

H26

第2回

20

神奈川県

## 食文化概論

1 都道府県とその地域の郷土料理の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 香川県 — さぬきうどん
2. 宮城県 — しょっつる鍋
3. 北海道 — 石狩鍋
4. 山梨県 — ほうとう

2 中国料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. フカヒレやナマコ、貝柱などを乾物（干貨）として利用する。
2. 長江（揚子江）下流一帯で発展した上海料理では、魚介類も多く使う。
3. 南方系の広東料理では、マーボートウフ麻婆豆腐、タンタンミエン担担麵がよく知られている。
4. 点心のうち、ティエンティエンシン甜点心は甘いもの、シエンティエンシン鹹点心は甘くないものと大別される。

3 次の記述の□にあてはまる国際機関の名称を1つ選びなさい。

2013年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」が□の「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」へ登録された。

1. WHO（世界保健機関）
2. ユニセフ（国際連合児童基金）
3. ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）
4. FAO（国際連合食糧農業機関）

江戸時代に普及した料理又は食文化として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. そば切り
2. 一膳飯屋
3. にぎりずし
4. 唐菓子

# 衛生法規

5 調理師名簿に登録される事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 氏名      2. 住所      3. 性別      4. 生年月日

6 次の記述は、調理師法施行令第15条第2項の条文です。□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。

調理師は、免許の取消処分を受けたときは、□ A □以内に、免許証を免許を与えた□ B □に返納しなければならない。

A

B

1. 五日      ————      都道府県知事  
2. 五日      ————      厚生労働大臣  
3. 三十日    ————      都道府県知事  
4. 三十日    ————      厚生労働大臣

7 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 「消費者基本法」は、製造者に過失がなくとも、製造物の欠陥により人の生命、身体等に被害が生じた場合の被害者の救済について定めている。  
2. 「製造物責任法」(PL法)は、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている。  
3. 「不当景品類及び不当表示防止法」(景品表示法)は、消費者利益の擁護と増進ようごに関する総合的な施策の推進を目的としている。  
4. 「食品安全基本法」は、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。

8 次の衛生法規と最も関係の深い省庁しょうちょうの組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 検疫法      ————      外務省  
2. 水道法      ————      厚生労働省  
3. 学校保健安全法      ————      文部科学省  
4. 大気汚染防止法      ————      環境省

# 公衆衛生学

9 母子保健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. 妊娠の届出をした妊婦に対して、国から母子健康手帳が交付される。
2. 体重 2,700g 未満の乳児が出生した時は、低体重児の届出を行うことになっている。
3. 母子保健法において「乳児」とは、1歳に満たない者をいう。
4. 3歳児健康診査では、体格を重視するため、身長、体重のチェックは行うが、歯科健康診査は行わない。

10 学校保健と食育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. 平成 25 年度学校保健統計調査によると、肥満傾向児の割合は、小学校高学年、中学生ともに 18~20 % である。
2. 学校給食法では、学校給食の目標の1つとして、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ことがあげられている。
3. 第2次食育推進基本計画によると、学校給食における地場産物を使用する割合の現状値は約 45% である。
4. 第2次食育推進基本計画によると、農林漁業体験を経験した国民の割合の現状値は約 10% である。

11 高齢者保健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. 特定健康診査及び特定保健指導は、40~64歳を対象としている。
2. 特定健康診査及び特定保健指導は、医療保険者にその実施を義務づけている。
3. 介護保険制度の財源の3割は保険料で、残り7割は公費で負担している。
4. 介護保険制度の保険者は、都道府県である。

12 労働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. 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法がある。
2. 労働衛生の基本対策には、作業環境管理、作業管理、健康管理がある。
3. 業務上疾病のうち、負傷に起因する疾病で最も多いのは、災害性腰痛である。
4. 事業者は全労働者に対して、一般健康診断と特殊健康診断を行わなければならない。

13 わが国で行われている衛生統計調査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. 平成24年の人口動態統計では、死亡率は8.2、出生率は10.0で人口の自然増加が期待できる。
2. 患者調査は病院及び診療所を利用する患者の状況を調査するもので、毎年行われる。
3. 平成24年における総人口に占める65歳以上の人口の割合(高齢化率)は、24.1%と高齢化が進んでいる。
4. 国民健康・栄養調査は3年ごとに実施され、飲酒や喫煙についての項目がある。

