

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またはHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入してください。
* 受験番号のマークも忘れずにしてください。
- 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、下の解答例にならって、解答用紙にマーク（番号を塗りつぶす）してください。
1問に2つ以上マークすると、その問題の答え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。
- 6 退出する場合は、静かに解答用紙を教室正面の試験監督者^{かんとく}に提出してください。

解答例

【 問題 】

- 1 次の都市のうち、日本の首都を1つ選びなさい。

1. 神奈川県 2. 大阪府 3. 東京都 4. 京都府

【 解答用紙 】

問1

1

2

4

食文化概論

1 次の料理の組み合わせで、時代の古い順に並んでいるものを1つ選びなさい。

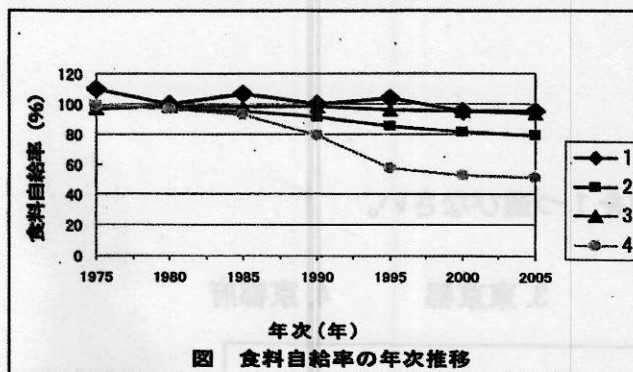
1. 精進料理——本膳料理——会席料理
2. 本膳料理——精進料理——会席料理
3. 本膳料理——会席料理——精進料理
4. 精進料理——会席料理——本膳料理

2 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 祭りの日に神に供えた食べ物を下げて人々が合同で食べることを直会なおりという。
2. 1月7日に食べる七草粥がゆの七草とは、せり、なずな、すずな、すずしろ、ほとけのぞ、ごぎょう、はこべらである。
3. きりたんぼは、飯を粗くつぶして串に円筒形に着けて焼いたもので、新潟県の郷土料理である。
4. ボルシチは、具だくさんのスープで、ロシア料理である。

3 次の図は、米、野菜、鶏卵、魚介類の食料自給率の年次推移を示したものである。

魚介類の食料自給率をあらわすものを1つ選びなさい。



4 人の食事に求められる機能のうち、付加価値的な要素を1つ選びなさい。

1. 経済性
2. 栄養性
3. 娯楽・流行ごらく
4. 安全性

衛生法規

5 調理師名簿の登録事項に、含まれないものを1つ選びなさい。

1. 住所 2. 氏名 3. 生年月日 4. 性別

6 次の文の に入る組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

調理師免許の取消処分を受けた調理師は、 A 以内に免許証を、免許を与えた B に返納しなければならない。

- | | A | | B |
|----|-----|-------|--------|
| 1. | 5日 | ----- | 厚生労働大臣 |
| 2. | 5日 | ----- | 都道府県知事 |
| 3. | 30日 | ----- | 厚生労働大臣 |
| 4. | 30日 | ----- | 都道府県知事 |

7 法律名と規定されている事項の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|----|--|-------|--------|
| 1. | <small>かんせんしょう</small>
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 | ----- | 1類感染症 |
| 2. | <small>かちくでんせんびょうよぼうほう</small>
家畜伝染病予防法 | ----- | 口蹄疫 |
| 3. | <small>せいか</small>
製菓衛生師法 | ----- | 管理栄養士 |
| 4. | 学校保健安全法 | ----- | 定期健康診断 |

8 次の説明文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食品衛生法には、食品安全委員会の設置に関する規定がある。
2. 食育基本法には、食品添加物等の販売等の制限に関する規定がある。
3. 食品安全基本法には、じょうどうきつえん受動喫煙の防止に関する規定がある。
4. 地域保健法には、保健所の設置に関する規定がある。

公衆衛生学

9 疾病^{しっぺい}予防対策について、次の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 一次予防 ----- 健康増進・発生防止
2. 二次予防 ----- 早期発見・早期治療
3. 二次予防 ----- リハビリテーション
4. 三次予防 ----- 機能回復・社会復帰

10 学校給食法で定める「学校給食の目標」に、含まれていないものを1つ選びなさい。

1. 適切な栄養の^{せつしゆ}摂取による健康の保持増進を図る。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣^{やしな}を養う。
3. 調理技術の合理的な発達を図る。
4. 環境の保全に^{きよ}寄与する^{たいど}態度を養う。

