

指示があるまで開いてはいけません

社団法人調理技術技能センター 編

平成 24 年度 調理師試験問題

◆ 受験の際の注意事項 ◆

- 1 試験問題は 16 ページで全 60 問です。
- 2 携帯電話などの通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
必ず電源を切ってカバン等にしまってください。
- 3 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
- 4 問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答は必ず HB の鉛筆を使ってマークしてください。
また、訂正するときはプラスチック消しゴムで完全に消してください。
- 6 正解は一つの問題について一つだけです。
2 か所以上マークするとその解答は無効になります。
- 7 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
- 8 この試験問題の著作権は(社)調理技術技能センターにあります。
取り扱いには十分注意してください。

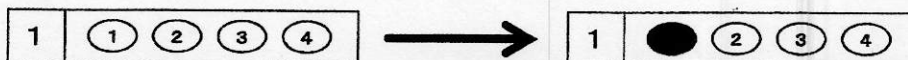
※解答用紙の記入例

問 題

1 我が国の首都として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 東京
- 2 名古屋
- 3 京都
- 4 大阪

解 答



良い例：● 悪い例：○ ● ⊗ ⊘ ⊙ ⊕

問題の内容や解答についての問い合わせには一切お答えできません。

食文化概論

- 1 調理師法案が議員立法として国会に提出され、公布・施行された年として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 1 昭和 21 年 (1946 年)
 - 2 昭和 25 年 (1950 年)
 - 3 昭和 33 年 (1958 年)
 - 4 昭和 39 年 (1964 年)
- 2 魚介類の発酵調味料であるナムプラーの使用国として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 1 インドネシア
 - 2 ベトナム
 - 3 フィリピン
 - 4 タイ
- 3 料理様式の一つである精進料理に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 1 奈良時代に唐から伝わった饗応料理である。
 - 2 宮廷料理が庶民の料理として発展したものである。
 - 3 鎌倉時代に禅宗と共に発達したものである。
 - 4 茶の湯の影響を受けて完成したものである。
- 4 日本における箸に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
- 1 箸は、日本が起源である。
 - 2 割り箸は、江戸時代から使われている。
 - 3 神饌には、漆塗りの箸を添えるのが正式である。
 - 4 食事中に箸先が汚れたら、なめてきれいにするのがよい作法である。

衛生法規

5 交付を受けた調理師免許の取り消しに関する記述について、~~誤っているもの~~を一つ次の中から選びなさい。

- 1 調理師免許の取り消しは、厚生労働大臣が行う。
- 2 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者は、免許が取り消される。
- 3 罰金以上の刑に処せられた者は、免許が取り消される。
- 4 調理師がその責任において食中毒などの重大な事故等を発生させたときは、免許が取り消される。

6 調理師法第8条の3に規定する調理技術の審査（技術審査）に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 実技試験のみで実施される。
- 2 調理師の資質の向上に資するため、都道府県知事が実施する。
- 3 合格すると、専門調理師と調理技能士の称号が同時に与えられる。
- 4 受験資格は、調理業務に従事した期間が3年以上の者に与えられる。

7 食品の表示制度に関する法律と主な目的の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

(法律)

(目的)

- | | | |
|----------|----|-------------------------|
| 1 景表法*1 | —— | 消費者の選択に資するため |
| 2 計量法 | —— | 虚偽、誇大な表示による、顧客の誘引の防止のため |
| 3 JAS法*2 | —— | 取引容器の規格化のため |
| 4 食品衛生法 | —— | 飲食に起因する衛生上の危害の防止のため |

*1: 不当景品類及び不当表示防止法

*2: 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

8 健康増進法における特定給食施設に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『特定給食施設とは、特定かつ多数の利用者に対して継続的に1回 食以上又は1日に 食以上の食事を供給する施設のうち、栄養管理が必要なものをいう。』

- | | | | |
|---|-----|----|-----|
| | A | | B |
| 1 | 50 | —— | 100 |
| 2 | 100 | —— | 250 |
| 3 | 200 | —— | 300 |
| 4 | 300 | —— | 750 |

9 食育基本法に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 食育は、学校において実施することが最善であると規定されている。
- 2 食育と食料自給率向上との関係は、明文化されていない。
- 3 食育を推進するための活動は、あまねく全国において展開されなければならないと規定されている。
- 4 食育推進会議の会長には、厚生労働大臣が充てられる。

(前目)

(特注)