14 水道水の水質基準として、検出されないこととされているものを1つ選びなさい。

1. 大腸菌
2. 銅及びその化合物
3. フッ素及びその化合物
4. 塩化物イオン

15 近年のわが国の公衆衛生の現状と課題に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 第二次世界大戦後、公衆衛生水準は向上し、結核による死亡率は大幅に低下した。
2. 生活習慣病(がん、糖尿病、高血圧等)が減少し、平均寿命の伸びが著しい。
3. ごみや廃棄物処理などの環境衛生にかかわる課題は多く、家電のうち、エアコン、テレビ、冷蔵庫・冷凍庫、洗濯機・衣類乾燥機は特定家庭用機器再商品化法(家電リサイクル法)による取扱いが必要である。
4. ダイオキシン類は、プラスチックなどが燃えるときに発生するほか、たばこの煙、自動車の排気ガスなど様々な発生源がある。

16 エボラ出血熱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. エボラウイルスによる感染症である。
2. 主として患者の体液等(血液、分泌物、吐物・排泄物)に触れることにより感染する疾病である。
3. 日本に常在しない感染症で、空港や港湾で検疫の対象となっている。
4. 日本では一類感染症に分類されており、感染拡大防止のための、当該感染症患者の勧告による入院は、全額自己負担となる。

17 わが国の医療保険について、次の被保険者と制度の組合せとして、~~誤っているもの~~ のを1つ選びなさい。

被保険者	制度
1. 自営業者、年金生活者、非正規雇用者	国民健康保険
2. 中小企業のサラリーマン	全国健康保険協会管掌健康保険 (協会けんぽ)
3. 公務員	共済組合
4. 75歳以上の後期高齢者	組合管掌健康保険 (組合健保)

## 栄 養 学

18 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。

現在使用されている「日本人の食事摂取基準(2010年版)」では、<sup>せつしゆ</sup>食物繊維の目標量を18歳以上で男性1日  A g以上、女性1日  B g以上としている。

	A	B
1.	19	17
2.	19	16
3.	18	17
4.	18	16

19 コレステロールに関する次の記述のうち、~~誤っているもの~~ 誤っているものを1つ選びなさい。

- 細胞膜の構成成分である。
- ステロイドホルモンや胆汁酸<sup>たんじゅうさん</sup>の材料になる。
- 体内で主として、腎臓<sup>じんぞう</sup>で合成される。
- HDLコレステロールは、善玉コレステロールとも呼ばれる。

ヒトの必須<sup>ひつと</sup>アミノ酸(不可欠アミノ酸)として、~~誤っているもの~~ 誤っているものを1つ選びなさい。

- |            |         |         |        |
|------------|---------|---------|--------|
| 1. トリプトファン | 2. ロイシン | 3. グリシン | 4. バリン |
|------------|---------|---------|--------|

21 <sup>しろうせい</sup>脂溶性ビタミンの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビタミンA — ビタミンB<sub>1</sub> — ビタミンD — ビタミンK
2. ビタミンA — ビタミンC — ビタミンD — ビタミンK
3. ビタミンA — ビタミンC — ビタミンE — ビタミンK
4. ビタミンA — ビタミンD — ビタミンE — ビタミンK

22 ビタミンとその<sup>けつぼうしょう</sup>欠乏症の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |                       |    |                       |
|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. ビタミンA              | —— | <sup>こうかくえん</sup> 口角炎 |
| 2. ビタミンB <sub>1</sub> | —— | 貧血                    |
| 3. ビタミンC              | —— | 夜盲症                   |
| 4. ビタミンD              | —— | くる病                   |

23 次のうち、<sup>こうそ</sup>消化酵素ではないものを1つ選びなさい。

1. ペプシン
2. ラクターゼ
3. トリプシン
4. マルトース

24 妊娠期の栄養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. 妊娠中の体重増加量の目標は、母体と<sup>たいじ</sup>胎児にとって望ましい量にする。
2. つわりの間は、食べたいものを食べたいときに食べるといった方法でよく、栄養素不足になることを心配しすぎるのは、かえってよくない。
3. 妊娠中は貧血になりにくい。
4. 胎児の<sup>へいさ</sup>神経管閉鎖障害の発症リスクを低減するため、<sup>せつしゅ</sup>葉酸の<sup>すいしょう</sup>摂取が推奨されている。

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・離乳の支援ガイド」によれば、離乳の開始は、生後  A  か月頃が適当で、完了は  B  か月頃とされている。

- |    | A    |    | B     |
|----|------|----|-------|
| 1. | 4, 5 | —— | 12~18 |
| 2. | 4, 5 | —— | 18~24 |
| 3. | 5, 6 | —— | 12~18 |
| 4. | 5, 6 | —— | 18~24 |

