

1 食文化概論

問1 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特徴のうち、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 3 五感で味わう美意識
- 4 正月などの年中行事との密接な関わり

問2 日本料理様式に関する次の記述のうち、会席料理の特徴を1つ選びなさい。

- 1 植物性の材料のみを用いて作られる料理である。鎌倉時代に道元が伝えた料理は流派のひとつとして確立されており、銘々膳を用い、料理も銘々盛りを基本とし、味付けは比較的淡泊である。
- 2 本膳料理を簡略化し、料理本来の味覚を楽しむための料理である。献立は一汁三菜、二汁五菜、三汁七菜など数種ある。
- 3 江戸時代初期に禅僧隠元により伝えられた精進料理の一種である。料理は大皿盛りで、各自取り回して食べる。油脂と葛を多用し、味付けは比較的濃厚である。
- 4 酒を楽しむ料理として発展した。出された料理をその場で全部食べきれぬ量だけ出す食い切り料理の形式をとり、一品ずつ配膳するのが基本で、汁と飯を最後に出す。

問3 日本の主な郷土料理の組み合わせで、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- | | | |
|---------|---|-----|
| 1 柿の葉ずし | — | 奈良県 |
| 2 ほうとう | — | 秋田県 |
| 3 しもつかれ | — | 栃木県 |
| 4 冷や汁 | — | 宮崎県 |

問4 次の世界の料理の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イタリア料理 — ガスパチョ、パエリア
- 2 ロシア料理 — ボルシチ、カーシャ
- 3 インド料理 — トムヤムクン、グリーンカレー
- 4 中国料理 — プルコギ、ビビンバ

問5 次の食料のうち、農林水産省食料需給表による、2014年度の国内食料自給率が、50%以下のものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳・乳製品
- 2 鶏卵
- 3 米
- 4 豆類

2 公衆衛生学

問1 地域保健法に規定される保健所の業務で、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 医事及び薬事に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 人口動態統計に関する事項
- 4 予防接種に関する事項

問2 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）に基づいて、飲食物に直接接触する業務への就業が制限されるものを1つ選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 E型肝炎
- 4 後天性免疫不全症候群

問3 衛生統計に関する記述で、()に入る組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(ア)は、日本国内に住む全ての人と世帯を対象にした、人口や世帯の実態を明らかにする調査で、5年ごとに実施される。わが国では高齢化が進んでおり、平成26年の65歳以上の老年人口〔高齢化率〕は(イ)%である。

- | (ア) | | (イ) |
|------------|---|------|
| 1 国勢調査 | — | 33.4 |
| 2 国勢調査 | — | 26.0 |
| 3 国民生活基礎調査 | — | 33.4 |
| 4 国民生活基礎調査 | — | 26.0 |

問4 環境衛生に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 シックハウス症候群の原因となる化学物質として、接着剤や塗料に含まれるホルムアルデヒド、トルエンなどがある。
- 2 建築物環境衛生管理基準では、事務室の温度は17℃以上28℃以下になるよう努めなければならないと定められている。
- 3 密閉した室内で火や暖房器具を使うと、不完全燃焼が進み、独特な刺激臭を持つ一酸化炭素が増加する。
- 4 わが国の下水道処理人口普及率は、平成26年度末で全人口の77.6%である。

問5 次のうち、蚊が媒介する感染症として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ペスト
- 2 マラリア
- 3 デング熱
- 4 日本脳炎

問6 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準に含まれないものを1つ選びなさい。

- 1 腹囲
- 2 空腹時血糖
- 3 体脂肪率
- 4 血圧

問7 次のうち、廃棄物の処理及び清掃に関する法律で、産業廃棄物とされていないものを1つ選びなさい。

- 1 汚泥
- 2 廃油
- 3 廃プラスチック類
- 4 し尿

問8 調理師に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を受けた都道府県知事に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 調理の業務に10年間携わり、優れた調理技術があると認められる者は、調理師免許がなくても調理師を名乗ることができる。
- 3 調理師は、食中毒など飲食物を通じて起こる事故を未然に防ぐとともに、健康増進につながる適切な食事を提供することにより国民の健康づくりの一部を担うなど社会的に重要な役割を担う。
- 4 調理師法では、飲食店関係営業施設などにおいては、調理師を置くように努めなければならないと定められている。