11 介護^{かいご}保険^{ほけん}制度^{せいど}について、正しいものを1つ選びなさい。

介護保険制度は、社会保険方式により、社会全体で介護を支える新たな仕組みである。

介護保険の保険者は であり、被保険者は第1号被保険者（65歳以上）と第2号被保険者（40～64歳）からなる。

1. 都道府県
2. 市区町村
3. 厚生労働省
4. 社会保険庁

12 「健康日本21」の休養・こころの健康づくりについて、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ストレスを減らすことを目標にしている。
2. 睡眠による休養を十分とれない人を減らすことを^{かか}掲げている。
3. 睡眠を確保するために、^{すいみんほじよざい}睡眠補助剤やアルコールを使う人を増やすことを目標にしている。
4. 自殺者の減少について、数値目標を掲げている。

13 次の国の省庁と所管する行政分野との組み合わせについて、誤っているものを 1つ選びなさい。

1. 厚生労働省 ———— 保健衛生行政
2. 文部科学省 ———— 学校保健行政
3. 国土交通省 ———— 労働衛生行政
4. 環境省 ———— 環境保全行政

14 次の文の に入る、正しいものを 1つ選びなさい。

疾病統計の受療率（調査日に病院や診療所を受診した人の人口10万人に対する推計）は、 によって把握される。

1. 患者調査
2. 国民生活基礎調査
3. 国民健康・栄養調査
4. 国勢調査

15 次の感染症のうち、病原体が細菌であるものを 1つ選びなさい。

1. インフルエンザ
2. マラリア
3. 後天性免疫不全症候群（エイズ）
4. 結核

16 わが国の平成20年の衛生統計の現状について、誤っているものを 1つ選びなさい。

1. 65歳以上の老年人口の割合（高齢化率）は、20%を超えている。
2. 平均寿命は世界のトップクラスの水準であるが、WHOが平成16年に発表した日本の平均健康寿命はトップクラスの水準とはいえない。
3. 合計特殊出生率は、現在の人口を維持できる目安の値を下回っている。
4. 病気やけが等で自覚症状のある者の割合（有訴者率）は、成人では年齢が高くなるにしたがって高くなっている。

17 わが国の平成19年度の水道普及率と下水道普及率の組み合わせの中で、正しいものを1つ選びなさい。

1. 水道および下水道とも97%以上である。
2. 水道が約70%で、下水道が97%以上である。
3. 水道が97%以上で、下水道が約70%である。
4. 水道および下水道とも約70%である。

栄 養 学

18 ヒトの栄養素の代謝に関する説明文で、文中のAとBの正しい組み合わせを1つ選びなさい。

エネルギー源となる栄養素にはAがあり、代謝されてBを生産する。
このBのエネルギーを利用して生命活動が行われる。

- | A | B |
|----------------|-----------------|
| 1. 糖質・脂質・たんぱく質 | アデノシン二リン酸 (ADP) |
| 2. 糖質・脂質・たんぱく質 | アデノシン三リン酸 (ATP) |
| 3. 糖質・脂質・ビタミン | アデノシン二リン酸 (ADP) |
| 4. 糖質・脂質・ビタミン | アデノシン三リン酸 (ATP) |

19 高齢期の食事の留意点に関する次の説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 間食は、食事だけでは不足しやすいビタミンやカルシウムを多く含む食品を主体に摂る。
2. 主食・主菜・副菜をそろえ、栄養のバランスを良くする。
3. 脱水症状を起こさないように、水分補給にも十分注意する。
4. 味付けは濃くして、無機質をできるだけ多く摂取する。

20 貧血^{ひんけつ}の食事療法^{しょくじりょうほう}のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 1日3食規則正しく、バランスのよい食事を摂る。
2. 鉄分の多い食品を選ぶ。
3. 良質なたんぱく質を摂取する。
4. 食事中には、緑茶や紅茶などを積極的に飲む。

21 メタボリックシンドロームに関する説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 診断の基準となる腹囲は、男女とも95cm以上となっている。
2. 診断基準の中には尿酸値に関するものがある。
3. 診断基準の中には血圧に関するものがある。
4. メタボリックシンドロームとは、「皮下脂肪症候群^{ひかしぼうしゅうこうぐん}」のことである。