血液検査項目とその値から判断される事項の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |    |                   |    |               |
|----|-------------------|----|---------------|
| 1. | アルブミン             | —— | 低栄養           |
| 2. | ヘモグロビンA1c (HbA1c) | —— | 過去1~2か月の血糖の状態 |
| 3. | クレアチニン            | —— | 腎機能低下         |
| 4. | 血糖値               | —— | 貧血            |

## 食 品 学

いも類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. 日本人の平均的な摂取量は、1人350g/日である。
2. じゃがいもの芽には、ソラニンという毒素がある。
3. こんにゃくいもの主成分は、アミロペクチンという難消化性多糖である。
4. さつまいもの黄色の色素の主成分は、ビタミンCである。

28 下図の食品につけられているマークに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。



 : マークの文字の部分を隠してあります。

1. 栄養機能食品の許可マークである。
2. 特別用途食品の許可マークである。
3. 所管する省庁は農林水産省である。
4. 所管する省庁は消費者庁である。

29 水産加工品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. 魚を食塩水に漬ける塩蔵法を立塩法<sup>たてしお</sup>という。
2. 煮てから乾燥させたものを煮干しという。
3. すりつぶした魚肉を主原料としたものを練り製品という。
4. 原材料の水分活性を高めたものを乾製品（乾燥食品）という。

30 食用微生物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。

ワインの製造には  A  が用いられる。一方、清酒の製造には  A  と  B  が用いられる。糸引き納豆やヨーグルトの製造には  C  が用いられる。

- | A        | B     | C     |
|----------|-------|-------|
| 1. コウジカビ | 酵母    | 細菌    |
| 2. 細菌    | 酵母    | コウジカビ |
| 3. コウジカビ | 細菌    | 酵母    |
| 4. 酵母    | コウジカビ | 細菌    |

31 魚介類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. 魚油には、イコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）が含まれるのが特徴である。
2. 魚類の脂質含量は、一般に産卵後よりも産卵前の方が高い。
3. 貝類には、デンプンが多く含まれる。
4. 魚の煮こごりは、コラーゲンが関与している。

32 食用部位による野菜の分類と野菜名の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |        |    |               |
|--------|----|---------------|
| 1. 花菜類 | —— | カリフラワー、ブロッコリー |
| 2. 果菜類 | —— | アスパラガス、レタス    |
| 3. 根菜類 | —— | ほうれん草、たけのこ    |
| 4. 茎菜類 | —— | きゅうり、ピーマン     |

## 食 品 衛 生 学

33 ヒスタミン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. 牛肉に多く含まれているヒスチジンが、腐敗の際ヒスタミンに変化することによりおこる。
2. 顔面などの紅潮、じんましん様の発疹など、アレルギー症状と似た症状をおこす。
3. 潜伏期間は、食後 30 分～1 時間程度である。
4. 多くは 12 時間以内に回復するが、抗ヒスタミン剤の投与が効果的である。

34 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。

腸管出血性大腸菌は、O157、O26、O111 などの血清型があり、 菌生性大腸菌ともいわれ、感染し発症すると出血性大腸炎などの症状を呈する。また、溶血性尿毒症症候群を併発することもあり、死に至ることもある。

1. ペロ毒素 2. エンテロトキシン 3. テトロドトキシン 4. シタトキシン

35 ノロウイルスとその食中毒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. 感染力は弱く、ウイルスを100万個以上摂取しないと発病しない。
2. カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖することはない、人の腸管のみで増殖する。
3. 逆性せっけんの消毒効果は期待できないが、消毒用アルコールは十分な消毒効果が期待できる。
4. ワクチンで予防することができる。

36 食中毒菌が発育・増殖するために必要な条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 栄養素
2. 適当な温度
3. 光
4. 水分・水分活性

37 寄生虫と感染源食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. アニサキス ————— サバ、アジ、タラ、イカ
2. 旋毛虫 (トリヒナ) ————— サクラマス、サケ
3. 横川吸虫 ————— アユ、シラウオ、ウグイ
4. 肺吸虫 ————— モクズガニ、サワガニ

38 食品添加物の品名と種類の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) ————— 酸化防止剤
2. 安息香酸 ————— 保存料
3. プロピレングリコール ————— 発色剤
4. 亜硫酸ナトリウム ————— 漂白剤

39 魚類の鮮度判定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. 鮮度の良いものは、魚体が水に浮かぶ。
2. 眼球は、冷凍したものでも鮮度の指標となる。
3. 腐敗が進んだものは、魚肉のpHが低下する。
4. えらは、鮮度の低下に伴い色調が鮮紅色から白色や暗緑色に変化する。