問9 労働安全衛生法で、常時50人以上の労働者を使用するすべての事業所において、選任が義務づけられているものを1つ選びなさい。

- 1 総括安全衛生管理者
- 2 産業医
- 3 安全管理者
- 4 産業保健指導者

問10 介護保険制度に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 第1号被保険者は70歳以上、第2号被保険者は50～69歳である。
- 2 介護施設入所者の食費のうち、5割が保険料から給付される。
- 3 要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援1～5および要介護1～2に区分される。
- 4 介護保険から給付を受けるためには、要介護状態の判定を市区町村に設置される介護認定審査会において認定を受けなければならない。

3 栄養学

問1 栄養素に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、アミノ酸を五大栄養素という。
- 2 水分は、成人で体重の約50～60%を占め、20%を失うと生命の危険がある。
- 3 ビタミンA、Cは酸化されやすい。
- 4 たんぱく質はアミノ酸まで分解されて吸収されるが、体内で合成できない9種類のアミノ酸を必須アミノ酸という。

問2 脂質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 エネルギー源として優れており、1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 2 脂溶性ビタミン（A、C、E、K）の吸収を助ける作用がある。
- 3 リノール酸、リノレン酸、アラキドン酸など必須脂肪酸は体内では合成できないため、食物から摂取しなければならない。
- 4 植物油に多い多価不飽和脂肪酸や、魚油に多いエイコサペンタエン酸（EPA）とドコサヘキサエン酸（DHA）は血栓予防、血中LDLコレステロール低下作用がある。

問3 無機質（ミネラル）に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 紅茶、緑茶などに含まれるタンニンは、鉄の吸収を高める。
- 2 ほうれん草に含まれるシュウ酸やリンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を阻害する。
- 3 亜鉛の代表的な欠乏症に味覚障害がある一方、継続的な過剰摂取により、銅や鉄の吸収が阻害される。
- 4 ナトリウムの過剰摂取は、高血圧、胃がんなどのリスクになる。

問4 ビタミンに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 サプリメント等でビタミンをとりすぎると、水溶性ビタミンは尿中に排泄されるため過剰症は少ないが、脂溶性ビタミンは排出されにくく過剰症につながりやすい。
- 2 皮膚にはプロビタミンDがあり、日光中の紫外線に当たると活性化されてビタミンDへ変換されるため適度に日光に浴びることは重要である。
- 3 葉酸には、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる働きがある。
- 4 ビタミンB₂は、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。

問5 食物繊維に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食物繊維は、エーテルなどの有機溶媒に溶ける物質をいい、ヒトの消化酵素で容易に分解される。
- 2 不溶性食物繊維は、消化管通過時間を早めて便通をよくする働きがあり、水溶性食物繊維はコレステロール低下作用、急激な血糖や血圧の上昇を抑制する働きがある。
- 3 野菜や豆類に多いセルロース、果物に多いペクチン、こんにゃくの成分グルコマンナンなどが食物繊維に該当する。
- 4 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、目標量を18～69歳で男性20g／日以上、女性18g／日以上としている。

問6 次の消化酵素と作用する物質の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミラーゼ（唾液）－ たんぱく質
- 2 リパーゼ（膵液）－ 脂質
- 3 ペプシン（胃液）－ でんぷん
- 4 スクララーゼ－ ブドウ糖

問7 国民の健康状態に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品群別摂取量の年次推移では、米などの穀類が徐々に減り、穀類エネルギー比率は昭和50年以降、50%を割っている。
- 2 食塩摂取量は平成7年より増加傾向が続き、平成26年は9.7gまで増加した。
- 3 エネルギーや動物性脂肪などの過剰摂取や運動不足から肥満や生活習慣病が多発しており、健康上、大きな問題となっている
- 4 若い女性では、減食する傾向がみられ、エネルギー、たんぱく質、無機質、ビタミンなどの不足から貧血や体力低下が目立つなど、新たな問題が生じてきている。

