

17

平成 25 年度 関西広域連合 調理師試験問題

注 意 事 項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、7科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているか確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 3 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 4 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 6 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 7 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 8 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 9 試験終了前10分間は退室できません。
- 10 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、試験を無効とする場合があります。

食文化概論

問1 次のうち、南蛮料理や南蛮菓子として日本に入ってきたものとして、誤っているものはどれか。

- 1 天ぷら
- 2 うなぎの蒲焼き
- 3 カステラ
- 4 ビスケット

問2 下記の表は、わが国の食料自給率(%)の年次推移である。()に入る品目の組合せのうち、正しいものはどれか。

年次		1980	1990	2000	2010
品 目	(ア)	100	100	95	97
	(イ)	97	91	81	81
	(ウ)	81	70	52	56

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|-----|-----|-----|
| 1 | 野菜 | 米 | 肉類 |
| 2 | 米 | 肉類 | 野菜 |
| 3 | 米 | 野菜 | 肉類 |
| 4 | 肉類 | 米 | 野菜 |

問3 次のうち、日本の主な郷土料理と地域の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|----|
| 1 | ほうとう | — | 山梨 |
| 2 | わんこそば | — | 秋田 |
| 3 | 割子そば | — | 島根 |
| 4 | ソーキそば | — | 沖縄 |

衛生法規

問4 次のうち、調理師法に規定する調理師名簿に登録する事項として、正しいものはどれか。

- 1 住所
- 2 調理技術の認定に関する事項
- 3 本籍地の都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- 4 就業地の都道府県名

問5 次のうち、法律と目的の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 健康増進法 — 感染症の発生の予防及びそのまん延の防止
- 2 労働基準法 — 環境の保全に関する施策の総合的かつ計画的な推進
- 3 地域保健法 — 地域住民の健康の保持及び増進
- 4 医療法 — 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止

問6 次のうち、食育基本法の基本施策として、誤っているものはどれか。

- 1 生産者と消費者との交流の促進
- 2 食文化の継承のための活動への支援
- 3 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査・研究
- 4 消費者の利益の擁護

公衆衛生学

問7 次のうち、健康に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

世界保健機関憲章では、健康の定義を「健康とは、単に病気でないとか、病弱でないということだけではなく、肉体的にも (A) にも、また (B) にも完全に良好な状態である。」としている。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 精神的 | — | 社会的 |
| 2 | 精神的 | — | 経済的 |
| 3 | 文化的 | — | 社会的 |
| 4 | 文化的 | — | 経済的 |

問8 次のうち、地域保健法により規定されている保健所の業務として、誤っているものはどれか。

- 1 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- 2 母性や乳幼児、老人の保健に関する事項
- 3 消費者生活相談情報の収集・分析・提供に関する事項
- 4 地域住民の健康の保持・増進に関する事項

問9 次のうち、わが国の衛生統計に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 老年人口とは、55歳以上の人口である。
- 2 平成22年の主要死因別にみた死亡率(人口10万対)の第1位は悪性新生物(がん)である。
- 3 平均寿命は、心身とも健康で活動できる年齢期間である。
- 4 平成22年の合計特殊出生率は、8.5である。

問 10 次のうち、感染症の病原体と疾病の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | ウイルス | — | 日本脳炎 |
| 2 | リケッチア | — | オウム病 |
| 3 | 細菌 | — | バラチフス |
| 4 | 原虫 | — | マラリア |

問 11 次のうち、感染症とその媒介するものの組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|-----|
| 1 | 日本脳炎 | — | ネズミ |
| 2 | 赤痢 | — | 蚊 |
| 3 | つつがむし病 | — | ノミ |
| 4 | 発しんチフス | — | シラミ |

問 12 次のうち、空気の組成に関する記述で、() に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

空気の組成は、(A) 約 78%、(B) 約 21%、炭酸ガス約 0.03% である。

- | | A | | B |
|---|----|---|-------|
| 1 | 窒素 | — | 酸素 |
| 2 | 窒素 | — | 一酸化炭素 |
| 3 | 水素 | — | 酸素 |
| 4 | 水素 | — | 一酸化炭素 |

問 13 次のうち、冬の衣服の素材及び形に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 素材は熱が逃げにくいもの
- 2 衣服の形は開放性のもの
- 3 素材は保温効果が高いもの
- 4 素材は熱を吸収しやすいもの