22 「食事バランスガイド」の説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. コマの心棒(軸)は、水やお茶をイメージしている。
2. コマの上にいる人が座っているのは、休養の重要性を意味している。
3. 上段から、主食、主菜、副菜の順に示されている。
4. 「つ」または「サービングサイズ(SV)」は、一食で摂るべき分量を示している。

23 食品成分と、その主な供給源^{きょうきゅうげん}となる食事区分や食品群の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------|----|--------|
| 1. 脂質 | —— | 主食 |
| 2. 食物繊維 | —— | 副菜 |
| 3. 炭水化物 | —— | 主菜 |
| 4. ビタミンC | —— | 牛乳・乳製品 |

24 ビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 皮膚に紫外線^{ひようしがいせん}が当たると、摂取したビタミンDは効力を失う。
2. ビタミンCなど水溶性ビタミンは、組織に蓄積^{ちくせき}されやすく、過剰摂取^{かじょうせつしゅ}にも気をつけなければならない。
3. 炭水化物を多く摂ると、ビタミンB₁の消費量が増える。
4. ビタミンEは、生体内物質^{せいたいないぶつしつ}の酸化^{さくしん}を促進する。

25 次の文中で **A** および **B** に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

たんぱく質と他の物質(核酸、糖、リン酸、脂質、色素など)が結合したものを複合たんぱく質という。

例えば、だ液などの分泌液に含まれるムチンは、たんぱく質と **A** が結合したものであり、血液中のヘモグロビンは、たんぱく質と **B** が結合したものである。

- | A | B |
|----------|----------|
| 1. 糖 質 | 色 素 |
| 2. 糖 質 | リン酸 |
| 3. 脂 質 | 色 素 |
| 4. 脂 質 | リン酸 |

26 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 鉄の吸収をよくするには、ビタミンCと一緒に摂るとよい。
2. 植物性食品のたんぱく質は一般にアミノ酸価が低いですが、種類の異なる食品を組み合わせると、アミノ酸のバランスがよくなる。
3. 便秘の場合、不溶性食物繊維を多く摂るようにすると、便通が良くなる。
4. 脂質を多く含む食物は、胃に滞留する時間が短いので空腹になりやすく、食べ過ぎに注意しなければならない。

食 品 学

27 食品と、その食品に多く含まれる栄養素の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------------|-------|-------|
| 1. 肉類、魚類、卵、大豆および大豆製品 | ——— | たんぱく質 |
| 2. 砂糖、穀類、大豆以外の豆類、いも類 | ——— | 炭水化物 |
| 3. 酵母、穀類、きのこ、牛乳 | ————— | 鉄 |
| 4. レバー、バター、卵黄、肝油 | ————— | ビタミンA |

28 ある食品 100g の成分を調べたところ、炭水化物（糖質）が 10g、脂質が 10g、たんぱく質が 10g、ビタミンが 1g、無機質が 5g、残りが水分であった。

この食品 100g に含まれるエネルギーはどれほどか。正しいものを 1 つ 選びな

1. 約 36kcal 2. 約 170kcal 3. 約 270kcal 4. 約 360kcal

29 食品名と、その種類や品種の組み合わせで、誤っているものを 1 つ 選びなさい

1. さといも _____ 土壁、セレベス、八ツ頭
 2. れんこん _____ 紅策、高系 14 号、こがねせんがん
 3. やまのいも _____ 長いも、つくねいも、自然薯
 4. 小豆 _____ 大納言、中納言、少納言

30 次の説明文のうち、ナチュラルチーズにあてはまるものを 1 つ 選びなさい。

1. 生クリームから分離した乳脂肪の塊を練り上げたもの
 2. 牛乳などを酵素で凝固させたカードを成型・熟成したもの
 3. 数種のチーズを加熱溶融し、乳化剤などを加えて固めたもの
 4. 牛乳などに乳酸菌を加えて発酵させたもの

31 次の加工食品と、その製造原理の組み合わせのうち、正しいものを 1 つ 選びなさい。

1. ハム _____ 筋肉のタンパク質の結着性、保水性
 2. マヨネーズ _____ 卵の起泡作用
 3. 魚の燻製 _____ 加熱殺菌と真空包装による保存性
 4. ピータン _____ 卵の熱凝固性

32 清酒の製造工程の特徴をあらわす記述として、正しいものを 1 つ 選びなさい。

1. 原料に蕎麦、麦、いもなどを使用する。
 2. 麦芽の酵素により糖化を行う。
 3. 蒸留を行うので、アルコール度数が高くなる。
 4. 米麴による糖化と酵母による発酵を行う。

