

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。その他のものでマークすると、その問題の答え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 次のうち、春の七草ではないものを1つ選びなさい。

1. せり 2. くず 3. すずな 4. はこべら

2 次の料理・たべものに関する作者と著書の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

1. かいばらえきけん 貝原益軒 _____ 「しょっけい食経」
2. プリヤ・サバラン _____ 「びみらいさん美味礼賛(味覚の生理学)」
3. タイユヴァン _____ 「しょくぶく食物譜(ル ヴィアンディエ)」
4. えんばい 袁枚 _____ 「ずいえんしょくたん隋園食単」

3 次の食品のうち、2009年(平成21年)のわが国で、食料自給率が50%以下のものを1つ選びなさい。

1. 米 2. 大豆 3. 野菜 4. 牛乳・乳製品

4 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

近年、食の簡便化、画一化、国際化が進むなかで、伝統的な食文化に対する見直しが図られ、それらを守り、次世代に伝えるといった()運動が盛んになっている。

1. トレーサビリティ 2. ファストフード
3. スローフード 4. エスニック

衛 生 法 規

5 都道府県知事が、調理師免許を取り消すことができる理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 麻^ま葉、あへん、大麻または覚^{ざい}せい剤の中毒者
2. 罰^{ばつ}金以上の刑^{けい}に処せられた者
3. 調理師が、その責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
4. 調理師業務従事者の届出を怠った者

6 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品安全基本法には、食品健康影響評価（リスク評価）を担当する機関として、()の設置が規定されている。

1. 食品安全委員会
2. 消費者政策会議
3. 調理師会
4. 食育推進会議

7 次のうち、根拠法との組合せで、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|-------|--------|
| 1. 食品衛生監視員 | _____ | 調理師法 |
| 2. 食品衛生管理者 | _____ | 食品衛生法 |
| 3. 食品衛生責任者 | _____ | 栄養士法 |
| 4. 食品衛生推進員 | _____ | 製菓衛生師法 |

8 次の文は、食品衛生法第1条の条文です。()に入る、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、もつて国民の()を図ることを目的とする。

1. 食生活の向上
2. 健康の増進
3. 健康の保護
4. 消費生活の安定

公衆衛生学

9 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

()は国際的な視野に立った公衆衛生の中心的な機関である。

- | | |
|-----------------|--------------------|
| 1. WHO (世界保健機関) | 2. ILO (国際労働機関) |
| 3. ODA (政府開発援助) | 4. UNICEF (国連児童基金) |

10 次のうち、保健所が担うものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|-------------|-----------|
| 1. 保健衛生行政 | 2. 労働衛生行政 |
| 3. 自然環境保全行政 | 4. 学校保健行政 |

11 ^{しゅべい}疾病予防と健康管理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. 一般に疾病の発生に影響を与える要因は、遺伝要因、環境要因、生活習慣の3つに分けられる。
2. 疾病の予防は発病の阻止だけを意味するものではなく、疾病の進行段階における予防活動全体も含めている。
3. 疾病予防の段階の一次予防とは、疾病により生じる障害を、^{りんしょうてき}臨床的な治療により、可能な限り少なく、あるいは程度を抑えることである。
4. 喫煙と関連のある疾病として、^{のうけっかんしゅかん}がん、^{きよけつせいしんしゅかん}脳血管疾患、虚血性心疾患などがあげられる。

12 次の急性感染症のうち、病原体がウイルスではないものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---------|-------|------------|---------|
| 1. 日本脳炎 | 2. 麻疹 | 3. インフルエンザ | 4. マラリア |
|---------|-------|------------|---------|

13 平成 21 年 3 月からメキシコを発生源として世界的に流行した新型 H1N1 インフルエンザ(同年 6 月以降は、季節性インフルエンザと同等の扱いである。)は、次のうち、どの動物由来の A 型インフルエンザが変異したものか。

正しいものを 1 つ選びなさい。

1. 牛 2. 豚 3. 鳥 4. 犬

14 平成 18 年に厚生労働省が発表した、「健康づくりのための運動指針 2006～生活習慣病予防のために～」の内容として、次のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 現在の身体活動量や体力の評価を踏まえて目標設定を行う。
2. 身体活動量の目標として、週に 12 エクササイズ以上の活発な身体活動、そのうち 2 エクササイズは活発な運動を行うことを提案している。
3. 個人の身体特性及び状況に応じた運動内容を選択する。
4. 身体活動には、運動だけではなく生活活動(家事や職業活動上のもの等)も含まれる。

