

令和7年度 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枚配ってありますので、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	5
(1)	(1)	(1)	(1)
●	(2)	●	(2)
(3)	(3)	(3)	(3)
(4)	(4)	(4)	(4)
(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

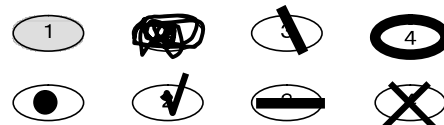
【 解答欄 】

(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 日本人の平均寿命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 平均寿命とは、0歳における平均余命のことをいう。
- 2 平均寿命とは、心身ともに健康に活動できる年齢期間を示している。
- 3 令和5年簡易生命表では、2023年（令和5年）における男性の平均寿命は、女性の平均寿命を上回っている。
- 4 令和5年簡易生命表では、2023年（令和5年）の女性の平均寿命は、90歳を超えている。

2 環境基本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 環境への負荷とは、人の活動により環境に加えられる影響であって、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。
- 2 政府は、環境の保全に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、環境の保全に関する基本的な計画を定めなければならない。
- 3 事業者は、その事業活動を行うに当たっては、自然環境を適正に保全するために必要な措置を講ずる責務を有する。
- 4 悪臭に関する環境基準が定められている。

3 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において、就業制限の対象となる感染性の疾病として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ボツリヌス症
- 2 コレラ
- 3 狂犬病
- 4 ノロウイルス感染症

4 次のうち、労働基準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 時間外及び休日の労働
- 2 療養補償
- 3 衛生委員会
- 4 賃金の支払

5 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。

健康増進法第10条では、「厚生労働大臣は、□A□の□B□の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにするため、□C□を行うものとする。」と定められている。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|----|----|-----------|
| 1 | 国民 | —— | 体力 | —— | 国民生活・基礎調査 |
| 2 | 国 | —— | 体力 | —— | 国民健康・栄養調査 |
| 3 | 国民 | —— | 健康 | —— | 国民健康・栄養調査 |
| 4 | 国 | —— | 健康 | —— | 国民生活・基礎調査 |

6 次のうち、一般的に蚊が媒介する感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ペスト
- 2 ラッサ熱
- 3 にほんこうはんねつ
日本紅斑熱
- 4 日本脳炎

7 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。

「令和6年度学校保健統計」の主な疾病・異常等の被患率において、中学校で最も高いものは（ ）である。

- 1 裸眼視力 1.0 未満の者
- 2 むし歯（う歯）の者
- 3 ぜん息の者
- 4 アトピー性皮膚炎の者

8 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関する施策の重点事項として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
- 2 持続可能な食を支える食育の推進
- 3 安全な食品摂取を実現する栄養表示を支える食育の推進
- 4 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

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、**正しいもの**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、申請書に必要書類を添付して、住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとの年の12月31日現在における氏名、住所などを翌年の1月15日までに住所地の都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 免許証の記載事項に変更が生じたときは、住所地の都道府県知事に対し、書換の申請をすることができる。
- 4 免許証を紛失したときは、就業地の都道府県知事に対し、再交付の申請をすることができる。

食 品 学

10 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に記載されている食品のうち、**廃棄率 55%であるもの**を 1 つ選びなさい。

- 1 <いも類>じゃがいも 塊茎^{かいけい} 皮つき 生
- 2 <魚類>（あじ類）まあじ 皮つき 生
- 3 りんご 皮なし 生
- 4 鶏卵 全卵 ゆで

11 次のうち、魚と、その魚に関連す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 ぼら ——— とびこ
- 2 ニシン ——— かずのこ
- 3 スケトウダラ ——— たらこ
- 4 サケ ——— いくら

12 次のうち、食品と、その食品の加工に利用する微生物の組合せとして、**正しいもの**を 1 つ選びなさい。

- 1 ビール ——— 酪酸菌
- 2 かつお節 ——— かび
- 3 糸ひき納豆 ——— 酵母
- 4 ヨーグルト ——— 酢酸菌

13 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 価格形成
- 2 集荷・分荷
- 3 代金決済
- 4 輸入

14 次のうち、うるち米を原料とした米製品（米粉）として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上新粉
- 3 道明寺粉
- 4 はったい粉

15 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令第2条における乳製品として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 クリーム
- 2 加糖練乳
- 3 バター
- 4 マーガリン

栄 養 学

16 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。

人体は様々な元素で構成されているが、主要なものは約□ A □種である。中でも最も含有量が多いものは□ B □である。

- | | A | | B |
|---|-----|-----|----|
| 1 | 200 | ——— | 炭素 |
| 2 | 200 | ——— | 水素 |
| 3 | 20 | ——— | 酸素 |
| 4 | 20 | ——— | 窒素 |

