

食文化概論

1 郷土料理名とその主材料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。

《郷土料理名》 《主材料》

- 石狩鍋 —— うに
- 深川飯 —— あさり
- 船場汁 —— ぶり
- 明石焼き —— 鶏肉

2 調理師法が一部改正され、専門調理師の称号を与える調理技術審査制度が導入された年として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 昭和36年 (1961年)
- 昭和46年 (1971年)
- 昭和56年 (1981年)
- 平成3年 (1991年)

3 永平寺の開祖で、著書『典座教訓』において料理を作る心得を説いた僧として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 榮西
- 蓮如
- 鑑真
- 道元

4 食物禁忌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。

- イスラム教は、牛肉とアルコール類の飲食を禁じている。
- ユダヤ教は、乳製品と肉と一緒に食べることを禁じている。
- 儒教は、豚肉を食べることを禁じている。
- ヒンズー教は、豆類を食べることを禁じている。

衛生法規

5 調理師免許の申請先として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- 受験地の都道府県知事
- 住所地の都道府県知事
- 就業地の都道府県知事
- 本籍地の都道府県知事

6 食品衛生法及び同法に基づく条例で定める資格として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 食品衛生管理者
- 食品衛生監視員
- 食品衛生指導員
- 食品衛生責任者

7 法規とその内容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。

- | 《法規》 | | 《内容》 |
|---------|----|-------------|
| 食品衛生法 | —— | 特定給食施設の栄養管理 |
| 健康増進法 | —— | 特定健診・特定保健指導 |
| 学校保健安全法 | —— | 学校給食の実施 |
| 労働安全衛生法 | —— | 定期健康診断 |

8 就業調理師の届出制度に関する記述で、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。

『多人数に対して飲食物を調理し供与する施設等に従事する調理師は、平成6年を初年とする2年ごとの年の12月31日現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年 A までに、その B の知事に届け出なければならない。』

- | A | | B |
|-------|----|-----|
| 1月15日 | —— | 住所地 |
| 1月15日 | —— | 就業地 |
| 4月15日 | —— | 住所地 |
| 4月15日 | —— | 就業地 |

9 食品添加物に関する記述で、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。

『厚生労働大臣は、食品の使用についての A を定め、又は販売のために製造される添加物の成分につき、 B を定めることができる。』

- | | | |
|----|---|----|
| A | | B |
| 基準 | — | 規格 |
| 基準 | — | 品質 |
| 規則 | — | 基準 |
| 規則 | — | 品質 |

公衆衛生学

- 10 公衆衛生に関する記述で、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。
『公衆衛生はを対象とし、個人の衛生や環境衛生、地域社会の組織的な努力によって健康度のレベルアップを目的としている。』

患者
児童・生徒
妊産婦
すべての住民

- 11 衛生統計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。

患者調査は、感染症患者の統計である。
国民生活基礎調査では、国民の栄養摂取状況を調査している。
食中毒統計には、年間の食中毒発症件数・患者数などが記載されている。
乳児死亡率は、国勢調査のデータを基にしている。

- 12 典型的な公害の汚染の種類とその主な原因物質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。

《汚染の種類》	《原因物質》
熊本県水俣湾の水質汚染	有機水銀
自動車排ガスによる大気汚染	ヒ素
三重県四日市市の大気汚染	六価クロム
富山県神通川の水質汚染	二酸化硫黄

- 13 感染症法*の3類感染症の原因となる微生物として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

黄色ブドウ球菌
腸炎ビブリオ
腸管出血性大腸菌
ノロウイルス

* 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

14 疾病予防の三つの段階における一次予防の具体例として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- ・ 高血圧患者の早期発見のための健診を行うこと
- ・ 健康な者の運動教室を行うこと
- ・ 脳卒中患者の再発予防管理を行うこと
- ・ 大腿骨頸部骨折患者のリハビリ教室を行うこと

15 精神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。

- ・ 措置入院あるいは医療保護入院では、本人の同意がなくても入院させることができる。
- ・ 精神障害者の治療は入院治療が主であり、外来での治療はほとんど行われない。
- ・ 精神障害者のなかには、薬物依存症の患者は含まれない。
- ・ 地域の精神保健対策は都道府県の保健所が担っており、区市町村では行われていない。

16 世界保健機関（WHO）が発表した世界保健統計において、平成 22 年（2010 年）の乳児死亡率が最も低かった国として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

