

神奈川県食文化概論

1 外国の食文化に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 飲茶は、^{やひちや}点心を食べながら中国茶を飲む軽い食事のことである。
2. ボルシチやピロシキに代表されるイギリス料理は、体を温め、栄養価の高い料理が多い。
3. インド料理は、香辛料を多く使うことに特徴があり、代表的な鶏肉料理にタンドリーチキンがある。
4. 20世紀後半にフランスでヌーベル・キュイジーヌの運動が起こり、新鮮な魚介の味を生かすことや、加熱調理時間を短縮することなどの特徴がみられた。

2 世界の農耕文化と作物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|-------------|---|-------|------------|---|-------|
| 1. 地中海農耕文化 | — | 小麦 | 2. 根栽農耕文化 | — | タロイモ |
| 3. サバンナ農耕文化 | — | さとうきび | 4. 新大陸農耕文化 | — | じゃがいも |

3 日本の食文化史に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 本膳料理は、日本料理の基本的形式で、奈良時代に始まり、安土桃山時代にかけて発達した。
2. 懐石料理は、酒を楽しむための料理として発展し、現在の宴席の主流となっている。
3. 精進料理は、^{しょうじん}禅宗の発達とともに庶民にも広まった、植物性の材料を用いて作られる料理である。
4. 卓袱料理は、^{しっぽく}江戸時代初期に明の禅僧隠元により伝えられた中国風精進料理である。

4 次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

スローフードとは、伝統的な食文化を見直し、それらを守り、次世代に伝えるもので、() の田舎町から始まった運動である。

- | | | | |
|------------|---------|--------|---------|
| 1. アメリカ合衆国 | 2. イギリス | 3. ドイツ | 4. イタリア |
|------------|---------|--------|---------|

衛生法規

5 次の書類のうち、調理師免許の申請時に不要なものを1つ選びなさい。

1. 調理師養成施設卒業又は調理師試験合格を証明する書類
2. 戸籍の^{こせき}謄本若しくは^{とうほんも}抄本又は^{しょうほん}住民票の写し
3. 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるかないかに関する医師の診断書
4. 飲食店営業等において2年以上調理業務に従事した証明書

6 次の記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

飲食店等において調理の業務に従事する調理師は、()12月31日現在における氏名、住所などを就業地の都道府県知事に翌年の1月15日までに届け出なければならない。

1. 毎年
2. 2年ごとに
3. 3年ごとに
4. 4年ごとに

7 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食品安全基本法には、食育推進会議の設置に関する規定がある。
2. 健康増進法には、食品安全委員会の設置に関する規定がある。
3. 食品衛生法には、食品衛生管理者を設置する施設に関する規定がある。
4. 食育基本法には、調理師会を組織することに関する規定がある。

8 次の記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法は、都道府県知事等が、食品衛生に関する指導の職務を行わせるために命じた()に、監視指導計画に基づく監視指導を行わせなければならない、としている。

1. 食品衛生管理者
2. 食品衛生監視員
3. 食品衛生責任者
4. 食品衛生推進員

公衆衛生学

9 次の日本国憲法第25条の条文の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ ）の向上及び増進に努めなければならない。

1. 医療 2. 介護 3. 公衆衛生 4. 環境衛生

10 次の項目のうち、地域保健法に基づく保健所の事業内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
2. 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
3. 国民健康保険に関する事項
4. 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項

11 環境衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 一酸化炭素の中毒症状には、頭痛、めまい、吐き気などがあり、重症の場合死に至ることもある。
2. 屋内における一酸化炭素の主な発生源として、燃料用ガスの不完全燃焼がある。
3. PM2.5とは、粒径2.5マイクロメートル以下の微小粒子状物質のことである。
4. たばこの煙には、ダイオキシン類は含まれない。

12 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

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（感染症法）による分類で、二類感染症に分類される疾病は（ ）である。