17 人体を構成する成分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 年齢により割合は、異なる。
- 2 脂質の割合が、最も多い。
- 3 たんぱく質の割合は、約 50%である。
- 4 ミネラル（無機質）は、含まれない。

18 次のうち、体内で、エネルギー源となる栄養素として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

ア たんぱく質 イ ビタミン ウ ミネラル（無機質） エ 脂質
--

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

19 多糖類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 ペクチンは、ヒトの消化酵素で分解できる。
- 2 アミロースは、消化されるとブドウ糖と果糖を生じる。
- 3 グリコーゲン、主に肝臓と筋肉に存在する。
- 4 でんぷんの構成糖は、ガラクトースである。

20 次のうち、必須脂肪酸として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 α -リノレン酸
- 2 アラキドン酸
- 3 パルミチン酸
- 4 リノール酸

21 たんぱく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 必ずフッ素が含まれている。
- 2 筋肉や内臓の主成分である。
- 3 約 20 種類のアミノ酸が、ペプチド結合してできた化合物である。
- 4 単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質に大別される。

22 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Eは、抗酸化作用をもつ。
- 2 パントテン酸は、水溶性ビタミンである。
- 3 ビタミンCは、ヒトの体内で合成できる。
- 4 ビタミンKは、糸引き納豆に含まれる。

23 ホルモンとその働き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 ホルモンは、微量で生体の複雑な機能を調節する重要な役割を担っている。
- 2 アドレナリン（エピネフリン）とノルアドレナリン（ノルエピネフリン）は、血圧を低下させる働きがある。
- 3 コルチゾールは、血糖値を低下させる働きがある。
- 4 グルカゴン、は、血糖値を低下させる働きがある。

24 次のうち、消化酵素とその酵素により消化される物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|-----|-------|
| 1 唾液アミラーゼ | ——— | でんぷん |
| 2 マルターゼ | ——— | 乳糖 |
| 3 ペプシン | ——— | たんぱく質 |
| 4 リパーゼ | ——— | 中性脂肪 |

食 品 衛 生 学

25 エタノール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 残留性があり、手指や器具の殺菌には適さない。
- 2 ノロウイルスに対する殺菌効果は、次亜塩素酸ナトリウムに比べて高い。
- 3 食品添加物の表示がある製品は、食品に直接噴霧することができる。
- 4 濃度が高くなるほど、殺菌効果が上がる。

26 厚生労働省による「令和6年食中毒統計」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 食中毒の発生件数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。
- 2 食中毒の患者数が最も多い病因物質は、アニサキスである。
- 3 細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い病因物質は、カンピロバクターである。
- 4 細菌性食中毒の中で、患者数が最も多い病因物質は、ボツリヌス菌である。

27 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 管理基準の設定
- 3 機械器具の保守点検
- 4 検証方法の設定

28 食品衛生法に規定されている器具・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 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- 2 調理器具に用いられるシリコーンは毒性が高く、用途が限られている。
- 3 合成樹脂について、ポジティブリスト制度が導入されている。
- 4 古くなった金属製の容器に保管した酸性飲料を飲んだことによる銅の食中毒が発生した事例がある。

29 食品衛生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 販売の用に供する食品を輸入しようとする者は、その都度消費者庁に輸入の届け出をしなければならない。
- 2 原則として、すべての食品等事業者は、一般的な衛生管理に加え、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程の管理を求められている。
- 3 食中毒患者を診断した医師は、農林水産大臣に届け出なければならない。
- 4 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、医薬部外品及び再生医療等製品を含む全ての飲食物をいう。

30 次のうち、主に「甘味料」として使用される添加物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アセスルファムカリウム
- 2 サッカリンナトリウム
- 3 スクラロース
- 4 ソルビン酸カリウム

31 「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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、表面部が75℃で1分間以上加熱されていることを確認する。
- 2 加熱調理後、食品を冷却する場合には、30分以内に表面温度を20℃付近（又は60分以内に表面温度を10℃付近）まで下げるよう工夫する。
- 3 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。
- 4 調理後の食品は、調理終了後から3時間以内に喫食することが望ましい。

32 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 食品添加物は、指定添加物、既存添加物、一般飲食物添加物、天然香料の4種類に分類される。
- 2 食品に使用した食品添加物は、原則としてすべて表示しなければならないが、キャリーオーバーなど、表示が免除される場合がある。
- 3 食品添加物などの安全性指標として用いられる一日摂取許容量（ADI）とは、ヒトがある物質を一生摂取し続けても、健康への悪影響を及ぼさないと推定される一日当たりの摂取量のことである。
- 4 食品添加物の実際の摂取量を推定するための調査として、ポストハーベスト方式による調査がある。

33 フグ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 フグの毒成分は、テトロドトキシンである。
- 2 厚生労働省では、食べることができるフグの種類、その部位などを定めている。
- 3 主な中毒症状は、顔面などの紅潮^{こうちょう}、じんましん様の発疹である。
- 4 フグ毒は、熱に強く、加熱調理によって無毒化できない。