問 14 次のうち、介護保険制度について正しいものはどれか。

- 1 給付を受けるためには、市町村の窓口にて認定申請をする。
- 2 被保険者は、第1～3号被保険者からなる。
- 3 都道府県に設置される介護認定審査会において、要介護認定の審査・判定が行われる。
- 4 要介護度の区分は、要介護6が最も重い。

問 15 次のうち、生活習慣病に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 生活習慣病は、食習慣、運動習慣、喫煙、飲酒等の生活習慣がその発症・進行に関与する。
- 2 生活習慣病には、がん、虚血性心疾患、糖尿病などがあげられる。
- 3 メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪症候群のことである。
- 4 医療保険者が実施する特定健康診査の対象者は、30歳以上75歳未満の被保険者・被扶養者である。

栄養学

問 16 次の栄養素のうち、熱量源としてエネルギーを供給する栄養素ではないものはどれか。

- 1 たんぱく質
- 2 無機質
- 3 糖質
- 4 脂質

問 17 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 単純脂質は体内で脂肪酸とグリセリンに分解されてから利用される。
- 2 必須脂肪酸とは、人の体内で合成することができず、食物から摂取しなければならない脂肪酸のことであり、リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸がこれにあたる。
- 3 脂質のエネルギーは、炭水化物やたんぱく質の約3倍、1グラム12キロカロリーである。
- 4 リノール酸、イコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）、ドコサヘキサエン酸には、血清コレステロール低下作用がある。

問 18 次の無機質（ミネラル）とその欠乏症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-----------|
| 1 | カルシウム | — | 貧血 |
| 2 | ヨウ素 | — | 甲状腺機能低下 |
| 3 | 亜鉛 | — | 発育不全・味覚障害 |
| 4 | クロム | — | 耐糖能低下 |

問 19 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 穀物（米、小麦など）中の栄養成分として最も多く含まれている。
- 2 難消化性多糖類である食物繊維は、糖尿病等の生活習慣病を予防する効果がある。
- 3 ペクチン（野菜・果物に含まれる）は、二糖類に分類される。
- 4 果糖は、単糖に分類される。

問 20 次のホルモンとその主な働きの組合せのうち、誤っているものはどれか。

- 1 サイロキシン — 基礎代謝を高める
- 2 インスリン — 血糖値を下げる
- 3 パラソルモン — 血清カルシウム濃度を上げる
- 4 グルカゴン — 胃酸の分泌を促進する

問 21 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンB群は、水溶性ビタミンである。
- 2 ビタミンCは、加熱に対して不安定である。
- 3 ビタミンDは、脂溶性ビタミンである。
- 4 ビタミンB6は、欠乏すると脚気になる。

問 22 次の栄養素の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食物中のでんぷんは、^{だえき}唾液アミラーゼ、^{すいえき}膵液アミラーゼによってブドウ糖に分解される。
- 2 食物中のトリグリセライド（脂肪）は、十二指腸で胆汁酸によって乳化される。
- 3 たんぱく質は、たんぱく質消化酵素によって低分子のアミノ酸に加水分解されて小腸壁から吸収される。
- 4 脂溶性ビタミンは、脂質とともに吸収される。

問 23 次の6つの基礎食品の分類群と食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- 1 第1群 — 魚・肉・卵・大豆
- 2 第3群 — 緑黄色野菜
- 3 第5群 — 米・パン
- 4 第6群 — 牛乳

問 24 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 母乳は乳児にとって最良のものであり、感染抑制作用をもつ免疫アルブミノイドが含まれている。
- 2 離乳は、通常、生後5、6カ月頃から始め、9～12カ月頃に完了する。
- 3 幼児期には、適切な食習慣をつけるためになるべく間食は控える。
- 4 高齢期における摂取エネルギーは個人差が大きいが青壮年期に比べて少なめでよい。

食品学

問 25 次のうち、日本食品標準成分表 2010 に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品の可食部 100g 中に含まれる成分量をグラム(g)、ミリグラム(mg)、マイクログラム(μ g)で表している。
- 2 炭水化物の量は、食品の可食部 100g から水分、たんぱく質、脂質、灰分の合計量(g)を差し引いて求められる。
- 3 炭水化物の量には、食物繊維の量が含まれない。
- 4 記載されているビタミンは 13 種類である。