- ・ ドイツ
- ・ イギリス
- ・ アメリカ
- ・ 日本

17 学校給食法に定められた学校給食の目標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。

- ・ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- ・ 日常生活における食事について正しい理解と望ましい食習慣を養う。
- ・ 食物の調理の方法を習得させる。
- ・ 適切な栄養摂取により健康の保持増進を図る。

18 労働者の労働と健康管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。

- ・ 事業者は、労働者の雇い入れ時に一般健康診断を行う義務がある。
- ・ 事業者は、作業環境管理を行う義務がある。
- ・ 労働基準法では、1 週間の労働時間について基準を規定している。
- ・ 労働安全衛生法では、職場の受動喫煙の防止について規定している。

栄養学

- 19 体内において成分が1gあたりに発生するエネルギー量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。

《成分》	《エネルギー量》
アルコール	4 kcal
食物繊維	4 kcal
脂肪	9 kcal
コレステロール	9 kcal

- 20 脂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。

中性脂肪は、複合脂質である。
中性脂肪は、細胞膜の構成成分である。
リン脂質は、単純脂質である。
コレステロールは、性ホルモンの合成材料となる。

- 21 消化器官とその部位で行われる消化作用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。

《消化器官》	《消化作用》
口腔	物理的消化（機械的消化）
胃	膜消化
小腸	化学的消化
大腸	生物的消化（細菌学的消化）

- 22 妊娠期及び授乳期の栄養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。

妊娠期には、たんぱく質を付加する必要はない。
妊娠期には、脂肪エネルギー比率を30%以上とする。
妊娠期には、エネルギーを付加する必要がある。
授乳期には、エネルギーを付加する必要はない。

23 日本人の食事摂取基準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。

過剰摂取による健康障害の予防を目的としている。

生活習慣病の治療を目的としている。

65歳以上の高齢者は対象とならない。

集団の給食計画には活用できない。

24 ビタミンCの欠乏症として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

悪性貧血

脚気

壊血病

口内炎

25 下痢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。

水分摂取はできるだけ控える。

食物繊維は下痢を改善するので、多めに摂取する。

香辛料などの刺激物は、積極的に摂取してもよい。

豆類やサツマイモなどは腸内で発酵しやすいので避ける。

26 鉄欠乏性貧血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。

葉酸の摂取不足が原因で起きる。

良質なたんぱく質の摂取を心がける。

ビタミンCの摂取を控える。

緑茶・紅茶・コーヒーなどを積極的に飲む。

27 血糖値とそれを調節するホルモン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。

空腹時の血糖値として70~100 mg/dLは、正常範囲である。

血糖値は、食後約2時間で最高値となる。

インスリンは、膵臓のランゲルハンス島 α 細胞から分泌される。

グルカゴンは、血糖値が上昇した時に分泌される。

食品学

28 食品の脂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。

食品成分表の「脂質」とは、食品に含まれる脂肪酸エステルを指す。
中性脂肪は、コレステロールと脂肪酸が結合したものである。
バターやラードは、不飽和脂肪酸を多く含んでいる。
リン脂質には、水と油を混合して乳化させる作用がある。

29 米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。

日本型の米（ジャポニカ）の粒形は、細長いのが特徴である。
玄米のビタミン B₁ 含有量は、精白米よりも多い。
精白米の搗精の程度（歩留まり）は、約 95% である。
もち米のでんぷんには、アミロースが約 20% 含まれている。

30 こんにやくに含まれる特徴的な食物繊維として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

カラギーナン
グルコマンナン
ペクチン
キチン

31 豆腐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。

木綿豆腐と絹ごし豆腐のたんぱく質含有量は同じである。
木綿豆腐は、濃い豆乳に凝固剤を加え、型箱の中でそのまま固めたものである。
充填豆腐は、木綿豆腐や絹ごし豆腐を真空包装したものである。
凝固剤として使われている「にがり」の主成分は、塩化マグネシウムである。