15 ^{かいご}介護保険制度に関連した記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 平成 20 年の介護保険の総費用は、開始当初の平成 12 年の約 2 倍に達した。
2. 40 歳以上 65 歳未満でも、老化に起因する疾病が原因で要介護・要支援の^{しつぱい}状態と判定された場合、^{かいご}介護保険が給付される。
3. 平成 19 年の国民生活基礎調査によると、要介護となる原因疾患は、男女とも悪性腫瘍^{しゅよう}が最も多く、女性では認知症、骨折が続く。
4. 介護保険施設入所者の食費・^{きょじゅうひ}居住費は平成 17 年 10 月より全額自己負担となっている。

16 児童・生徒の発育と学校保健対策についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 感染症予防のため、校長は、感染症にかかっている、その疑いのある、又はかかるおそれのある児童生徒等の出席を停止させることができる。
2. 感染症予防のため、学校の設置者は、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。
3. 平成22年度の学校保健統計で、り患率の最も高い疾患はアトピー性皮膚炎である。
4. 学校給食は、児童、生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うことを目的にしている。

17 次のマークの名称として、正しいものを1つ選びなさい。



1. ファミリーサポートマーク
2. 健やか親子マーク
3. マタニティマーク
4. くるみんマーク

栄 養 学

18 高齢期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 高齢者は、味覚の低下により、味の薄いものを好むようになる。
2. 一般的に、高齢者で問題になるのは低栄養よりも栄養素の過剰摂取である。
3. 誤嚥とは、食物が飲み込みにくくなることである。
4. 脱水症の予防のため、水分の補給に十分注意が必要である。

19 次の糖尿病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 生活習慣病としての糖尿病は、1型糖尿病である。
2. 糖尿病は、インスリンの分泌過剰により発症する。
3. 糖尿病の合併症には、神経障害、網膜症、腎症がある。
4. 食事療法の基本は、糖質をできるだけ摂取しないことである。

20 次の疾病・症状とその食事療法の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 高血圧 ——— ナトリウム、カルシウムを十分にとる。
2. 動脈硬化症 ——— コレステロールの摂取を控える。
3. 便秘 ——— 規則正しい食生活をし、食事をしっかりとる。
4. 胃潰瘍 ——— 吐血した場合は絶食とする。

21 食事バランスガイドにおいて、次の料理のうち、副菜にあたるものを1つ選びなさい。

1. ハンバーグステーキ
2. 野菜サラダ
3. フルーツ入りヨーグルト
4. ロールパン

22 次の無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 多量の汗で体内のカルシウムが失われると、脱水症をおこす。
2. リンは、筋肉中のミオグロビンを構成している。
3. 人体中のマグネシウムの大部分は、甲状腺に存在する。
4. 鉄の吸収を高めるには、ビタミンCを摂取するとよい。

23 次のビタミンD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. カルシウムの吸収を促進する。
2. 皮膚や粘膜を正常に保つ働きがある。
3. 紫外線を浴びることにより、体内で増える。
4. 栄養補助食品などを大量摂取すると、過剰症になる恐れがある。

24 体内成分と、それが分解されて生じる物質との組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|-------|--------|
| 1. たんぱく質 | _____ | アミノ酸 |
| 2. グリコーゲン | _____ | ぶどう糖 |
| 3. 単純脂質（中性脂肪） | _____ | グリセロール |
| 4. コレステロール | _____ | 脂肪酸 |

25 膵臓から十二指腸に分泌される膵液の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

1. pH 1～2の強い酸性を示す。
2. 脂質を乳化する。
3. トリプシン、アミラーゼ、リパーゼなどの消化酵素を含む。
4. 乳糖を最小単位に分解する消化酵素を含む。

26 次の文中で **A** および **B** に入る語句として、正しい組合せを1つ選びなさい。

体重が変わらないとすると、成人の基礎代謝量は年齢が高くなるほど **A**、
筋肉を鍛えるほど **B** なる。

- | | | | |
|----|----------|-------|----------|
| | A | _____ | B |
| 1. | 高く | _____ | 高く |
| 2. | 低く | _____ | 低く |
| 3. | 高く | _____ | 低く |
| 4. | 低く | _____ | 高く |

食 品 学

27 次のきのこに関する説明文の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. なめこ
…全体が粘質物におおわれており、滑らかな舌触りが特徴である。
2. まつたけ
…人工栽培されていないきのこであり、香りの高いきのこである。
3. エリンギ
…シャンピニオンともいわれ、香気は少ないが独特の食感がある。
4. しめじ類
…一般に市販されているものは、ぶなしめじが多く、歯ごたえや味はよい。