1. 結核
2. コレラ
3. 腸管出血性大腸菌感染症
4. 後天性免疫不全症候群（エイズ）

13 次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

近年のわが国の国民健康づくり対策では、疾病の早期発見・早期治療という A にとどまらず、疾病の発生予防・健康増進という B に重点がおかれている。例えば食生活の改善や運動習慣の定着が C であり、一般健康診査や人間ドック、合併症の再発防止は D に相当する。

- | | A | | B | | C | | D |
|----|------|----|------|----|------|----|------|
| 1. | 二次予防 | —— | 一次予防 | —— | 二次予防 | —— | 一次予防 |
| 2. | 一次予防 | —— | 二次予防 | —— | 一次予防 | —— | 二次予防 |
| 3. | 二次予防 | —— | 一次予防 | —— | 一次予防 | —— | 二次予防 |
| 4. | 一次予防 | —— | 二次予防 | —— | 二次予防 | —— | 一次予防 |

14 次の食生活と生活習慣病との組合せのうち、最も関連性が低いと考えられるものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|----|------------|----|---------------|
| 1. | エネルギーの過剰摂取 | —— | 糖尿病 |
| 2. | 野菜の過剰摂取 | —— | 高尿酸血症 |
| 3. | 塩分の過剰摂取 | —— | 高血圧 |
| 4. | 飽和脂肪酸の過剰摂取 | —— | 高LDLコレステロール血症 |

15 わが国のたばこ対策に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 健康増進法に受動喫煙の防止を盛り込むなど、総合的なたばこ対策を進めている。
2. 健康日本21（第一次）では、保健医療上重要な課題となる9つの対象分野の1つとして「たばこ」を設定した。
3. 健康日本21（第二次）では、成人の喫煙率の減少（20%目標）を掲げている。
4. 健康日本21（第二次）では、未成年者の喫煙をなくすこと（0%目標）を掲げている。

16 次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

平成24年の人口動態統計によれば、悪性新生物（がん）の部位別の死亡率が最も高いのは、男性では□A□、女性では□B□である。

- | A | B |
|------|----|
| 1. 胃 | 乳房 |
| 2. 肺 | 大腸 |
| 3. 胃 | 子宮 |
| 4. 肺 | 胃 |

17 母子保健対策に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 妊産婦健診は35歳以上の高齢出産を対象とする。
2. 出産の届出により母子健康手帳が交付される。
3. 未熟児養育医療の対象は2,500g以下で生まれた乳児のほか、生活力が特に薄弱な乳児である。
4. 高額な医療費を要する不妊治療の経済的負担を軽減するために、特定不妊治療費助成制度がある。

栄 養 学

18 人体を構成する成分に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格などにより異なる。
2. 人体を構成する成分のうち、最も割合の多いものは水である。
3. 人体を構成する成分のうち、脂質の量は個人差が少ない。
4. 糖質は、エネルギーとして消費されるため、人体を構成する成分としては少ない。

19 次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

炭水化物（糖質）、 A、脂質を三大栄養素という。なお糖質とは、食物から食物繊維を除いたものをいう。この三大栄養素に、ビタミン、 B えたものを五大栄養素という。

- | <input type="text"/> A | <input type="text"/> B |
|------------------------|------------------------|
| 1. たんぱく質 | 水 |
| 2. たんぱく質 | 無機質 |
| 3. 無機質 | たんぱく質 |
| 4. 無機質 | 水 |

20 たんぱく質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. たんぱく質は、体内で筋肉などの構成成分となるが、身体機能の維持・調整の機能はない。
2. たんぱく質は、種類が多く、例えば、ナイアシン、グリコーゲンなどがあ
3. たんぱく質は、炭素、水素、酸素、硫黄を必ず含む。
4. 必須アミノ酸のバランスがよいたんぱく質は、生体内での利用率が高い

21 日本人の食事摂取基準^{せつしゅ}に関する次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

日本人の食事摂取基準（2010年版）では、1～29歳の場合、総エネルギー A を、30～69歳の場合、 B を脂質でとることが適当とされてい

- | <input type="text"/> A | <input type="text"/> B |
|------------------------|------------------------|
| 1. 20%以上 25%未満 | 20%以上 30%未満 |
| 2. 20%以上 30%未満 | 20%以上 25%未満 |
| 3. 30%以上 35%未満 | 30%以上 40%未満 |
| 4. 30%以上 40%未満 | 30%以上 35%未満 |