32 冬（12月～2月）が旬である野菜として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

ほうれんそう
長ねぎ
たまねぎ
だいこん

33 冷凍食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。

冷凍食品の保存温度は、食品衛生法により -15°C 以下に定められている。

食品を冷凍すると、相対的に水分活性が増加する。

近年、生産量が最も多いものは、水産物冷凍食品である。

カット野菜などの冷凍食品素材の生産量は、冷凍調理食品の生産量より多い。

食品衛生学

34 食品の腐敗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。

肉の腐敗臭の原因は硫化水素である。

腐敗に関与する微生物には細菌のほか、カビや酵母がある。

変敗は、炭水化物が分解されてアルコールを生成する現象である。

食品は、低温で保存すれば腐敗することはない。

35 カンピロバクター食中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。

重症の場合はコレラに似た症状になることがある。

潜伏期間は、ほかの食中毒より短く3時間前後である。

感染症法*で3類感染症として指定されている。

ごく少量の菌数でも感染することがある。

*：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

36 有毒キノコ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。

ツキヨタケの有毒成分は、加熱により分解する。

シロタマゴテングタケは、死者を出すほどの猛毒である。

ホテイシメジは、アルコールと共に食べると中毒症状が現れる。

カキシメジは、食後30分から3時間で中毒症状が現れる。

37 プラスチックに関する記述で、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。

『プラスチックのなかには、Aすると発がん性物質やBを発生させるものがある。』

A

B

溶解 — ダイオキシン

溶解 — PCB (ポリ塩化ビフェニル)

燃焼 — ダイオキシン

燃焼 — PCB (ポリ塩化ビフェニル)

38 食品添加物である保存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。

既存添加物に分類されるものはない。

食品中の微生物の殺菌や容器の消毒に利用される。

バナナや柑橘類に使用される。

食品に表示する際、用途名と物質名を併記する。

39 調理施設・設備の衛生管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。

冷蔵庫には隙間なく食品を入れ、むらなく均一に保冷する。

排煙・臭気によって近隣住民の生活を阻害しないよう注意する。

換気のため、施設の出入り口は開放しておく。

天井の配管ダクトは修理しやすいよう露出させる。

40 食品衛生行政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。

食品関係の営業施設の基準は、都道府県知事が条例で定めている。

飲食店を営む場合、厚生労働大臣の許可が必要である。

保健所は、厚生労働省の附属機関である。

食品安全委員会は、農林水産省の附属機関である。

41 寄生虫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。

アニサキス症は、牛肉での感染事例が多い。

旋毛虫は、サワガニの生食で感染する。

有鉤条虫は、豚肉の生食で感染する。

無鉤条虫は、サケなどの海産魚類が終宿主である。

42 魚類の鮮度判定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。

鮮度の良いものは、体が硬直せず自由に動く。

眼球は、冷凍したものでも鮮度の指標となる。

腐敗が進んだものは、肉のpHが低下する。

えらは、鮮度の低下に伴い色調が変化する。

43 食中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。

飲食に起因する健康被害であっても、化学物質を病因物質とするものは食中毒に該当しない。

患者を食中毒と診断した医師は、最寄りの保健所長への届け出が義務付けられている。

一般に細菌性食中毒及びウイルス性食中毒ともに、高温多湿の夏に発生のピークがある。

我が国における食中毒事件数に対する病因物質及び原因食品の判明率は、ここ数年でそれぞれ90%以上とかなり高くなってきている。

44 食品衛生法で、食品の原材料に含まれる場合に表示が義務付けられるアレルギー特定原材料として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- 小麦
- 落花生
- 米
- そば

45 食器などの消毒に用いられる次亜塩素酸ナトリウム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。

- 使用時に硫化水素が発生するので、十分に換気する。
- 食品添加物に指定されている。
- 強力な殺菌及び漂白作用がある。
- 金属に対して腐食作用がある。

調理理論

46 浸漬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。

- うどやごぼうを浸漬する目的は、塩分を除くことである。
- 乾物を浸漬する目的は、水分を含ませてやわらかく戻すことである。
- 皮をむいたじゃがいもを浸漬する目的は、乾燥防止である。
- 豆腐を浸漬する目的は、苦味を除くことである。

47 合わせ調味料とその材料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。

《合わせ調味料》

《材料》

- 二杯酢 ———— 砂糖・酢
- 割りしょうゆ ———— しょうゆ・だし汁・みりん
- 田楽みそ ———— みそ・砂糖・酒
- 吉野酢 ———— しょうゆ・酢・塩・砂糖・葛でんぷん

48 炊飯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。

- 米でんぷんの糊化は、98℃で20分加熱が必要である。
- 加水量は、米の重量の2.2~2.4倍である。
- 炊きあがり重量は、米の1.4~1.5倍である。
- 蒸らしの時は、蓋を取り温度を急速に下降させる。