28 次のほうれんそうに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ^{たんしよく}淡色野菜に分類される。
2. えぐ味の成分はシュウ酸という物質である。
3. 一般的に、東洋種は西洋種に比べ、あくの成分が多い。
4. 一般的に、旬は夏である。

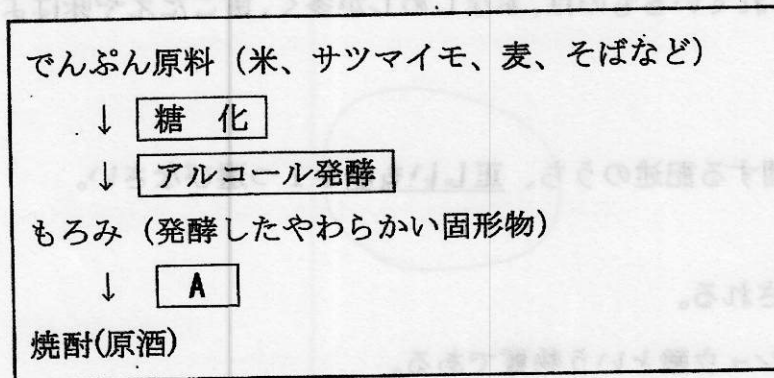
29 ^{はっこう}発酵食品は^{びせいぶつ}微生物の働きを利用してつくる。発酵食品名、主要原料名、主要微生物名の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

〔発酵食品名〕	〔主要原料名〕	〔主要微生物〕
1. ビール	大麥	^{こうぼ} 酵母
2. かつお節	かつお	^{こうじ} 麹カビ
3. 清酒	いも	酵母
4. ヨーグルト	牛乳	^{さくさん} 酢酸菌

30 鶏卵の卵白の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 加熱すると、85℃で凝固しはじめ、100℃で完全に凝固する。
2. レシチンによる乳化作用がある。
3. 鮮度が低下するにつれて、粘度が減少する。
4. 卵全体の重量の約30%をしめる。

31 焼酎(乙類)を製造する際、欠くことのできない過程として、次の図中の **A** に
入る語句を1つ選びなさい。



1. 香味成分添加
2. 熟成
3. 蒸留
4. ろ過

32 次の食用油脂の中で、飽和脂肪酸を最も多く含むものを1つ選びなさい。

1. バター
2. オリーブオイル
3. いわし油
4. 大豆油

食 品 衛 生 学

33 次の食中毒の原因となる細菌と、その性質の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|------|--|
| 1. サルモネラ属菌 | ———— | <small>へんせいけんませい</small>
偏性嫌気性(酸素がない環境でのみ発育) |
| 2. ウエルシュ菌 | ———— | 偏性嫌気性(酸素がない環境でのみ発育) |
| 3. カンピロバクター | ———— | <small>つうせいけんませい</small>
通性嫌気性(酸素の有無にかかわらず発育) |
| 4. ボツリヌス菌 | ———— | 通性嫌気性(酸素の有無にかかわらず発育) |

34 ブドウ球菌きゅうきんによる食中毒に関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食中毒を起こすのは、赤色ブドウ球菌である。
2. 発病までの時間が1～5時間と短く、激しい嘔吐おうとを特徴とする。
3. 熱に強い毒素であるエンテロトキシンにより食中毒症状がおこる。
4. ブドウ球菌による食中毒は、人の化膿巣かのうそうなどから食品が汚染されることにより発生することがある。

35 次のうち、まがき、あさりなどの二枚貝まいがいで麻痺性貝毒まひせいがいどくが蓄積しやすい部位はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. 心臓 | 2. <small>ちゅうちようせん</small>
中腸腺 | 3. <small>せいしよくそう</small>
生殖巣 | 4. <small>がいとうまく</small>
外套膜(ヒモ) |
|-------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|

36 海産魚介類を生で食べることによる寄生虫病きせいちゅうの原因として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|---------------|------------|
| 1. トキソプラズマ | 2. アニサキス |
| 3. クリプトスポリジウム | 4. エキノコックス |

37 腸管出血性大腸菌ちょうかんしゅつせいだいちようきんに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 感染すると、溶血性尿毒症ようけつせいにようどくしやう(HUS)を起こし、死亡することもある。
2. 約100個というわずかな菌量で感染する。
3. 感染後の潜伏期間せんぶくは3～5日である。
4. テトロドトキシンを産生し、O157、O26、O111などの血清型けっせいがたがある。