- | | | |
|-----------|-----|---|
| 食育推進会議の設置 | --- | 1 |
| 食育推進会議の設置 | --- | 2 |
| 食育推進会議の設置 | --- | 3 |
| 食育推進会議の設置 | --- | 4 |

食育推進会議の設置に関する規定は、食育基本法第10条第1項に規定されている。

8 食育推進会議の設置に関する規定は、食育基本法第10条第1項に規定されている。

食育推進会議の設置に関する規定は、食育基本法第10条第1項に規定されている。

	B	A	
1	100	50	---
2	100	200	---
3	300	300	---
4	700	300	---

公衆衛生学

10 世界保健機関（WHO）憲章における「健康」の定義に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。
『健康とは単に疾病や虚弱でないということだけではなく、肉体的、精神的並びにに完全に良好な状況である。』

- 1 経済的
- 2 社会的
- 3 家族的
- 4 意欲的

11 我が国における平成 22 年の死因別死亡割合の上位 3 つのうち 2 つを挙げたものとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 自殺、悪性新生物
- 2 心疾患、不慮の事故
- 3 悪性新生物、心疾患
- 4 脳血管疾患、自殺

12 建築物環境衛生管理基準に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『オフィスビルなどでは、建築物の室内環境についてビル管理法*により、温度は 17℃以上 A 以下、相対湿度は 40%以上 B 以下と定められている。』

*：建築物における衛生的環境の確保に関する法律

- | | A | B |
|---|-----|-----|
| 1 | 28℃ | 70% |
| 2 | 23℃ | 70% |
| 3 | 28℃ | 90% |
| 4 | 23℃ | 90% |

13 我が国における結核に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 患者を結核と診断した医師に、保健所の届出義務はない。
- 2 新たに登録される患者数は年間 1,000 人に満たない。
- 3 汚染された水・食物により感染する。
- 4 最近では 70 歳以上の高齢者に新感染者が増加する傾向がみられる。

14 21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『健康日本21は A の減少、 B の延伸と健康に関する生活の質の向上を目指している。』

A . B

- 1 壮年期死亡 ——— 健康寿命
- 2 壮年期死亡 ——— 平均寿命
- 3 死亡率 ——— 健康寿命
- 4 死亡率 ——— 平均寿命

15 精神の保健に関する記述について、~~誤っているもの~~を一つ次の中から選びなさい。

- 1 ストレスを起こす要因には、失業、家族の問題といった社会的要因のほか、音や温度（寒冷や暑熱）、たばこの煙、花粉などがある。
- 2 ストレスの強さは客観的に測ることは難しいが、個人差があることが特徴である。
- 3 胃がんは、ストレス状態が続くことで起こる心身症である。
- 4 軽いストレスは、人間にとってプラスになることもある。

16 母子保健法に基づいて行われている母子保健サービスとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 麻疹の予防接種
- 2 BCG 接種
- 3 虐待を受けた児童の保護
- 4 母子健康手帳の交付

17 学校保健に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 学校保健統計によると、児童・生徒の罹患率の高い疾病は喘息である。
- 2 学校保健安全法では、学校に学校医を置くものと規定されている。
- 3 就学時の健康診断は、就学の1か月前から実施する。
- 4 定期健康診断が年1回行われるため、臨時の健康診断が行われることはない。

18 作業環境が原因となる疾病と、かかりやすい職業の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | (疾病) | (職業) |
|-------|-------------|
| 1 熱中症 | — 冷凍・冷蔵業従事者 |
| 2 振動病 | — チェーンソー作業者 |
| 3 塵肺 | — 潜水夫 |
| 4 減圧症 | — 化学工業従事者 |

栄養学

19 人体を構成する成分に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 人体は、酸素・炭素・水素・窒素の4種類の元素で構成されている。
- 2 人体に最も多く存在する成分は脂質である。
- 3 人体には糖質はわずかしか含まれないが、食事の中には多く含まれる。
- 4 人体を構成するたんぱく質は、入れ替わることはない。

20 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 グルテリンは、単純たんぱく質である。
- 2 リポたんぱく質は、色素を含むたんぱく質である。
- 3 アルブミンは、リンを含むたんぱく質である。
- 4 カゼインは、脂質を含むたんぱく質である。

21 無機質に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 牛乳・乳製品のカルシウムは、野菜類のカルシウムより小腸における吸収率が低い。
- 2 小腸における鉄の吸収率は、ビタミンCが共存すると低下する。
- 3 ヨウ素の欠乏は、味覚障害の原因となる。
- 4 リンは、骨に多く含まれている。