40 食器の洗浄時の注意事項に関する次の記述の  に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

は、<sup>ひょうはくざい</sup>漂白剤につけると変色することがある。

1. ガラス      2. <sup>とうじき</sup>陶磁器      3. 金属      4. 合成樹脂

41 合成樹脂製の器具・容器包装の種類と用途の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. フェノール樹脂 (PF)      \_\_\_\_\_      皿、<sup>かん</sup>汁椀  
2. メラミン樹脂 (MF)      \_\_\_\_\_      電子レンジ用容器  
3. シリコン樹脂 (SI)      \_\_\_\_\_      乳首、パッキン  
4. エポキシ樹脂 (EP)      \_\_\_\_\_      金属缶の内面塗装

42 殺菌・消毒方法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. 紫外線消毒は、表面だけではなく内部にまで殺菌効果がある。  
2. 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されているため食品にも直接使用できるものであり、食器の殺菌、漂白に適している。  
3. アルコール消毒は、7%濃度の溶液が最も強い殺菌効果を持つ。  
4. 電気分解水（電解水）は、金属の<sup>ふしょく</sup>腐食作用がないので金属器具への使用に適している。

43 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。

<sup>かいめんかつせいざい</sup>界面活性剤の作用のうち、<sup>ゆし</sup>油脂と水とを一体化させ、汚れをきれいに落とす作用を  という。

1. <sup>しんとう</sup>浸透作用      2. <sup>かよう</sup>可溶化作用      3. 乳化作用      4. 分散作用

## 調理理論

44 牛乳・乳製品の調理特性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. 牛乳を加熱していくと、たんぱく質が変性し、乳脂肪などとともに凝集して表面に薄い皮膜を生じる。
2. バターには小麦粉製品にもろさを与えるショートニング性があり、クッキー生地に利用される。
3. 魚やレバーを下処理として牛乳に浸漬しておく、生臭みを抑える効果がある。
4. 生乳から得られるクリームは油中水滴型のエマルションであり、泡立ててケーキのデコレーションに用いられる。

45 次の記述のうち、肉の加熱により起こる現象として、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. 水中で長時間加熱するとコラーゲンのゼラチン化が起こる。
2. 脂質の凝固によりかたくなる。
3. 生肉の薄桃色又は赤色から、灰褐色に変化する。
4. 高温で加熱すると焼き色がつき、香ばしい匂いが生ずる。

46 砂糖の調理特性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. スポンジケーキやカステラでは、好ましい色や香りを与える。
2. メレンゲを作る際には、泡の安定性を高める。
3. ス克蘭ブルエッグでは、熱凝固を遅らせ、軟らかい仕上がりとなる。
4. 大福餅の皮では、糊化デンプンの老化を促進する。

47 食品の色素とその変化についての次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. クロロフィル色素は、長時間加熱すると変色する。
2. れんこんは、重曹を加えた水でゆでると色が白く仕上がる。
3. カロテノイド系の色素は、シチューなどの長時間加熱する調理では多くが分解される。
4. 紫黒色のブドウジュースの色は、脂溶性のリコペン (リコピン) 色素による。

48 小麦粉を用いた次の食品の一般的な製法において、重曹やベーキングパウダーなどの化学膨化剤を用いているものを1つ選びなさい。

1. パイ生地    2. うどん    3. ホットケーキ    4. ルウ

49 鶏卵の調理特性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. カスタードプディングの凝固には、牛乳中のカルシウムイオンが関与している。  
2. ポーチドエッグを作るとき、沸かした湯に食酢を加えることで、卵の凝固を促進させる。  
3. 茶わん蒸しを作るとき、100℃を維持して加熱するとすだちを防ぐことができる。  
4. 卵白の熱凝固性を利用して、スープストックの濁りを除去することができる。

50 ゲル化剤とゼリー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. ゼラチンゼリー（ゼラチン濃度2%程度）は、口に入れると体温で溶けるため、滑らかな食感が得られる。  
2. たんぱく質分解酵素を含むパイナップルの生果汁を入れると、ゼラチンゼリーは固まらない。  
3. ゼラチンゼリーを冷蔵庫で保存すると、翌日には離しょうにより、弾力が失われる。  
4. 寒天液は、20℃の室温でも固めることができる。

51 給食の献立作成について述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. おいしさの感じ方は人によって異なるため、喫食者の嗜好調査を行う必要はない。  
2. 衛生面での安全性を考えて、献立に入れる料理が限定されることがある。  
3. 食材の仕入れ値は変化するので、献立作成時は予算について考えなくてもよい。  
4. 献立作成者と調理担当者が異なるときは、レシピ（作業指示書）は非効率的なので使われない。