38 ノロウイルスによる食中毒の予防に関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 85℃・1分間以上の加熱でノロウイルスは不活性化する。
2. 消毒用アルコールでは、ノロウイルスに対する消毒効果は期待できない。
3. 濃度0.1ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液じあえんそさんで、ノロウイルスは不活性化する。
4. 下痢などの症状がおさまった後も、ノロウイルスを排出することがあるので、二次汚染に注意が必要である。

39 逆性せっけんに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 洗浄力はほとんどないが、細菌に対する殺菌力が強い。
2. においや刺激性しげきがなく、人に対する毒性は弱い。
3. 食品添加物として指定されていないため、食品の消毒に使用することはできない。
4. せっけんや中性洗剤と混ぜると効果が高まる。

40 食品添加物てんかぶつの使用目的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. 食品の保存性をよくする。
2. 食品の栄養価を補充・強化する。
3. 食品の風味・外観をよくする。
4. 疾病の治療しゅべいなど医療効果ちりやうを高めるいりやう。

41 次の文の()の中に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品をその品質保持に適した低温帯でとぎれずに運ぶことを()という。

1. コールドチェーン
2. プラストチラー
3. ドライアイスセンセーション
4. ブランチング

42 肉類を調理、保存する際に、留意すべきことに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 生肉を取り扱うときは、まな板、包丁、バット、ボウルなどは専用とする。
2. 加熱は、中心部の温度65℃で1分間以上行う。
3. 冷蔵保存する場合は、肉汁が漏れないように、^{ふたつき}蓋付容器やポリ袋に入れて5℃以下で保存する。
4. やきとりなど、調味液(たれ)を付けて加熱するときは、加熱前や加熱中に付けるたれと、加熱済のものに付けるたれを区別する。

43 「大量調理施設衛生管理マニュアル」における二次汚染の防止のために留意すべきこととして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 手指の洗浄および消毒は、作業開始前だけではなく、食品に直接触れる作業にあたる直前や、微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後などにも行うこと。
2. 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
3. 器具、容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌した後、乾燥させ、保管すること。
4. 食品並びに移動性の器具および容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から20cm以上の場所で行う。

調理理論

44 揚げ物の温度と時間の最適な組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. さつまいもの天ぷら — 140~150℃ — 1~2分
(厚さ0.7cm程度)
2. 魚介の天ぷら — 180~190℃ — 1~2分
3. フライ — 180℃ — 2~3分
4. コロケ — 190~200℃ — 0.5~1分

45 ゼラチン・寒天^{かんてん}を用いた調理について、次のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 果汁を加えた寒天液は、長く煮ることがかたまりにくくなる。
2. 砂糖を多く使うと、離漿^{りしやう}が起こりやすい。
3. 2%ゼラチンの凝固^{ぎようこ}温度は約35℃である。
4. 寒天はたんぱく質分解酵素^{たんぱくこらそ}を含むキウイフルーツやパイナップルを加えるとかたまらなくなる。

46 次のソースの中で、温ソースではないものを1つ選びなさい。

1. ブラウンソース
2. ベシヤメルソース
3. ビネグレットソース
4. ブルーテソース

47 次の()に共通して入る、正しいものを1つ選びなさい。

生野菜に塩をまぶしておく()され、独特の弾力性^{だんりょくせい}のある歯ごたえになる。()がおこると細胞膜は活性を失うので、その後は調味料が野菜内部に浸透^{しんとう}していく。これが漬物の原理である。

1. 殺菌
2. 吸水
3. 脱水
4. 軟化^{なんか}

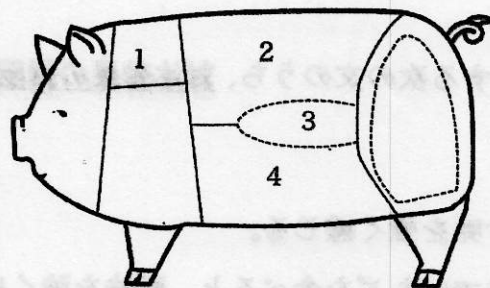
48 次の調理操作とその理由の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 煮豆をつくるときに、途中で冷水を加える。（「びっくり水」という。）
 ・表層と中心部が均一に加熱される。
2. 茶わん蒸しを作るときは、85～90℃になるよう火力を調節する。
 ・発生した気泡を包んだまま熱凝固し、「す」が立つのを防ぐ。
3. だいこんに「隠し包丁」を入れる。
 ・加熱による身の収縮を防ぐ。
4. 「落しぶた」をして魚を煮る。
 ・少ない汁で材料全体に味付けする。

49 「せん切り」は形がそろって外観がよく、熱の伝導や調味料の浸透が容易になる切り方である。この切り方を洋式、中国式ではそれぞれ何というか正しいものを1つ選びなさい。