22 消化液に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 唾液には、ペプシノーゲンが含まれている。
- 2 胃液には、消化酵素は含まれていない。
- 3 膵液には、リパーゼが含まれている。
- 4 胆汁には、 α -アミラーゼが含まれている。

23 母乳栄養の特徴に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 疾患の罹患率、死亡率が低い。
- 2 食物アレルギーを起こしやすい。
- 3 乳児の消化作用及び発育に適している。
- 4 母子間の情緒関係が安定する。

24 栄養状態を反映する臨床検査項目と栄養素の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | (臨床検査項目) | (栄養素) |
|---------------|-------|
| 1 尿酸 | 無機質 |
| 2 血清アルブミン | たんぱく質 |
| 3 LDL コレステロール | 炭水化物 |
| 4 ヘモグロビン | 脂質 |

25 高齢期の栄養に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 塩味の味覚が上昇し、味の薄いものを好む。
- 2 咀嚼力が低下する。
- 3 脱水症状を起こしやすい。
- 4 嚥下障害や誤嚥を起こしやすい。

26 生活習慣病に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『生活習慣病は、生活習慣が発症の原因となる病気で、、糖尿病、脂質異常症などがある。』

- 1 食物アレルギー
- 2 結核
- 3 ウイルス性肝炎
- 4 高血圧

27 高血圧症の食事療法に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 カリウム・カルシウムの摂取を制限する。
- 2 食物繊維の摂取を制限する。
- 3 食塩の摂取を制限する必要はない。
- 4 バランスの良い食事を心がけ、標準体重を維持する。

食品学

33

28 食品に含まれる難消化性の炭水化物として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 グルコマンナン
- 2 アミロペクチン
- 3 アミロース
- 4 マルトース

29 小麦粉に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 小麦粉は、でんぷん含量の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉に分けられる。
- 2 強力粉は、軟質小麦が原料となっている。
- 3 中力粉は、主に製パン用に利用される。
- 4 薄力粉は、菓子や天ぷらの衣などに利用される。

30 豆類に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 大豆は、いんげん豆に比べ炭水化物の含有量が多い。
- 2 小豆は、便通促進効果を持つ特殊成分アミグダリンを含んでいる。
- 3 小豆やいんげん豆のあんは、熱変性した細胞膜から形成されている。
- 4 いんげん豆は、はるさめの原料として用いられる。

31 乳製品に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 プロセスチーズは、牛乳から分離したカゼインを発酵させて製造される。
- 2 低脂肪牛乳は、無脂乳固形分 8.0%以上、乳脂肪分 0.5%未満と規格が定められている。
- 3 アイスクリームは、乳固形分 10.0%以上、乳脂肪分 3.0%以上と規格が定められている。
- 4 エバミルクは、牛乳をそのまま濃縮したもので、無糖練乳とも呼ばれる。

32 油脂に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 牛脂は、室温 (20~25℃) において液体である。
- 2 硬化油には、トランス脂肪酸が含まれている。
- 3 サラダ油と天ぷら油とでは、精製度は同程度である。
- 4 精製されたオリーブ油で最高級のもは、エクストラバージンオリーブオイルと呼ばれる。

33 嗜好飲料に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 紅茶の発酵は、茶葉に付着した酵母菌の働きによる。
- 2 コーヒーの特有の香りは、アミノカルボニル反応によって生成する。
- 3 酒税法でいう酒類は、アルコール分を0.5%以上含む飲料である。
- 4 リキュールは、果実発酵酒を蒸留して熟成させたものである。

食品衛生学

34 食品安全委員会に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 食品衛生に関するリスク管理を行う。
- 2 食品の健康影響評価を行う。
- 3 リスクコミュニケーションを行う。
- 4 緊急の事態への対応を行う。

35 クリプトスポリジウムに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 熱帯・亜熱帯地方だけにみられる寄生虫である。
- 2 感染すると肝肥大など肝機能障害を起こすことがある。
- 3 井戸水や水道水を介し大規模な集団下痢症を起こすことがある。
- 4 我が国では熊肉のルイベによる感染例が報告されている。

36 食品添加物の表示における用途名と物質名の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | (用途名) | (物質名) |
|---------|----------------|
| 1 保存料 | スクラロース |
| 2 漂白剤 | 亜硫酸ナトリウム |
| 3 甘味料 | ソルビン酸 |
| 4 酸化防止剤 | TBZ (チアベンダゾール) |