34 クドア・セブテンブクタータとその食中毒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 | 馬に寄生するクドア属の寄生虫である。 |
| イ | 食後数時間程度で発症し、主な症状は一過性の嘔吐や下痢である。 |
| ウ | －20℃で4時間以上の冷凍又は中心温度75℃で5分以上の加熱により病原性が失われる。 |
| エ | 食中毒の予防として、目視で確認して除去する方法がある。 |

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

35 次の文章は、ある法律の目的を定めた条文だが、その法律名として、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、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を目的とする。

- 1 食品表示法
- 2 食品衛生法
- 3 消費者基本法
- 4 食品安全基本法

36 食品の保存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分以上加熱殺菌し、無菌状態にしたものである。
- 2 燻煙法^{くんえんほう}は、食品の水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分により腐敗を抑えることができる。
- 3 真空包装は、食品が入っている容器中の酸素を除去することで、好気性菌の増殖を抑えることができる。
- 4 低温貯蔵法は、保存温度を低くすることで、食品中の細菌の活動を抑えることができる。

37 次のうち、芽胞を形成する食中毒菌として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- | | |
|---|---------|
| ア | ウェルシュ菌 |
| イ | サルモネラ属菌 |
| ウ | 腸炎ビブリオ |
| エ | ボツリヌス菌 |

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

38 次のうち、自然毒食中毒の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------------|----|--------|
| 1 | 五色豆（ビルマ豆） | —— | リナマリン |
| 2 | ツブガイ（エゾボラモドキ） | —— | テトラミン |
| 3 | 青梅 | —— | アミグダリン |
| 4 | ジャガイモ | —— | シガトキシン |

39 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 □ や □ B □ が危害要因となることから、平成27年から、豚の食肉を生食用として販売することが禁止されている。

- | | □ A □ | | □ B □ |
|---|----------|----|--------------------------------|
| 1 | E型肝炎ウイルス | —— | <small>ゆうこうじょうちゅう</small> 有鉤条虫 |
| 2 | E型肝炎ウイルス | —— | アニサキス |
| 3 | ノロウイルス | —— | アニサキス |
| 4 | ノロウイルス | —— | 有鉤条虫 |

調 理 理 論

40 でんぷん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 生のでんぷんは、冷水に溶ける。
- 2 糊化^{こか}したでんぷんは、乾燥させると老化が抑制される。
- 3 タピオカは、緑豆でんぷんからできる。
- 4 糊化したでんぷんをβ-でんぷんという。

41 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。

味の相互作用には、グルタミン酸とイノシン酸の組合せによってうま味が強く感じられる□Aや砂糖によってコーヒーの苦味が和らぐ□Bがある。

- | | A | | B |
|---|------|-----|------|
| 1 | 相乗効果 | ——— | 抑制効果 |
| 2 | 相乗効果 | ——— | 対比効果 |
| 3 | 相対効果 | ——— | 抑制効果 |
| 4 | 相対効果 | ——— | 対比効果 |

42 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、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 ポーチドエッグを作るときに食酢を加えると、固まりやすくなる。
- 2 豆腐を作るときに硫酸カルシウムを加えると、固まりやすくなる。
- 3 プリンを作るときに砂糖を加えると、固まりやすくなる。
- 4 茶碗蒸しの卵液に食塩を加えると、固まりやすくなる。

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。

揚げ物の調理操作は、油脂を熱媒体として加熱する□Aに分類される。食品の表面に小麦粉やでんぷんなどをまぶして揚げることを□Bと呼ぶ。

- | | A | | B |
|---|------|-----|------|
| 1 | 湿式加熱 | ——— | 素揚げ |
| 2 | 乾式加熱 | ——— | 素揚げ |
| 3 | 湿式加熱 | ——— | から揚げ |
| 4 | 乾式加熱 | ——— | から揚げ |

44 次の大豆の煮豆の作り方に関する記述の（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

調味料を一度に加えると、急激な（ ）で、しわが寄りやすいため、数回に分けて加えるとよい。

- 1 脱水
- 2 浸透
- 3 軟化
- 4 膨張

45 野菜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 ほうれん草は、炒めるより茹でる方がビタミン C の調理損失が少ない。
- 2 きゅうりを塩もみすることにより、水分が外に出ないようにする。
- 3 青菜は、たっぷりの湯で短時間茹で、冷水で急冷すると、鮮やかな緑色を保つ。
- 4 千切りキャベツを冷水に漬けることにより、吸水してしんなりさせる。

46 卵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 卵白の完全凝固温度は、卵黄に比べ低い。
- 2 卵黄の乳化作用は、マヨネーズの調製に利用される。
- 3 卵白は泡立ちやすく、砂糖を加えると泡の安定性が向上する。
- 4 卵白の泡立ちは、油分の影響を受けやすく、油が混ざると泡立ちにくくなる。