食 品 衛 生 学

33 次の食中毒に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. フグ毒 ----- テトロドトキシン
2. ぶどう球菌食中毒 ----- エンテロトキシン
3. 麻痺性貝毒 ----- ヒスタミン
4. 腸管出血性大腸菌O157 ----- ペロ毒素

34 ノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. カキの生食をする人だけに発生し、糞便や吐物からの二次感染やヒトからヒトへの直接感染はない。
2. ノロウイルスは感染力が強く、きわめて少量のウイルスで感染する。
3. ノロウイルスは食品中で増えることはなく、人の腸管の中で増殖する。
4. ノロウイルスの不活性化にはアルコール消毒では効果が薄く、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素系の消毒薬や洗剤が有効である。

35 寄生虫病の病原体と食品例の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. トキソプラズマ ----- 豚肉
2. 有鉤条虫 ----- 牛肉
3. 回虫、ぎょう虫 ----- 野菜類
4. 肺吸虫 ----- モクズガニ、サワガニ

36 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、集団給食施設などにおける食中毒を予防するために、 の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものである。

1. LTLT
2. HACCP
3. HTST
4. PCB

37 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の原材料の受け入れ時の管理のポイントとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食肉類、魚介類、野菜などの生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れる。
2. 原材料の品名、仕入元、ロット、仕入れ年月日等を記録し、1年間保存する。
3. 原材料の検収は、納入業者に任せ、調理従事者等が立ち会う必要はない。
4. 原材料について納入業者が定期的^{びせいぶつ}に実施する微生物および理化学検査の結果を提出させ、検査結果を1年間保存する。

38 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品に使用した^{てんかぶつ}添加物は、食品衛生法により表示が必要であるが、、
キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用する場合は表示が^{めんじょ}免除されている。

1. ^{かこうじょざい}加工助剤
2. 甘味料
3. 保存料
4. ^{ぞうねんざい}増粘剤

39 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品添加物は、人が一生涯にわたって^摂摂取するものであるため、動物、動物の^{ばいよう}培養細胞、微生物などを使用して^{しんちよう}慎重にを行い、安全性を確かめている。

1. 市場調査
2. 流通調査
3. 国民健康・栄養調査
4. 毒性試験

40 鮮魚類の^{せんどほんてい}鮮度判定の目安に関する説明で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 魚体は^{なんが}軟化している方が、^{じょうちか}硬直しているものより鮮度が良い。
2. 眼球は突出し、血液の^{しんしゅつ}浸出や混濁がないものは鮮度が良い。
3. えらが美しい赤色を示しているものは鮮度が良い。
4. 魚体は水中に沈む方が、水に浮かぶものより鮮度が良い。

41 カレー、シチューなどの煮込み料理をする際の留意点に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 煮込み料理は、保存中にウエルシュ菌が爆発的に増えることがあるので、当日使う分だけを調理し、作り置きはやめる。
2. 大きな鍋で調理する場合は、鍋の中に空気が入り込まないように、具をかき混ぜてはならない。
3. 加熱後食品を冷やす場合は、鍋のまま一晩室温に放置し、時間をかけて冷却する。
4. 野菜はあまり水洗いをせずに使用する。

42 盛り付け料理（ちらし寿司など）の留意点に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 盛り付ける前に手指を十分洗浄・消毒し、清潔な器具や使い捨て手袋を使用する。
2. 盛り付け中は、不用意に他の物にさわったり、髪の毛や鼻などに触れないように注意する。
3. 盛り付ける具を切ったり混ぜたりするときは、調理加熱済み食品専用のまな板や器具を使用する。
4. 具は必ず前日までに調理し、米飯が温かいうちに盛り付ける。

43 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 逆性せっけんは、手指の消毒に適している。
2. 煮沸消毒は、調理器具の消毒に適している。
3. 紫外線（殺菌灯）は、強力な殺菌力を持ち、調理器具の内部まで消毒できる。
4. クレゾールせっけん液は、調理に使う物の消毒には適さない。

調理理論

44 米の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 炊飯をするときの加水量は、重量で米の1.4~1.5倍であるが、新米の時には、水の量を少し多めにする。
- 洗米後に吸水せずに炊飯を行うと、米の表層部だけ早く粘りが出て内部への吸水が遅れ、ムラのある米飯ができる。
- 加熱終了後、蓋をとらずにそのまま蒸らしを行い、蒸らしが終わったら、軽にかき混ぜて余分な水蒸気を逃がす。
- もち米は、うるち米に比べて加水量が少ないので、炊くよりも蒸した方がよい。