37 食器洗浄後の脂肪性の残留物による汚れ状態を検査する際に使用する試薬として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 グアヤコール水溶液
- 2 エタノール
- 3 クルクミン試液
- 4 メチレンブルー溶液

38 腸管出血性大腸菌に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 感染すると、抵抗力の弱い小児や高齢者では死に至ることがある。
- 2 保菌者は、感染症予防法*における就業制限の対象である。
- 3 水系感染を起こすことがある。
- 4 成人の最低発症菌量は、100万個から数千万個である。

*：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

39 紫外線に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 透過性があるため、包装した状態の食品への殺菌が可能である。
- 2 殺菌効果があるのは、260nm 前後の波長である。
- 3 長時間照射しても人体に安全である。
- 4 じゃがいもの発芽防止に用いられることがある。

40 トキソプラズマに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 アジアだけにみられる人獣共通の寄生虫である。
- 2 終宿主はブタ科の動物である。
- 3 トキソプラズマの芽胞は熱に強く、100℃で15分加熱しても死滅しない。
- 4 妊娠初期の妊婦が初めて感染すると、流産や死産となるリスクが高くなる。

41 界面活性剤に関する記述で、に入る語句として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『界面活性剤の作用のうち、油脂と水とを均質化させ、汚れをきれいに落とす作用をという。』

- 1 浸透作用
- 2 可溶化作用
- 3 乳化作用
- 4 分散作用

42 食品と有毒成分の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | (食品) | (有毒成分) |
|----------|----------|
| 1 五色豆 | 青酸配糖体 |
| 2 フグ | テトラミン |
| 3 じゃがいも | アフラトキシン |
| 4 ヒメエゾボラ | テトロドトキシン |

43 細菌に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 酸素があってもなくても発育可能な細菌を、偏性嫌気性菌という。
- 2 細菌は、外形によって球菌・桿菌・らせん菌の3種類に大別される。
- 3 一般に細菌は、弱アルカリ性よりも弱酸性を好む。
- 4 細菌は、生きた細胞の中でしか生きられない。

44 牛乳の殺菌法に関する記述で、に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

『超高温殺菌法 (UHT) は、A[°]Cで2秒間の加熱処理を行う。この殺菌法は、63~65[°]Cで30分間保持する低温殺菌法 (LTLT) に比べると、牛乳成分の変化がBといわれている。』

- | | A | | B |
|---|---------|---|-----|
| 1 | 72~75 | — | 小さい |
| 2 | 72~75 | — | 大きい |
| 3 | 120~130 | — | 小さい |
| 4 | 120~130 | — | 大きい |

45 消毒に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 逆性石鹼 (陽イオン界面活性剤) は、洗浄力は強いが殺菌力が弱い。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムの殺菌作用は、たんぱく汚れなどでも効果は落ちないので、汚れた食器に直接使用できる。
- 3 アルコールは、殺菌力が強いが極端に濃度が薄まると殺菌効果が弱まるので、対象物表面の水分をふき取り充分乾燥してから噴霧する。
- 4 オゾン水は、他の消毒剤に比べて残留性が高いため、カット野菜や調理器具には使用できない。

調理理論

46 削り節（かつお）のだしの取り方に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 沸騰水中に入れて、短時間で取り出す。
- 2 水に入れて、沸騰直前に取り出す。
- 3 微温湯に入れて、長時間放置する。
- 4 水に入れて、沸騰後 15 分加熱する。

47 乾燥豆の調理性に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 黒豆は、釘を入れて煮ると鮮やかな赤色になる。
- 2 小豆は、一晩水に浸漬してから煮る。
- 3 大豆は、重曹を入れて煮ると軟化しやすい。
- 4 うずら豆は、水に浸漬しないで煮る。

48 包丁の使い方に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 野菜は、組織の繊維に直角に切って加熱すると硬化しやすい。
- 2 面取りをした野菜は、煮崩れしにくい。
- 3 食材の表面積が大きくなるように切ると、加熱時のエネルギー損失が大きい。
- 4 刺身を切るときは、垂直押し切りがよい。

49 食器に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 磁器は、高温で焼いたもので、素地が緻密で叩くと金属音がする。
- 2 陶器は、素地に釉薬をかけて焼いたもので、吸湿性がある。
- 3 ガラス器は、透明で熱に弱く、耐熱性のものはない。
- 4 木製品は、耐性が低く、食器には適さない。