問8 日本人の食事摂取基準（2015年版）に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 成人の1日当たりの食塩摂取量を男性8.0g/日未満、女性7.0g/日未満としている。
- 2 脂質の目標量は、エネルギー産生栄養素バランスとして、18~29歳では総エネルギー摂取量の20%以上30%未満、30歳以上では20%~25%としている。
- 3 たんぱく質の目標量は、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上の全ての年齢で総エネルギー摂取量の13~20%としている。
- 4 炭水化物の目標量は、エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上の全ての年齢で総エネルギー摂取量の50~65%としている。

問9 ライフステージと栄養に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）、肥満、糖尿病などになりやすく、これらを予防するためには、食塩を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 通常、生後5、6ヶ月ごろから離乳をはじめ、12～18ヶ月ごろには離乳を完了する。
- 3 幼児期は消化器官が小さく、機能が不十分であるため、3度の食事で必要量を満たすことは難しいため、不足する分は適切な間食でおぎなう必要がある。
- 4 高齢期はあっさりした味が好みになりがちなので、調理には植物油を用いないほうがよい。

問10 病態と栄養に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 骨粗鬆症の原因は、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 熱帯・亜熱帯地方の乳幼児にみられる、たんぱく質欠乏性栄養障害を、クワシオコールという。
- 3 血液中のHDLコレステロールや中性脂肪が異常に増加した状態、LDLコレステロールが低下した状態を、脂質異常症という。
- 4 インスリンは分泌されているが、十分にその効果が発揮されていない状態を2型糖尿病といい、肥満が主因である。

4 食品学

問1 次の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモは発芽時の芽、緑変した皮に、ソラニン、チャコニンというアルカロイド配糖体の毒素があるので、取り除く必要がある。
- 2 緑黄色野菜とは、可食部100g当たりカテキンを600 μ g以上含む野菜をいう。
- 3 小麦のたんぱく質のうち、グリアジンとグルテニンは加水して練ると粘り気の強いグルテンを形成するので、グルテンの強い強力粉はパンの原料に適している。
- 4 サッカリン、アスパルテームなどの人工甘味料は、甘味はあるがエネルギーは少なく、その他の栄養成分は含まない。

問2 卵類に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵の卵殻、卵黄、卵白を重量で比較した場合、通常、比率が最も大きいのは卵黄である。
- 2 鶏卵はアミノ酸価に優れ、栄養価の高い食品であるが、ビタミンCは含まれない。
- 3 卵の脂質の99%以上は、卵黄に含まれる。
- 4 卵黄の熱凝固は65~67 $^{\circ}$ Cであるのに対し、卵白は70~80 $^{\circ}$ Cで完全に凝固する。

問3 食品の加工に関する記述で、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 こんにゃくは、こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤させ、石灰乳（水酸化カルシウム）を加えて固める。
- 2 バターは、牛乳を遠心分離にかけ得られた脂肪分を加熱殺菌し、じっくり冷やしてから攪拌機にかけ、脂肪球を凝集させ練圧してつくる。
- 3 マヨネーズは、卵黄（あるいは全卵）に食塩などを加え、さらに酢やサラダ油を混ぜながら強く攪拌し、乳化させてつくる。
- 4 納豆は、蒸し煮した大豆に納豆菌を繁殖させてつくる。納豆菌の作用で大豆の消化が非常によくなり、その過程でビタミンCが増加する。

問4 食品の表示に関する記述で、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 小麦、大豆など重篤度・症例数から必要性の高いアレルギー物質7品目を特定原材料として、表示を義務付けている。
- 2 栄養成分表示は、食品表示法の施行により原則として義務化された。
- 3 食品の品質に関する表示が適正でなく、一般消費者の利害が害された場合は、個人、法人を問わず、誰でも内閣総理大臣等に申出が可能である。
- 4 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質特性を十分保持し得ると認められる期限をいう。

問5 次の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 コピー食品とは、他の食材料を加工し、ある食品を模倣してつくられたもので、魚のすり身を用いて「カニ脚」を模造したものなどがある。
- 2 真空調理食品は鍋や釜を使わない新しい調理技術で、素材の風味やうま味を逃さない、均一に調味できる、形がくずれない、衛生的に調理・保管できるなどの特徴がある。
- 3 インスタント食品とは、水や湯を注ぐだけ、あるいはごく短時間の加熱だけで、すぐに食卓に出せる食品をいう。
- 4 チルド食品とは、食品を調理、加工したものを急速に凍結した後容器包装して、食品衛生法による -15°C 以下で保存した食品をいう。