- | 〔洋式〕 | 〔中国式〕 |
|-----------|--------|
| 1. シャトー | 塊（クワイ） |
| 2. ジュリエンヌ | 絲（スウ） |
| 3. ロザンジュ | 片（ピエン） |
| 4. シャトー | 絲（スウ） |

50 次の図中の数字で示した豚肉の部位の調理法（使い分け）として、一般的ではないものを1つ選びなさい。



- | | |
|--------------|--------------|
| 1. 焼豚、ソテー | 2. 煮込み、ひき肉料理 |
| 3. ステーキ、カツレツ | 4. 角煮、煮込み料理 |

51 次のうち、電子レンジのマイクロ波を反射する材質を1つ選びなさい。

1. 木 2. ガラス 3. 金属 4. プラスチック

52 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

電子レンジで急速に加熱したさつまいもは、()の作用時間が短く、ゆっくり焼いたさつまいもより甘味が少ない。

1. グルテン 2. ペクチン 3. アミラーゼ 4. ミロシナーゼ

53 次の説明文は何について述べたものか。正しいものを1つ選びなさい。

小麦粉をバターで炒めたもので、粉の1つ1つの粒の周りを油が取り囲んだ状態になっているため、汁を加えてもダマができにくく、さらりと分散する。

1. ドウ 2. バッター 3. ルウ 4. ムニエル

54 呈味物質について説明した文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 甘味は主に炭水化物中の多糖類の示す味である。
2. 酸味は各種有機酸の示す味である。
3. 塩化ナトリウムは塩味物質である。
4. うま味を感じさせる成分には、グルタミン酸、イノシン酸などがある。

55 味の相互作用(混合効果)に関する次の文のうち、対比効果の説明ではないものを1つ選びなさい。

1. スイカに塩を振ると、甘味を強く感じる。
2. ケーキなどの甘い物の後でいちごを食べると、酸味を強く感じる。
3. だし汁をコンブとかつお節でとると、味が強くなる。
4. すまし汁に塩を加えると、うま味を強く感じる。

56 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

切ったりんごを、水に漬けたり、食塩水にくぐらせたりすると、()できる。

1. 酵素作用を阻止
2. テクスチャーを向上
3. 微生物繁殖を阻止
4. 不味成分を除去

57 山菜(ぜんまい、わらび)をゆでる際に、軟化もしくは発色の目的で、湯に加えるとよいものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食塩
2. 重曹
3. 灰汁(あく)
4. とうがらし

58 調理用の熱源(燃焼器具)を熱効率の高い順に並べた。正しいものを1つ選びなさい。

1. 木炭 > ガスコンロ > 電磁調理器(IH加熱方式)
2. 木炭 > 電磁調理器(IH加熱方式) > ガスコンロ
3. ガスコンロ > 電磁調理器(IH加熱方式) > 木炭
4. 電磁調理器(IH加熱方式) > ガスコンロ > 木炭

59 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

生のでんぷんはそのままでは消化がよくないが、水と熱を加えられると、でんぷんの分子構造がゆるんで大きく膨らみ、粘性をもつようになる。この状態変化を()という。

1. ペプチド化
2. 糊化(α 化)
3. ゼリー化
4. 老化(β 化)

60 次のたんぱく質の性質とその特性を生かした食品例の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 熱凝固性 ————— 豆腐
2. アルカリ変性 ————— ピータン
3. 起泡性 ————— メレンゲ
4. 酸変性 ————— しめさば

平成23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)

		正解
食文化概論	問1	2
	問2	1
	問3	2
	問4	3
衛生法規	問5	4
	問6	1
	問7	2
	問8	3
公衆衛生学	問9	1
	問10	1
	問11	3
	問12	4
	問13	2
	問14	2
	問15	3
	問16	3
栄養学	問18	4
	問19	3
	問20	1

		正解
栄養学	問21	2
	問22	4
	問23	2
	問24	4
	問25	3
	問26	4
食品学	問27	3
	問28	2
	問29	1
	問30	3
	問31	3
	問32	1
食品衛生学	問33	2
	問34	1
	問35	2
	問36	2
	問37	4
	問38	3
	問39	4
	問40	4

		正解
食品衛生学	問41	1
	問42	2
	問43	4
調理理論	問44	1
	問45	1
	問46	3
	問47	3
	問48	3
	問49	2
	問50	2
	問51	3
	問52	3
	問53	3
	問54	1
	問55	3
	問56	1
	問57	4
	問58	4
	問59	2
	問60	1

* 試験の結果、試験の問題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。