45 栗の甘露煮を作る際に、煮くずれを防止するために使用するものを1つ選びなさい。

- 重曹
- コラーゲン
- みょうばん
- くちなしの実

46 次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 包丁での食品の主な切り方は、野菜などは引き切り、魚や肉は押し切りである。
- チーズや羊羹などを切る場合には、鋭利な包丁より摩擦の小さい細い糸や針金の方がよく切れる。
- 餅やのり巻き、ケーキなどを切るときには、刃を湿らせて摩擦を少なくする。
- ふろふき大根などで隠し包丁をする目的は、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させることである。

47 食塩の働きについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- たんぱく質の熱凝固を抑える。
- 魚のすり身の粘着力を増す。
- 小麦粉生地 of 弾力を増す。
- 食品の水分を外へ引き出す。

48 緑色野菜の調理において、緑色の退色^{たいしよく}の原因にならないものを1つ選びなさい。

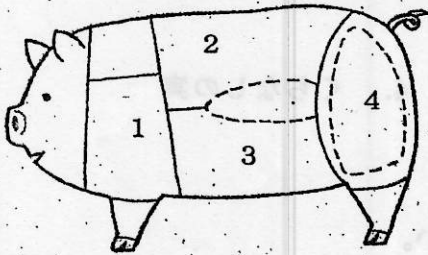
1. みそ 2. しょうゆ 3. 食塩 4. 酢

49 次の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

ゼラチンゼリーを作る際、 のように、たんぱく質分解酵素^{たんぱくかいこうそ}を含むものを加えると、分解して固まらなくなることがある。

1. いちご 2. 缶詰のパインアップル 3. キウイフルーツ 4. みかん

50 角煮を作るときに、最も適切な部位を下の図から1つ選びなさい。



51 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

たけのこは「えぐ味」を取るために、 を加えてゆでる。

1. 重曹^{じゅうそう} 2. 米ぬか 3. 酢 4. 食塩

52 調理による食品の色の变化のうち、酵素の働きが大きく関与^{かんよ}しているものを1つ選びなさい。

1. 砂糖を加熱すると褐色^{かつしよく}のカラメルができる。
2. ハムやソーセージは発色剤により加熱してもピンク色を保持している。
3. いもは皮をむいて空気中に放置すると褐色になる。
4. 梅干しをしそで包んでおくと赤くなる。

53 次の油の融点と調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 牛肉中のヘットの融点は40～50℃のため、冷えて固まると口に入れても融けない。
2. バターは融点が50℃以上なので、サンドイッチパンに塗りにくい。
3. ラードは28～40℃で融けるので、冷たいままで食卓に出す料理は豚肉が多い。
4. 植物油(大豆油など)は常温では液体で、サラダドレッシングや、天ぷらに使われる。

54 年齢別・性別による献立作成に関する次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 妊娠中は胎児の発育に必要な栄養素と母体の消耗を補うため、エネルギー、たんぱく質のほか、無機質(特にカルシウム、鉄)をたっぷり摂取できるようにする。
2. 高齢期は新陳代謝が低下し、内臓機能も衰えてくるので、摂りすぎに注意し、消化のよいものを摂取する。
3. 小児の献立は、なるべくいろいろな食品を取り入れ、偏食になることを防ぐよう、濃い味付けにするとよい。
4. 小学校から中学校、高校にかけては、成長が急速なので、特に動物性のたんぱく質を豊富に摂取させるようにする。

55 調理操作の結果、「くずれる」ことが目的と一致する例を1つ選びなさい。

1. マッシュポテト
2. 鮎の姿焼き
3. さといもの含め煮
4. ゆで卵

56 次の文は、どの味の性質について説明したものか、1つ選びなさい。

もともと食べられない物への警告信号であったが、薬用や保存料として口にし続けているうちに嗜好品となり、茶、コーヒー、ビールなどに欠かせない味として愛用するようになった。