問6 保健機能食品制度に関する次の記述の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

これまで、機能性を表示できる食品は、国が個別に許可をした（ア）と、国の規格基準に適合した（イ）に限られていたが、平成27年4月より（ウ）制度が始まった。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|---------|---|---------|---|---------|
| 1 | 特定保健用食品 | — | 栄養機能食品 | — | 機能性表示食品 |
| 2 | 栄養機能食品 | — | 特定保健用食品 | — | 機能性表示食品 |
| 3 | 機能性表示食品 | — | 栄養機能食品 | — | 特定保健用食品 |
| 4 | 特定保健用食品 | — | 機能性表示食品 | — | 栄養機能食品 |

問7 食用微生物に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食用微生物は、数千年以前から食品の加工に利用されている。
- 2 酵母類は、アルコール発酵作用をもっているのが特徴で、清酒、ビール、みそ、しょうゆなどの醸造食品や漬物、パンにも用いる。
- 3 乳酸菌は、たんぱく質を発酵させて乳酸をつくる性質があり、牛乳や脱脂粉乳からヨーグルトなどの発酵乳や乳酸菌飲料をつくるのに利用する。
- 4 こうじかびは、でん粉を分解して麦芽糖やブドウ糖にしたり、たんぱく質を分解してアミノ酸にする酵素をもっている。

5 食品衛生学

問1 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品の（ア）とは、主に食品中のたんぱく質が微生物によって分解され、アンモニアなどの悪臭を生じるような現象である。一方（イ）とは、食品中の糖質や脂肪が分解され、風味が悪くなり可食性を失う現象である。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 腐敗 | — | 変敗 |
| 2 | 変敗 | — | 腐敗 |
| 3 | 酸敗 | — | 変敗 |
| 4 | 腐敗 | — | 酸敗 |

問2 次の食中毒菌のうち、毒素型食中毒に分類されるものを1つ選びなさい。

- 1 カンピロバクター
- 2 ノロウイルス
- 3 サルモネラ属菌
- 4 ボツリヌス菌

問3 腸炎ビブリオに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 3%食塩濃度の環境でよく増殖する。
- 2 最適条件下での分裂・増殖に要する時間は約10分で、発育速度は大腸菌などに比べ遅い。
- 3 腸炎ビブリオの予防は、魚介類は飲用適の流水でよく洗うこと、4℃以下の低温で保存すること、加熱することである。
- 4 生食用生鮮魚介類に対して設けられている腸炎ビブリオに関する基準は、最確数1g当たり100以下である。

問4 ノロウイルス食中毒に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 主に冬季に多く発生する。
- 2 潜伏期間は通常24～48時間で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などを起こす。
- 3 感染力が強く、10～100個程度で発症するため、患者の嘔吐物や糞便の処理にも注意が必要である。
- 4 ノロウイルスを不活性化するには、75℃で1分間以上の加熱か、200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が適する。

問5 ヒスタミン食中毒に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 細菌性食中毒の大半を占めている。
- 2 赤身の魚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し、これが原因物質となり発症する。
- 3 原因食品としてサンマ、アジなどの干物、イワシのつみれやみそ漬け等の加工品でも報告がある。
- 4 主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などがある。

問6 動物性自然毒の毒成分とその原因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 テトロドトキシン — フグ
- 2 シガトキシン — オニカマス
- 3 テトラミン — ヒメエゾボラ
- 4 ワックス — いしなぎ

問7 次のうち、油脂を加工・精製する工程で生成され、過剰摂取により心疾患のリスクを高めることが明らかになってきた物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 トランス脂肪酸
- 2 ビ素
- 3 カドミウム
- 4 PCB

問8 次のうち、微生物（真菌類、細菌など）が発育し繁殖するために必要な条件に、含まれないものを1つ選びなさい。

- 1 栄養素
- 2 日光
- 3 適当な温度
- 4 水分活性

問9 農薬に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 農薬は、害虫、有害微生物、雑草などを防除し、農作物の生産性を高めるために必要な薬剤である。
- 2 DDT、BHC、ドリル剤などの有機塩素系の殺虫剤は、残留性が高く、人に対する毒性が強い農薬であることから、使用・製造とも中止されている。
- 3 農薬は、食品衛生法により食品中の残留基準が定められている。
- 4 ポジティブリスト農薬とは収穫後に使用される農薬をいい、輸入農作物において日本で禁止されている農薬を使用している場合がある。