22 無機質の種類とその欠乏症の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. カルシウム —— 貧血 2. 鉄 —— くる病
3. ^{あえん}亜鉛 —— 味覚障害 4. ナトリウム —— 血圧上昇

23 肝臓の主な働きについて述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. エネルギーの貯蔵機能 2. ^{たんじゅう}胆汁の生成 3. 解毒機能 4. 尿の生成

24 母乳栄養に関する次の記述の□に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

授乳が人乳である場合を母乳栄養という。母乳には乳児にとって必要な栄養成分だけでなく、□A作用をもつ免疫^{めんえき}□Bなども含まれる。

□A
かんせんよくせい

□B

1. 感染抑制 —— グロブリン
2. 感染抑制 —— アルブミン
3. ^{こうさんか}抗酸化 —— グロブリン
4. 抗酸化 —— アルブミン

25 成人期の栄養・食生活について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加齢にともなう身体活動や基礎代謝の増加、ライフスタイルを考慮したエネルギー摂取に努める。
2. 塩分の過剰摂取、野菜類の摂取不足に気をつける。
3. 規則正しい食生活を送り、睡眠不足や疲労を蓄積しないよう心掛ける。
4. 禁煙と節酒に努める。

26 骨粗しょう症について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 原因としては、加齢、閉経（女性ホルモンの減少）などが多く、圧倒的に女性に多い。
2. 予防するために、カルシウムを十分にとる。
3. 予防するために、適度に日に当たる。
4. 予防するために、骨に負荷がかかる運動はしない。

食 品 学

27 次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

代表的なうま味成分の1つに、こんぶの（ ）がある。

1. アスパラギン酸 2. イノシン酸 3. グルタミン酸 4. コハク酸

28 ある食品の可食部100g中の成分として、炭水化物10g、脂質10g、たんぱく質10gが存在する場合、この食品100gのおよそのエネルギー値は次のうちどれか、アトウォーター係数を用いて算出しないさい。

1. 30kcal 2. 120kcal 3. 170kcal 4. 270kcal

29 次の記述の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

赤身魚や白身魚などの肉色は、主に筋肉色素である () の量に影響される。

- 1. ミオグロビン 2. ヘモグロビン
- 3. アントシアニン 4. アスタキサンチン

30 次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

動物性油脂と植物性油脂を比べると、飽和脂肪酸ほうわしぼうさんを多く含むのは A である。
 また、同じ炭素数の飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸を比べると、融点ゆうてんが低く、酸化されやすいのは B である。

A

B

- 1. 動物性油脂 ——— 飽和脂肪酸
- 2. 植物性油脂 ——— 飽和脂肪酸
- 3. 動物性油脂 ——— 不飽和脂肪酸
- 4. 植物性油脂 ——— 不飽和脂肪酸

31 調味料に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 八丁みそは、麦みそ的一种である。
- 2. 西京みそは、豆みそ的一种である。
- 3. 濃口しょうゆの塩分濃度は、薄口しょうゆの塩分濃度より高い。
- 4. 魚介類を原料としたしょうゆ状の調味料を魚醬ぎょしょうという。

32 冷蔵法・冷凍法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 冷蔵により食品に含まれる成分の化学的な変化を抑えることができる。
- 2. 冷蔵により食品についていた微生物を死滅させることができる。
- 3. 急速に冷凍する方が食品の細胞や組織がこわれにくい。
- 4. 青果物の種類によっては冷蔵により低温障害を起こすことがある。

食品衛生学

33 次の記述の()には、同じ言葉が入ります。正しいものを1つ選びなさい。

食中毒の分類に「細菌性食中毒」や「ウイルス性食中毒」があるが、両者が根本的に異なる点は、「細菌性食中毒」は、細菌が()の中で増える場合があるのに対し、「ウイルス性食中毒」は、ウイルスが()の中では決して増えないことである。