問 26 次のうち、穀類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 もち米に含まれるでんぷんはアミロースが 100%である。
- 2 ビーフンの原料は、米粉である。
- 3 グルテンは、グリアジンとグルテニンから形成される。
- 4 押し麦・ひき割り麦の原料は、大麦である。

問 27 次のうち、畜産食品および畜産加工の記述として、誤っているものはどれか。

- 1 チーズの製造に使用される凝乳酵素は、レンネットである。
- 2 牛乳に含まれる主な糖質成分は、乳糖である。
- 3 ベーコンの製造には、主に豚のばら肉が使われる。
- 4 ピータンの卵白は、酸性の作用で変性して黒褐色のゼリー状になる。

問 28 次のうち、豆類に関する記述で、() に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

豆類に含まれる栄養素のうち、大豆は (ア) と (イ) を多く含み、あずきは (ア) と (ウ) を多く含む。

	ア	イ	ウ
1	でんぷん	脂質	たんぱく質
2	でんぷん	たんぱく質	脂質
3	たんぱく質	脂質	でんぷん
4	脂質	でんぷん	たんぱく質

* 問 29 次のうち、食用微生物の記述として、誤っているものはどれか。

- 1 酢酸菌は、でんぷんを発酵して酢酸をつくる性質がある。
- 2 青カビは、ブルーチーズの製造に用いられる。
- 3 酵母は、糖質を発酵してアルコールと炭酸ガスを生成する。
- 4 乳酸菌は、糖質を発酵して乳酸をつくる性質がある。

問 30 次のうち、保健機能食品の記述として、誤っているものはどれか。

- 1 保健機能食品には、栄養機能食品と特定保健用食品の2つがある。
- 2 栄養機能食品は、定められた栄養成分量の規格基準を満たし、その栄養成分の機能等の表示をして販売される食品である。
- 3 特定保健用食品には、許可マークが付されている。
- 4 特定保健用食品の有効性の審査は、厚生労働省が行う。

食品衛生学

問 31 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 このウイルスによる食中毒は、1年を通じて発生するが、冬場に多く発生する傾向がある。
- 2 このウイルスを取り込んだ二枚貝による感染を防止するためには、調理の前に二枚貝を真水で十分に洗浄することが重要である。
- 3 このウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- 4 中心温度 85℃、1分以上で加熱すると、食品中のノロウイルスを不活性化できる。

問 32 次の食品と有害物質の組合せで、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 1 フグ | — | テトラミン |
| 2 サンマの干物 | — | ヒスタミン |
| 3 じゃがいもの芽 | — | ソラニン |
| 4 あさり | — | サキシトキシン |

問 33 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 消毒法には、物理的消毒法と化学的消毒法の2種類がある。
- 2 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯により煮る方法で、ふきん類の消毒に適している。
- 3 エチルアルコールの消毒力は、純アルコールが最も強い。
- 4 逆性石けんは、刺激性や臭いもなく、殺菌力が強いいため、手指の消毒に適している。

問 34 次の食品添加物の分類と添加物の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------------|
| 1 | 甘味料 | — | サッカリンナトリウム |
| 2 | 保存料 | — | デヒドロ酢酸ナトリウム |
| 3 | 酸化防止剤 | — | グアヤク脂 |
| 4 | 発色剤 | — | 食用赤色 2 号 |

問 35 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 この菌による食中毒は毒素型に分類され、潜伏期間は短く平均 3 時間前後である。
- 2 この菌による食中毒の症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}などであり、発熱はほとんどない。
- 3 にぎりめし、弁当類、生菓子などの食品を原因として、この菌による食中毒が発生している。
- 4 この菌が増殖する時に産生する毒素をペロ毒素という。

問 36 次の細菌性食中毒の原因菌のうち、毒素型に分類されるものはどれか。

- 1 サルモネラ属菌
- 2 ボツリヌス菌
- 3 カンピロバクター
- 4 腸炎ビブリオ

問 37 次の腸管出血性大腸菌 O157 に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 菌数が 100 個位で感染し、また、保菌者の便を介して二次感染を起こし、感染症としても位置づけられている。
- 2 75℃、1 分以上の加熱で死滅するので、食品は中心部までよく熱をとおり、生肉を食べることは避ける。
- 3 低温状態には弱く、冷蔵庫に保管すれば死滅する。
- 4 溶血性尿毒症症候群を発症し、重症化することがある。