問10 食品添加物の種類と用途例の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 キシリトール — チューインガム軟化剤
- 2 安息香酸ナトリウム — 保存料
- 3 亜硝酸ナトリウム — 発色剤
- 4 イマザリル — 防カビ剤

問11 乳類の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ロングライフミルク（LL牛乳）は、常温においても数か月間保存できる。
- 2 ロングライフミルク（LL牛乳）は、超高温滅菌（140～150℃で数秒間加熱）してから、過酸化水素などで殺菌した容器包装のなかに無菌的に充填包装する。
- 3 牛乳は、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上など、成分や細菌数などについて、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令により、一定の規格が定められている。
- 4 ロングライフミルク（LL牛乳）は、開封後も保存基準の適用が除外されている。

問12 殺菌灯を用いて紫外線消毒を行う場合に、最も殺菌力が強い波長を1つ選びなさい。

- 1 100nm
- 2 130nm
- 3 260nm
- 4 390nm

問13 次のうち、食品衛生法に基づき定められている器具・容器包装の規格基準に含まれないものを1つ選びなさい。

- 1 販売基準
- 2 原材料一般の規格
- 3 製造基準
- 4 原材料の材質別規格

問14 食品衛生法の目的について、() に当てはまる語句の組み合わせで正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法は、食品の（ア）の確保のために（イ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の（ウ）の保護を図ることを目的とする

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|---|------|---|-----|
| 1 | 信頼性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |
| 2 | 信頼性 | — | 消費者 | — | 身体 |
| 3 | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |
| 4 | 安全性 | — | 消費者 | — | 身体 |

問15 食品衛生管理者を設置しないと製造できない食品について、該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 マーガリン
- 2 食肉製品
- 3 牛乳
- 4 添加物

問16 次のうち、食品衛生法第51条に規定される許可業種に、該当しないものを1つ選
びなさい。

- 1 納豆製造業
- 2 漬物製造業
- 3 菓子製造業
- 4 惣菜製造業

問17 調理場の構造について、誤っているものを1つ選
びなさい。

- 1 床は、ドライシステムにするのが好ましい。ウェットシステムの場合は、完全に排水できるように適度な勾配をつけ、汚水がたまらないようにする。
- 2 調理場は、湿度90%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 3 自然光線を十分取り入れるような構造にし、調理室、給食室の全般的標準照度を150ルクス以上に保つ。
- 4 出入り口、窓、その他のところに金網を張り、また、排水口には防そ用のすのこや防虫用の目皿を設け、下水溝にはふたをする。

問18 次のうち、食品安全基本法に規定されているものを1つ選
びなさい。

- 1 食品の輸入の届出
- 2 食品健康影響（リスク）評価の実施
- 3 食育推進基本計画の作成
- 4 食品表示基準の策定

6 調理理論

問1 調理の役割に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品の流通性を高める。
- 2 食品の安全性を向上させる。
- 3 食品の嗜好性を向上させる。
- 4 食品の栄養効率を高める。

問2 味の相互作用に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 対比効果 — レモン果汁と砂糖
- 2 抑制効果 — グルタミン酸とイノシン酸
- 3 相乗効果 — 餡に塩
- 4 抑制効果 — コーヒーと砂糖

問3 乾物のもどし方に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 干しいたけは、ざっと水洗いした後、ひたひたの水に約20分浸す。
- 2 身欠きにしんは、かぶるくらいの米のとぎ汁に約20分浸す。
- 3 干しむきえびは、50℃くらいのぬるま湯に約20分浸す。
- 4 はるさめは、かぶるくらいの沸騰湯に3～4分浸す。

問4 温泉卵を作る温度と時間に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 35～40℃の湯のなかに、40～50分保つ。
- 2 45～50℃の湯のなかに、40～50分保つ。
- 3 65～70℃の湯のなかに、20～30分保つ。
- 4 75～80℃の湯のなかに、20～30分保つ。