49 味の相互作用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。

- 汁粉に食塩を入れると甘味が強まるのは、「抑制効果」による。
- 昆布とかつお節の両方でだしを取るとうま味が強くなるのは、「相乗効果」による。
- コーヒーに砂糖を入れると苦味が弱まるのは、「強調効果」による。
- 漬物が、漬けた直後より古漬けになると塩味が弱まるのは、「対比効果」による。

50 でんぷんのα化を利用した食品として、誤っているものを一つ次の中から選びなさい。

- インスタントラーメン
- ビスケット
- チョコレート
- 羊羹

51 食材とゆでる時の添加物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。

《食材》	《添加物》
わらび・ぜんまい	ミョウバン
ほうれんそう	食酢
うど・ごぼう	重曹
たけのこ	米ぬか

52 ホワイトソースを作る材料として、~~誤っているもの~~を一つ次の中から選びなさい。

卵黄
牛乳
バター
小麦粉

53 たんぱく質の熱凝固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。

砂糖は、熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする。
食塩は、熱凝固を遅らせ、凝固物をかたくする。
食酢は、食塩と併用すると熱凝固を遅らせ、凝固物をやわらかくする。
たんぱく質の熱凝固温度は、40～50℃である。

54 油脂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。

動物性脂肪の融点は、構成する脂肪酸組成により異なる。
バターの融点は低く、口中で軟化する。
牛脂（ヘット）の融点は高く、冷めると口中で軟化しにくい。
豚脂（ラード）の融点は高く、口中で軟化しにくい。

55 ゼラチンの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。

ゼラチンの原料は、海藻抽出物である。
ゼラチンゼリーは、冷却温度が低いほどゼリー強度が高まる。
ゼラチンゼリーの凝固温度は、5～30℃である。
砂糖の添加量が多いほど、やわらかいゼリーとなる。

56 鶏卵の特性と調理例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。

《特性》	《調理例》
卵黄の乳化性	ハンバーグステーキ
卵黄の起泡性	マヨネーズ
卵白の乳化性	メレンゲ
卵白の起泡性	スポンジケーキ

57 ホームフリージング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。

食品はできるだけ薄型にし、金属板に密着させて凍結するのがよい。
乾燥を防ぐために、食品を密封包装するのがよい。
野菜類は、短時間加熱して酵素作用による変質を防ぐのがよい。
家庭用冷凍庫は、急速凍結に適している。

58 電磁調理器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。

コンロ自体は発熱しないので、安全で清潔である。
発熱による空気汚染が少ない。
熱効率率は80~90%で、他の加熱法より高い。
マグネトロンから発生するマイクロ波で発熱する。

59 電動調理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。

フードミキサーは、果肉をすりおろす機器で、汁とカスに分けることができる。
フードカッターは、野菜類・食肉類・魚類をペースト状にする機器である。
フードプロセッサは、付属品を交換すると、切る・刻む・おろす・混ぜるなど用途が広い機器である。
ジュースは、スープ類・すり身などに用いる機器である。

60 フランス料理のディナーの順番として、正しいものを一つ次の中から選びなさい。

アミューズ・ブーシュ ◦ オードブル ◦ スープ ◦ 魚料理 ◦ 肉料理 ◦ 野菜料理 ◦ サラダ ◦ デザート
アミューズ・ブーシュ ◦ スープ ◦ オードブル ◦ 魚料理 ◦ 野菜料理 ◦ 肉料理 ◦ サラダ ◦ デザート
アミューズ・ブーシュ ◦ オードブル ◦ スープ ◦ 肉料理 ◦ 野菜料理 ◦ 魚料理 ◦ サラダ ◦ デザート
アミューズ・ブーシュ ◦ スープ ◦ オードブル ◦ 肉料理 ◦ サラダ ◦ 魚料理 ◦ 野菜料理 ◦ デザート

平成 25年 七夕-系編

食文化 2342

養生法規 23421

公衆衛生 431321434

栄養学 342313421

食品学 422431

食品衛生学 241342134231

調理学 211234114244431

取 記 帳 簿

5455 外倉

5455 貯蓄

431351434 貯蓄

345313451 貯蓄

455431 貯蓄

541345134531 貯蓄

51153414544531 貯蓄