1. 空気 2. 水道水 3. 食品 4. 体

34 植物性自然毒に関する語句の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|-------|-----------------|
| 1. 青ウメ | _____ | 青酸配糖体 |
| 2. ドクゼリ | _____ | シクトキシン (チクトキシン) |
| 3. チョウセンアサガオ | _____ | テトラミン |
| 4. トリカブト | _____ | アコニチン |

35 調理従事者の衛生管理に関する次の記述のうち、妥当でないものを1つ選びなさい。

1. 作業衣は汚れが目立たないように黒いものを使用する。
2. 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物を交換する。
3. トイレには調理作業時に着用する作業衣、帽子、履き物のまま入らない。
4. 帽子、三角きん、ネットは毛髪を十分に覆うようにかぶる。

36 アニサキス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ヒトが牛肉や牛レバーを生食することで発症することがある。
2. 虫体がヒトの胃壁や腸壁に侵入する際に激痛をともなう。
3. 虫体は70℃以上の加熱で死滅する。
4. 虫体は-20℃で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。

37 食品調理施設における衛生管理に関する次の記述のうち、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. 原材料の入っていたダンボール箱やポリ袋は、そのまま保管庫に持ち込むと汚染のおそれがあるので、専用の容器に移し替える。
2. 衛生害虫の駆除で一番重要なのは、害虫の住めない環境を作ることである。
3. 冷蔵設備の庫内は、食材ごとに区分し、整頓して相互汚染が起こらないようにする。
4. 井戸水や受水槽の水を使用する場合は、遊離残留塩素は0.1mg/l未満であることを確認する。

38 食品添加物の品名と種類に関する次の組合せのうち、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. キシリトール ————— 甘味料
2. ソルビン酸 ————— 保存料
3. 亜硝酸ナトリウム ——— 発色剤
4. タール系色素 ————— 漂白剤

39 アレルギー物質を含むとして表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

1. さば
2. そば
3. やまいも
4. ごま

40 次の物質のうち、殺菌料として使用される食品添加物を1つ選びなさい。

1. クレゾール
2. 石炭酸
3. 次亜塩素酸ナトリウム
4. ホルマリン

41 消毒薬として用いるアルコールに関する次の記述のうち、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. 手指や器具などの消毒に用いる。
2. 殺菌力が強く、すばやく皮膚の表面に広がって効果を示し、残留性がない。
3. 食品添加物に指定されているものは、食品に直接噴霧しても安全である。
4. 100%濃度のものが最も強い殺菌効果を持つ。

42 生卵の鮮度判定の目安に関する次の記述のうち、**鮮度が不良であることを示すもの**を1つ選びなさい。

1. 殻の表面がザラザラしている。
2. 振って音がしない。
3. 割ったときに卵黄、卵白が広く広がる。
4. 電灯の光にかざすと、明るく透けて見える。

43 平成24年4月に施行された、食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウムの基準値に関する次の記述の()に入る数値として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

牛乳は()ベクレル/kgに設定された。

1. 10
2. 50
3. 100
4. 1,000

調理理論

44 包丁使用に関する次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. 隠し包丁とは、食品の内部まで味を浸透させたいとき、見える表面に細かい切り目をいれることである。
2. 食品の切り方は、嗜好性には影響しない。
3. 多くの野菜は、引き切りが適している。
4. もち、のり巻きなどを切るときには、刃を濡らせて摩擦を少なくするとよい。

45 焼き物の調理に関する次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

1. フライパンを使って肉を焼く方法は、間接焼きである。
2. 高温加熱をした場合、焼き色が付き、香ばしいかおりが生成する。
3. 水を使わないため、食品の水分量の変化は見られない。
4. 炭火焼きは、主に放射熱を利用した焼き物である。

46 電子レンジ加熱の原理と特徴に関する次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

電子レンジ庫内で、周波数が 2,450MHz の A を食品に照射すると、食品中の水分子は、激しい振動・回転運動により熱エネルギーを発生する。このことにより食品自体が発熱する仕組みであり、熱の放散が少なく、 B。