問 38 次の食品の取扱いに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いをを行う。
- 2 原材料は常に新鮮なものを使用するように努め、期限表示のされている食品は、表示を確認する習慣をつける。
- 3 微生物による食中毒の予防3原則は、つけない、増やさない、殺菌するである。
- 4 手の傷口は、救急絆創膏^{ばんそうこう}で傷の応急手当を行えば、食品を取り扱っても問題ない。

問 39 平成 25 年 5 月末現在における食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法の規定による食品の表示は、内閣総理大臣が基準を定めることができる。
- 2 アレルギー表示が義務化されている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、落花生、いか、イクラである。
- 3 発色剤を使用した場合は、その物質名のみを表示する。
- 4 使用した添加物で表示の必要があるのは、化学的合成品のみであり、天然物は表示する必要がない。

問 40 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 15%程度の塩分を最も好む。
- 2 海水中に生息している。
- 3 他の食中毒菌に比べて分裂増殖が速い。
- 4 この菌による食中毒の主症状は、強い下痢及び腹痛である。

問 41 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出ることに
なっている。
- 2 保健所が食中毒について調査するのは、発生した食中毒の原因を科学的に正確か
つ迅速に調査して、当該事故の拡大を防止するとともに、同じ事故が繰り返し起
らないようにすることが主な目的である。
- 3 学校給食等の集団給食施設などにおいては、検食を0℃以下で24時間保存して
おかなければならない。
- 4 植物性自然毒にはきのこ毒が、また、動物性自然毒には貝毒がある。

問 42 次のうち、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）に関する記述として、
誤っているものはどれか。

- 1 1960年代の米国の宇宙開発計画の一環として開発された食品衛生管理システム
である。
- 2 製品のプロセスチェック方式に代わるもので、製品の最終検査のみに基づく品質
管理である。
- 3 我が国では、学校給食を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件を契機に、
食品衛生法において、このシステムによる衛生管理が導入された。
- 4 衛生管理の実施計画は、このシステム適用のための12手順にしたがって作成す
る。

調理理論

問 43 次のうち、日本料理の特徴に関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 色や形、外観など視覚的要素を大切にする。
- 2 魚介類を主材料とし、生食、煮物が多い。
- 3 味つけは淡白で、もち味本位である。
- 4 油脂は動物性油脂が主体である。

問 44 次のうち、固形の食品を、水やその他の液体のなかへ浸しておく浸漬という操作の目的で、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の成分の抽出
- 2 温度の均一化
- 3 変色の防止
- 4 味つけと防腐

問 45 次のうち、3つは同じ切り方を表わす。異なるものはどれか。

- 1 せん切り
- 2 ロザンジュ
- 3 ジュリエンヌ
- 4 絲 (スウ)

問 46 次のうち、寒天に関する記述について、正しいものはどれか。

- 1 約 20℃の室温でほぼ固まる。
- 2 動物の皮や腱、骨からとったたんぱく質である。
- 3 キウイフルーツを加えると固まらなくなる。
- 4 約 25℃の夏期室温に放置すれば溶けて液体化する。

問 47 次のうち、ゆで物とゆで汁の添加材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|---------|---|------------------------|
| 1 青菜 | — | 食塩 |
| 2 たけのこ | — | みょうばん |
| 3 わらび | — | 米糠 <small>こめぬか</small> |
| 4 やつがしら | — | 重曹 |

問 48 次のうち、かんきつ類のしぼり汁の主要呈味物質^{ていみ}について、正しいものはどれか。

- 1 クエン酸
- 2 乳酸
- 3 グルタミン酸
- 4 酢酸

問 49 次のうち、一般的に冷蔵保存で食べごろまでに一番時間を要するのはどれか。

- 1 牛肉
- 2 豚肉
- 3 鶏肉
- 4 魚肉

問 50 次のうち、基本的に冷たいソースはどれか。

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

問 51 次のうち、三杯酢の調味料は食酢と砂糖（またはみりん）と、もうひとつはどれか。

- 1 酒
- 2 みそ
- 3 食塩
- 4 しょうゆ

問 52 次のうち、電磁調理器に関する記述について、正しいものはどれか。

- 1 IH方式という発熱方式を用いる。
- 2 庫内温度や料理の芯温など、調理中の調理要素がデジタル表示される。
- 3 マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わり、発熱が起こる。
- 4 直火式、半直火式、間接式がある。