1. 塩味
2. 苦味
3. 辛味
4. うま味

57 調理器具等の特徴について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 包丁:片刃の包丁は、切り口の一方にだけ力が加わるので、刺身のように塊をその一端から切っていくのによい。
2. 食器:メラミン樹脂の耐熱温度は約 110℃~120℃で、割れにくく、熱湯消毒ができ、衛生的である。
3. 鍋:アルミニウムの鍋が冷めやすいのは、鉄よりも熱伝導が速く、同じ大きさの鉄鍋や土鍋より薄く、保持できる熱量が少ないためである。
4. 電子レンジ:磁力線を発生する一種のコンロであり、鉄製の鍋を置くと、電磁誘導により発生したうず電流のため、鍋自体に発熱がおこる。

58 熱量や調理用熱源に関する説明文で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 14.5℃の水1gの温度を1℃上昇させるのに必要な熱エネルギー量を1 cal という。
2. 都市ガスの発熱量は 26,000~28,000kcal/m³で、プロパンガスの4~5倍である。
3. 灯油の着火温度は 300~350℃である。
4. 木炭の熱効率は約 45%である。

59 味の混合効果(相互作用)のなかで、相乗効果を説明したものを1つ選びなさい。

1. 汁粉やスイカに少量の食塩を加えると、甘味を強く感じる。
2. こんぶとかつお節を用いてとる混合だしは、うま味を強め合う。
3. 漬けたばかりの漬物は塩辛い、古漬けになると塩辛味がとれて丸みを帯びた味となる。
4. ショートケーキや大福のいちごが特に酸っぱく感じる。

60 おいしさの構成要因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------|-------|-------|
| 1. 物理的要因 | ----- | 粘弾性 |
| 2. 化学的要因 | ----- | 色彩、形状 |
| 3. 生理的要因 | ----- | 空腹感 |
| 4. 心理的要因 | ----- | 食習慣 |

平成22年度第2回調理師試験問題正解 (正解は1問5点、総合点300点)

問1	1
問2	3
問3	4
問4	3
問5	1
問6	2
問7	3
問8	4
問9	3
問10	3
問11	2
問12	3
問13	3
問14	1
問15	4
問16	2
問17	3
問18	2
問19	4
問20	4
問21	3
問22	1
問23	2
問24	3
問25	1
問26	4
問27	3
問28	2
問29	2
問30	2
問31	1
問32	4
問33	3
問34	1
問35	2
問36	2
問37	3
問38	1
問39	4
問40	1
問41	1
問42	4
問43	3
問44	1
問45	3
問46	1
問47	1
問48	3
問49	3
問50	3
問51	2
問52	3
問53	2
問54	3
問55	1
問56	2
問57	4
問58	2
問59	2
問60	2

食文化概論	問1	1
衛生法規	問2	3
	問3	4
公衆衛生学	問4	3
	問5	1
	問6	2
	問7	3
	問8	4
	問9	3
	問10	3
	問11	2
	問12	3
	問13	3
	問14	1
	問15	4
	問16	2
	問17	3
問18	2	
問19	4	
問20	4	
問21	3	
問22	1	
問23	2	
問24	3	
問25	1	
問26	4	
問27	3	
問28	2	
問29	2	
問30	2	
問31	1	
問32	4	
問33	3	
問34	1	
問35	2	
問36	2	
問37	3	
問38	1	
問39	4	
問40	1	
問41	1	
問42	4	
問43	3	
問44	1	
問45	3	
問46	1	
問47	1	
問48	3	
問49	3	
問50	3	
問51	2	
問52	3	
問53	2	
問54	3	
問55	1	
問56	2	
問57	4	
問58	2	
問59	2	
問60	2	

食品	問31	1
食品衛生学	問32	4
	問33	3
	問34	1
	問35	2
	問36	2
	問37	3
	問38	1
	問39	4
	問40	1
	問41	1
	問42	4
	問43	3
	問44	1
	問45	3
調理	問46	1
調理	問47	1
調理	問48	3
調理	問49	3
調理	問50	3
調理	問51	2
調理	問52	3
調理	問53	2
調理	問54	3
調理	問55	1
調理	問56	2
調理	問57	4
調理	問58	2
調理	問59	2
調理	問60	2

食品学	問31	1
食品学	問32	4
	問33	3
	問34	1
	問35	2
	問36	2
	問37	3
	問38	1
	問39	4
	問40	1
	問41	1
	問42	4
	問43	3
	問44	1
	問45	3
問46	1	
問47	1	
問48	3	
問49	3	
問50	3	
問51	2	
問52	3	
問53	2	
問54	3	
問55	1	
問56	2	
問57	4	
問58	2	
問59	2	
問60	2	

問題の誤謬及び解答についてのお問い合わせにはお答えできません。