52 次の記述が説明しているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

生あるいは下処理した食材と調味液を専用の袋に入れ、空気を抜きながら密封した後、通常の加熱よりも低温で時間をかけて加熱する。

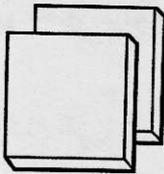
- 1. フリーズドライ
- 2. クックサーブシステム
- 3. 真空調理法
- 4. 高圧調理法

53 <sup>しんせき</sup>浸漬操作の目的とその例の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

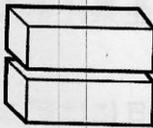
- 1. うま味成分の抽出 ————— 干し貝柱の水浸
- 2. テクスチャーの向上 ————— 千切りキャベツの水浸
- 3. 変色の防止 ————— いも類の水浸
- 4. 微生物の繁殖防止 ————— 魚介類のあらい

54 次の食品の切り方の中から、短冊切りを選びなさい。

1.



2.



3.



4.



55 ゆで物への添加材料とその目的の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 食塩 ————— カロテノイドの安定化
- 2. 米糠<sup>ぬか</sup> ————— あく抜き
- 3. 重曹 ————— 煮崩れ防止
- 4. ミョウバン ————— 組織の軟化

56 日本料理のだしのとり方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。

加熱により一番だしをとる場合は、 A 加熱し、うま味成分を汁の方へ抽出する。例えば、 B は水から浸漬し加熱して、汁が沸とうしないうちに取り出し、 C は沸とう水に入れ、すぐ加熱を止める。

- | <input type="checkbox"/> A |    | <input type="checkbox"/> B |    | <input type="checkbox"/> C |
|----------------------------|----|----------------------------|----|----------------------------|
| 1. じっくりと                   | —— | こんぶ                        | —— | かつお節                       |
| 2. じっくりと                   | —— | かつお節                       | —— | こんぶ                        |
| 3. 短時間                     | —— | こんぶ                        | —— | かつお節                       |
| 4. 短時間                     | —— | かつお節                       | —— | こんぶ                        |

57 蒸し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。

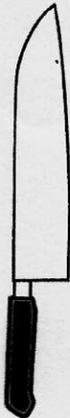
1. 沸騰した水から発生する水蒸気の潜熱で食品を加熱する。
2. 蒸気による加熱のため食品は焦げず、形、色、香りを保って長時間の加熱ができる。
3. 生臭みが消えるので、魚料理全般に向いている。
4. もち米のように、でんぷんの糊化に多量の水を必要とするものは、途中で振り水をする。

58 味付け以外の調味料の役割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. ひき肉に食塩を加えて練ると、粘りがでにくく成形しにくい。
2. 果汁に食塩を加えると、ビタミンCが失われやすい。
3. 寒天やゼラチン液に砂糖を加えて固めると、ゼリーがもろくなる。
4. こんぶを煮る際に食酢を加えると、やわらかく味が浸透しやすくなる。

59 次の包丁の中から、やなぎ刃包丁を選びなさい。

1.



2.



3.



4.



60 味に関する次の現象のうち、対比効果によるものを1つ選びなさい。

1. だし汁に少量の食塩を加えると、うま味が強調される。
2. コーヒーに砂糖を加えると、苦味が抑えられる。
3. かんきつ類の果汁に砂糖を加えると、酸味が緩和される。
4. 砂糖と、サッカリンなどのほかの甘味料を併用すると、互いの甘味を強めあう。

1	2	31	3
2	3	32	1
3	3	33	1
4	4	34	1
5	2	35	2
6	1	36	3
7	4	37	2
8	1	38	3
9	3	39	4
10	2	40	3
11	2	41	2
12	4	42	2
13	3	43	3
14	1	44	4
15	2	45	2
16	4	46	4
17	4	47	1
18	1	48	3
19	3	49	3
20	3	50	3
21	4	51	2
22	4	52	3
23	4	53	4
24	3	54	3
25	3	55	2
26	4	56	3
27	2	57	3
28	4	58	4
29	4	59	2
30	4	60	1

井 2610 / 201  
調理師

10/10/2011  
 10/10/2011

31	3	1
32	1	2
33	1	3
34	1	4
35	2	5
36	3	6
37	2	7
38	3	8
39	4	9
40	3	10
41	3	11
42	2	12
43	2	13
44	3	14
45	3	15
46	4	16
47	2	17
48	4	18
49	4	19
50	1	20
51	3	21
52	3	22
53	3	23
54	3	24
55	3	25
56	2	26
57	4	27
58	4	28
59	3	29
60	4	30
61	2	
62	1	