問 53 次のうち、味の相互作用で、対比効果となるものはどれか。

- 1 コーヒーと砂糖
- 2 だし汁に塩
- 3 グルタミン酸とイノシン酸
- 4 果汁と砂糖

問 54 次のうち、食品中に含まれる色素で、酸性で赤色、アルカリ性で青色又は紫色になるものはどれか。

- 1 クロロフィル
- 2 アントシアニン
- 3 カロテン
- 4 ミオグロビン

問 55 次のうち、でんぷんに関する記述について、誤っているものはどれか。

- 1 生のでんぷんを β でんぷんという。
- 2 α 化したでんぷんを、水分を含んだまま放置すると元に戻るのを老化 (β 化) という。
- 3 でんぷんに水を加えて加熱すると糊状になるのを糊化 (α 化) という。
- 4 せんべい、ビスケット、即席めんなどを β 化食品という。

問 56 次のうち、米に関する記述について、正しいものはどれか。

- 1 外皮が強靱で胚乳部がもろい。
- 2 粒をこすり合わせるだけで外皮を除き内部の胚乳を残して精白できる。
- 3 胚乳をつぶしてふるい分け、粉食する。
- 4 水でこねるとグルテンが形成される。

問 57 次のうち、クックフリーズシステムの最終の品温について、正しいものはどれか。

- 1 0℃以下
- 2 -5℃以下
- 3 -10℃以下
- 4 -18℃以下

問 58 次のうち、調理の適温についての組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|----------|
| 1 緑茶浸出 (玉露) | — | 80℃ |
| 2 すまし汁、みそ汁 | — | 95℃ |
| 3 あめ、抜糸 | — | 140~150℃ |
| 4 茶わん蒸し | — | 65℃ |

問 59 次のうち、卵についての記述について、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖は卵白の起泡性を阻害するが、気泡の安定性を高めるという作用があるので、メレンゲを作る際は、途中から加える。
- 2 卵白を泡立てるのに、レモン汁など酸性のものを少量加えると、泡立ちやすくなる。
- 3 卵を長時間ゆでると、卵黄のたんぱく質から発生したイオウ分が卵白中の鉄分と結びついて青黒く変色する。
- 4 卵黄中のレシチンは、水分と油を結びつける乳化作用があり、マヨネーズはこの性質を利用したものである。

問 60 次のうち、果実に関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものはどれか。

果実に砂糖を多量に加えて煮詰めると、果実中の()が砂糖・酸と反応してゼリー状態になる。

- 1 でんぷん
- 2 ゼラチン
- 3 カゼイン
- 4 ペクチン

平成25年度関西広域連合調理師試験 正答

問題番号	正答
問1	2
問2	3
問3	2
問4	3
問5	3
問6	4
問7	1
問8	3
問9	2
問10	2
問11	4
問12	1
問13	2
問14	1
問15	4
問16	2
問17	3
問18	1
問19	3
問20	4

問題番号	正答
問21	4
問22	1
問23	4
問24	4
問25	3
問26	1
問27	4
問28	3
問29	1
問30	4
問31	2
問32	1
問33	3
問34	4
問35	4
問36	2
問37	3
問38	4
問39	1
問40	1

問題番号	正答
問41	3
問42	2
問43	4
問44	2
問45	2
問46	1
問47	1
問48	1
問49	1
問50	4
問51	4
問52	1
問53	2
問54	2
問55	4
問56	2
問57	4
問58	3
問59	3
問60	4

第五 總知曉要聯合處知力西開克手22新平

第五	手標號
3	13間
2	14間
4	15間
2	16間
2	17間
1	18間
1	19間
1	20間
1	21間
4	22間
4	23間
1	24間
2	25間
2	26間
4	27間
2	28間
4	29間
3	30間
3	31間
4	32間

第五	手標號
4	33間
1	34間
4	35間
4	36間
2	37間
1	38間
4	39間
3	40間
1	41間
4	42間
2	43間
1	44間
4	45間
4	46間
2	47間
2	48間
4	49間
1	50間
1	51間

第五	手標號
2	1間
3	2間
2	3間
3	4間
3	5間
4	6間
1	7間
3	8間
2	9間
2	10間
4	11間
1	12間
2	13間
1	14間
4	15間
2	16間
3	17間
1	18間
3	19間
4	20間