
- 4 ロザンジュ

56 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。

バナナなどの青果物の中には、冷蔵庫で保存すると、ピットティングというくぼみ、黒い斑点が見られ、（ ）を起こすことから冷蔵に適さないものがある。

- 1 ドリップ
- 2 乳化
- 3 油焼け
- 4 低温障害

食文化概論

57 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 三重県 ——— 柿の葉寿司
- 2 滋賀県 ——— ふなずし
- 3 和歌山県 ——— めはりずし
- 4 富山県 ——— ます寿司

58 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。

惣菜店やコンビニエンスストア・スーパーなどでお弁当や惣菜などを購入したり、飲食店のデリバリーなどを利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入して食べる形態の食事を（ ）という。

- 1 外食
- 2 なかしょく 中食
- 3 内食
- 4 配食

59 次のうち、農林水産省による「食料需給表」の中の「食料自給率の推移」において、令和3年度の自給率が95%以上の品目として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

| | | | |
|-----|-------|------|------|
| ア 米 | イ 魚介類 | ウ 鶏卵 | エ 野菜 |
|-----|-------|------|------|

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

60 次の国名とその国の代表的な料理の組合せのうち、キャベツを塩漬けし発酵させた料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ロシア ——— ピロシキ
- 2 スペイン ——— パエリャ (パエリヤ、パエリア)
- 3 ドイツ ——— ザウアークラウト (ザワークラウト、サワークラウト)
- 4 タイ ——— トムヤムクン