47 調理システム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 クックチルは、調理後の食品を急速冷却せず、自然冷却して提供直前に再加熱することを前提としている。
- 2 真空調理は、食品を真空包装せず、直接スチームコンベクションオーブンで調理することを前提としている。
- 3 クックフリーズは、調理後の食品を冷蔵保存し、提供直前に再加熱することを前提としている。
- 4 クックサーブは、食品を加熱調理後、冷凍または冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提としている。

48 次のうち、^{ふんさい}粉碎・^{まさい}磨砕の調理操作として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 さらす
- 2 つぶす
- 3 こす
- 4 とかす

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。

寒天ゼリーは、寒天濃度が□ A □ほど水が出やすくなり、その現象を□ B □という。
砂糖の濃度を高くすることで□ B □が起こりにくくなる。

- | | A | | B |
|---|----|----|--------------------|
| 1 | 低い | —— | ^{りしょう} 離漿 |
| 2 | 高い | —— | 分解 |
| 3 | 低い | —— | 分解 |
| 4 | 高い | —— | 離漿 |

50 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 味噌は、^{きはつせいこうきせいぶん}揮発性香気成分を含む調味料である。
- 2 砂糖は、イーストの発酵を促進する。
- 3 食塩は、食品に多量に加え、食品中の水分活性を高くすることで保存性を高める。
- 4 食酢は、茹で水に加えることでカリフラワーを白く仕上げる。

51 次のうち、加熱操作を伴う下処理方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 きゅうりの板ずり
- 2 ハマグリの砂吐かせ
- 3 豚肉の霜降り
- 4 魚の立て塩

52 次のうち、図の切り方の名称として、**正しいものの組合せ**を1つ選びなさい。



- | | |
|---|--------|
| ア | かつらむき |
| イ | シャトー |
| ウ | ジュリエンス |
| エ | 絲（スー） |

- 1 ア、イ
- 2 ウ、エ
- 3 ア、エ
- 4 イ、ウ

53 電子レンジ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 茹で調理に比べ、電子レンジ調理はビタミンCの損失は少ない。
- 2 電子レンジは、磁力発生コイルによる誘導電流を利用する加熱調理器具である。
- 3 加熱時間は、食品の量によって変化する。
- 4 加熱をしても食品表面に焦げ目はつかない。

54 次の包丁のうち、刺身を切るのに**最も適当なもの**を1つ選びなさい。

- 1 中華包丁
- 2 たこ引き包丁
- 3 ペティナイフ
- 4 菜切り包丁

55 合わせ酢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 吉野酢は、二杯酢や三杯酢にくず粉を加え、とろみをつけた酢である。
- 2 二杯酢は、甘味のない合わせ酢である。
- 3 三杯酢は、酢、みりん、砂糖を合わせて作る。
- 4 ぽん酢は、かんきつ類の汁を使用したものである。

56 一般的な計量器具について次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 計量スプーンの小さじの容量は、5ml である。
- 2 米1合計量カップの容量は、200ml である。
- 3 計量スプーンで大さじ1の上白糖を計量すると約15g である。
- 4 計量スプーンの大さじの容量は、小さじの約5倍である。

食 文 化 概 論

57 しょうじんりょうり 精進料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 精進料理は、仏教の教えに基づき、動物性食品を使わず、野菜や穀類、海藻などの植物性食品を用いた料理である。
- 2 精進料理では、動物性食品を使わないが、出汁にはかつお節を用いることが一般的である。
- 3 精進料理は、鎌倉時代以降、禅宗寺院を中心に発展した。
- 4 ふちやりょうり 普茶料理は、中国の精進料理であり、僧侶が茶を飲みながら協議などをする茶礼のあとに出された。

58 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 岩手県 ――― 稲庭うどん
- 2 群馬県 ――― 水沢うどん
- 3 新潟県 ――― へぎそば
- 4 島根県 ――― 出雲そば

59 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。

五節句の1つである□ A では、春の七草を刻んで粥として食べることで邪気を払い万病を防ぐとされている。春の七草には、□ B やすずな（かぶ）などがある。

- | | A | | B |
|---|------------------------|----|------------|
| 1 | 人日 <small>じんじつ</small> | —— | すずしろ（だいこん） |
| 2 | 端午 <small>たんご</small> | —— | すずしろ（だいこん） |
| 3 | 人日 | —— | しゅんぎく |
| 4 | 端午 | —— | しゅんぎく |

60 次のうち、国名とその代表的な肉料理の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|----|-------|
| 1 | ブラジル | —— | シュラスコ |
| 2 | ベトナム | —— | ナシゴレン |
| 3 | インドネシア | —— | ナムル |
| 4 | 韓国 | —— | フォー |