- | A | B |
|----------|--------|
| 1. マイクロ波 | 熱効率が低い |
| 2. マイクロ波 | 熱効率が低い |
| 3. 遠赤外線 | 熱効率が低い |
| 4. 遠赤外線 | 熱効率が低い |

47 味つけ以外での酢の用途と、その作用に関する記述の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. 魚の酢洗い | 生臭みを除く |
| 2. 魚の酢じめ | 脂質を除去して食感を変える |
| 3. カリフラワーを茹でる湯に酢を加える | フラボノイド色素に作用し、色を白く仕上げる |
| 4. ポーチドエッグ (落とし卵) をつくる湯に酢を加える | たんぱく質の熱凝固を促進する |

48 調味料と調味に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 汁物の塩分濃度は 0.6~0.9% ぐらいである。
2. 食品内部への調味料の浸透は、分子量が大きい砂糖の方が、塩よりも遅い。
3. 魚のみそ煮では、みそが生臭みを抑えている。
4. 小さじ1杯のしょうゆに含まれている塩分は、食塩にすると約5グラムである。

49 鍋の種類とその素材の特徴の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|-------|---|
| 1. 銅鍋 | _____ | <small>ねつでんどうりつ</small>
熱伝導率が低い、酸や塩分に強い。 |
| 2. ほうろう鍋 | _____ | 電磁調理器で使用できるものもある。 |
| 3. 土鍋 | _____ | 微妙な温度調節はしにくい、保温性に優れる。 |
| 4. アルミニウム鍋 | _____ | 熱伝導率が鉄よりも高い、酸やアルカリに弱い。 |

50 おいしさを構成する要因には、様々なものがある。「空腹は最高のソースである」という言い回しは、次のうちのどの要因を表しているか、正しい語句を1つ選びなさい。

1. 食べ物の外観
2. 食べ物の温度
3. 食べる人の生理的要因
4. 食べる人の心理的要因

51 味に関する次の現象のうち、相乗効果によるものを1つ選びなさい。

1. ぜんざいに少量の塩を加えると甘味が強くなる。
2. コーヒーの苦味は、砂糖を加えると弱く感じられる。
3. 酢の物では、酢と砂糖を合わせて使うと酸味の刺激が抑えられる。
4. だし汁の素材としてこんぶとかつお節を合わせて使うと、互いのうま味を強めあう。

52 苦味に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 苦味は、不可欠な味ではないので、5つの基本味には入っていない。
2. 苦味を呈する代表的な成分にグアニル酸がある。
3. ごく微量の苦味の存在で、嗜好性を高めている食品がある。
4. 苦味はヒトが先天的に好む味である。

53 次の米粉のうち、でんぷんが生の状態のものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|--------|--------|--------|---------|
| 1. 白玉粉 | 2. 寒梅粉 | 3. 春雪粉 | 4. 蓮明寺粉 |
|--------|--------|--------|---------|

54 次の
ないもの

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...

55 次の

さ
B

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...

56 小麦

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...

57 次の

1. ...

54 次の語句のうち、栄養素のバランスを検討するために用いる PFC 比率に含まれないものを1つ選びなさい。

1. 穀類エネルギー比率
2. 炭水化物エネルギー比率
3. たんぱく質エネルギー比率
4. 脂肪エネルギー比率

55 次の記述の に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

さつまいもは、ゆっくり加熱する方が A が働き甘味が強くなるため、
 B よりも C の方が甘味が少ない。

A

B

C

- | | | |
|------------------|---------------|---------------|
| 1. ポリフェノールオキシダーゼ | — 電子レンジ加熱したいも | — 石焼いも |
| 2. ポリフェノールオキシダーゼ | — 石焼いも | — 電子レンジ加熱したいも |
| 3. アミラーゼ | — 電子レンジ加熱したいも | — 石焼いも |
| 4. アミラーゼ | — 石焼いも | — 電子レンジ加熱したいも |