50 うるち米の一般的な炊飯時に必要な水加減として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 米の容量の約 1.2 倍
- 2 米の容量の約 1.7 倍
- 3 米の容量の約 2.2 倍
- 4 米の容量の約 2.7 倍

51 揚げ物の調理に関する記述について、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 揚げ物は、素揚げ・から揚げ・衣揚げに分類される。
- 2 二度揚げは、高温で揚げてから、もう一度低温でゆっくり揚げる操作である。
- 3 揚げている間は、食品から脱水が起こり、油が吸着される。
- 4 ディープフライは、油を多く使用する調理法である。

52 蒸し物調理に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 蒸し器に食品を入れてから点火する方がよい。
- 2 加熱中に湯が不足しないように、時々蓋を開けて確認する。
- 3 他の加熱調理操作より栄養素の損失が多い。
- 4 蒸気のエネルギーが対流により伝導されるので効率がよい。

53 ひき肉の特性に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 かたまり肉より細菌が繁殖しやすい。
- 2 かたまり肉よりうま味が出にくい。
- 3 かたまり肉より脂肪は酸化しにくい。
- 4 食塩を加えて攪拌すると、かたまりにくい。

54 呈味物質に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 グルタミン酸ナトリウムは、苦味を呈する。
- 2 クエン酸は、うま味を呈する。
- 3 イノシン酸ナトリウムは、甘味を呈する。
- 4 コハク酸ナトリウムは、うま味を呈する。

55 刺身の添え物とその説明の組み合わせとして、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- | (添え物) | (説明) |
|----------|-------------------------|
| 1 けん | 白髪大根・うど・きゅうりなどを輪切りにしたもの |
| 2 つま | 花穂・防風・大葉・海草類など |
| 3 辛味 | わさび・和がらし・おろししょうがなど |
| 4 付けじょうゆ | 生じょうゆ・土佐じょうゆなど |

食
問
衛
公
栄
食

56 ゆでる操作に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 いも類は、水からゆでる。
- 2 葉菜類は、熱湯に入れ、蓋をしてゆでる。
- 3 たけのこは、えぐ味を除くために酢を加えてゆでる。
- 4 えび・かに類は、水からゆでる。

57 合わせ酢に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 二杯酢は、酢とだし汁を合わせて作る。
- 2 三杯酢は、酢・みりん・砂糖を合わせて作る。
- 3 ポン酢は、柑橘類の果汁を用いて作る。
- 4 甘酢は、酢と砂糖の割合が1:5である。

58 食品と苦味成分の組み合わせとして、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- | (食品) | (苦味成分) |
|--------------|--------|
| 1 緑茶、コーヒー | テオブロミン |
| 2 柑橘類 | リモノイド |
| 3 ココア、チョコレート | フムロン |
| 4 ビール(ホップ) | ヘスペリジン |

59 非加熱調理操作に関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 野菜は、冷水に浸漬すると歯触りが失われる。
- 2 じゃがいもは、食塩水に浸漬すると褐変が促進される。
- 3 魚臭の生臭みは、牛乳に浸漬すると除かれる。
- 4 干しいたけは、冷水で戻すと早くうま味が抽出される。

60 冷凍食品の扱いに関する記述について、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 1 かぼちゃは、解凍してから煮る。
- 2 生の食肉は、凍結したまま焼く。
- 3 魚を流水解凍するときは、袋から取り出して直接水をかける。
- 4 シュウマイは、凍ったまま蒸す。

平成24年度調理師試験 解答番号

食文化概論			
問1	問2	問3	問4
3	4	3	2

衛生法規				
問5	問6	問7	問8	問9
1	3	4	2	3

公衆衛生学								
問10	問11	問12	問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	3	1	4	1	3	4	2	2

栄養学								
問19	問20	問21	問22	問23	問24	問25	問26	問27
3	1	4	3	2	2	1	4	4

食品学					
問28	問29	問30	問31	問32	問33
1	4	3	4	2	2

食品衛生学								
問34	問35	問36	問37	問38	問39	問40	問41	問42
1	3	2	3	4	2	4	3	1
問43	問44	問45						
2	4	3						

調理理論								
問46	問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54
1	3	2	1	1	2	4	1	4
問55	問56	問57	問58	問59	問60			
1	1	3	2	3	4			