56 小麦粉の生地（ドウ）に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

1. グルテン形成に関与するたんぱく質は、グロブリンとグルテニンである。
2. 食塩の添加は、グルテンの形成を阻害し、ドウの粘弾性を減少させる。
3. 砂糖の添加は、グルテンの形成を阻害し、ドウの伸展性を増加させる。
4. 油脂の添加は、グルテンの形成を促進し、ドウの安定性を減少させる。

57 次の野菜のうち、緑黄色野菜でないものを1つ選びなさい。

1. ほうれんそう
2. キャベツ
3. にんじん
4. かぼちゃ

58 魚介類の調理に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 赤身の魚をさしみにする場合は、そぎ作り、糸作りなどが適している。
2. あらいは、新鮮な魚肉をそぎ切りなどにして、冷水または湯の中で洗い、こりこりとした歯ざわりになったところを賞味する。
3. 魚の立て塩法とは、魚をぬらした和紙で包み、その上から食塩を振る方法である。
4. 魚の酢漬けは、生魚を食酢に漬けて生臭みをとった後、塩締めにする。

59 肉の調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 肉を水中で長時間加熱すると、コラーゲンのゼラチン化により軟化する。
2. 肉を加熱すると灰褐色となるのは、メトミオグロモゲンによるものである。
3. 食酢や食塩による肉の軟化は、たんぱく質分解酵素の働きによる。
4. 鶏肉は牛肉や豚肉に比べて結合組織が少なく、部位による差があまりないので、1羽のまま皮を付けて加熱する料理がある。

60 卵の凝固性に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 卵黄は80℃前後から凝固しはじめ、85℃になると完全凝固する。
2. 卵白は65℃前後から凝固しはじめ、70℃になると完全凝固する。
3. 半熟卵は完全に凝固していないゆで卵のことで、沸騰状態を10分以上維持したゆで卵のことを呼ぶことが多い。
4. 卵を長時間ゆでると、卵白たんぱく質から発生した^{リョウカ}硫化水素が卵黄中の鉄と反応して硫化第一鉄になり、卵黄の表面が青黒く変色する。

平成26年度第1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	3
	問3	3
	問4	4
衛生法規	問5	4
	問6	2
	問7	3
	問8	2
公衆衛生学	問9	3
	問10	3
	問11	4
	問12	1
	問13	3
	問14	2
	問15	3
	問16	2
	問17	4
栄養学	問18	3
	問19	2
	問20	4

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

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

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。

年度	食品衛生学		環境学
	科目	単位数	
26	食41	4	
27	食42	3	
28	食43	5	
29	食44	4	
30	食45	3	
31	食46	1	
32	食47	5	
33	食48	4	
34	食49	1	
35	食50	3	
36	食51	4	
37	食52	3	
38	食53	1	
39	食54	1	
40	食55	4	
41	食56	3	
42	食57	3	
43	食58	2	
44	食59	3	
45	食60	4	

年度	栄養学		食品衛生学	
	科目	単位数	科目	単位数
26	食21	5	食31	3
27	食22	3	食32	4
28	食23	4	食33	1
29	食24	1	食34	1
30	食25	1	食35	4
31	食26	4	食36	3
32	食27	3	食37	1
33	食28	3	食38	1
34	食29	1	食39	4
35	食30	3	食40	4
36	食31	4		
37	食32	5		
38	食33	3		
39	食34	3		
40	食35	1		
41	食36	1		
42	食37	4		
43	食38	4		
44	食39	5		
45	食40	3		

年度	食文化情報		衛生学		公衆衛生学		計
	科目	単位数	科目	単位数	科目	単位数	
26	食1	2	食6	3	食10	3	8
27	食2	3	食7	3	食11	4	10
28	食3	3	食8	3	食12	1	10
29	食4	4	食9	3	食13	3	10
30	食5	4	食10	3	食14	2	9
31			食11	4	食15	3	10
32			食12	3	食16	3	9
33			食13	1	食17	4	9
34			食14	2	食18	3	8
35			食15	3	食19	2	8
36			食16	3	食20	4	10
37			食17	4			
38			食18	3			
39			食19	2			
40			食20	4			

試験の結果、試験の問題及び解答についてお問い合わせはできません。