問5 食品中の天然色素に関する次の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フラボノイドは、穀類や野菜に含まれる黄色い色素で、れんこんやごぼうを酢で煮ると色が白くなるのはフラボノイドのためである。
- 2 クロロフィルは、ほうれんそう、ブロッコリーなどに含まれる緑色の色素で、緑黄色野菜をゆでる時に少量のアルカリを加えると色が鮮やかになる。
- 3 アントシアニンは、緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素で、加熱に対して安定している。
- 4 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で加熱により灰褐色に変わる。

問6 次のうち、間接焼きに該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 包み焼き 2 いろ焼き 3 炒め焼き 4 串焼き

問7 調理器具に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

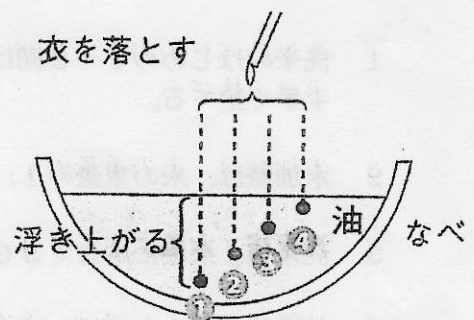
- 1 土鍋は、熱伝導が悪く温まりにくい。
- 2 電磁調理器は、使用できる鍋に制限があり、鍋底が平らで電気抵抗の大きい鉄、ステンレス製などが適している。
- 3 電子レンジ加熱は、水分の蒸発量が大きく、表面に焦げ目がつきやすい。
- 4 一般に、アルミニウム鍋は冷めやすい。

問8 次の組み合わせうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (洗い方) | | (主な食品) |
|------------|---|------------|
| 1 水だけで洗う | — | 米、乾物類 |
| 2 加熱後に洗う | — | こんにゃく、さといも |
| 3 ブラシなどを使う | — | 貝類、切った野菜 |
| 4 塩を使う | — | ふき、たけのこ |

問9 次のうち、衣による揚げ油の温度の目安で、160℃の揚げ温度の状態で正しいものを1つ選びなさい。

- 1 下まで沈み、ゆっくり浮き上がる。(図中①)
- 2 なかほどまで沈み、すっと浮き上がる。(図中②)
- 3 少し沈み、すぐに浮く。(図中③)
- 4 表面で激しく散る。(図中④)



問10 フォンに関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------------|---|------------|
| 1 フォン・ド・ヴォー | — | 豚肉の煮出し汁 |
| 2 フォン・ド・ジビエ | — | 野鳥・野獣の煮出し汁 |
| 3 フォン・ド・ヴォライユ | — | 魚の煮出し汁 |
| 4 フォン・ド・ポアソン | — | 鶏肉の煮出し汁 |

問11 あく抜き方法に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 れんこんは、サポニンというあく成分を除くために、数回の茹でこぼしを行う。
- 2 ワラビ・ぜんまいは、重曹などのアルカリ性物質を加えて加熱すると、繊維が軟化して苦味なども除去できる。
- 3 たけのこは、水に米糠を加えるか、米のとぎ汁で茹でると繊維が柔らかくなり、えぐみ成分のシュウ酸などが溶出し易くなる。
- 4 大根は、米のとぎ汁で茹でると辛味や苦味が除去され、色も白さを増す。

問12 米の炊飯に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 洗米のはじめの1～2回は、たっぷりの水を加え、米粒表面の糠が離れたらその水を手早く捨てる。
- 2 水加減は、米の重量の1.1～1.2倍である。
- 3 洗米後、水温に応じて30分～3時間水に浸して吸水させる。
- 4 加熱後の蒸らしでは、途中でふたを取ることは禁物である。

問13 次の加熱調理器具で、大量調理用に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 連続フライヤー
- 2 鉄きゅう
- 3 スチーマー
- 4 スープ釜

問14 切り方に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 むきものは、野菜を細工、彫刻して動植物などを形造る日本料理の飾り切りで、料理に季節感、趣を出す。
- 2 隠し包丁は、食品の姿や形を保ちながら、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させたいとき、見えないように切れ目を入れる方法である。
- 3 出刃包丁は、魚をおろすときに使われる。刃渡りの長さ、刃の厚み、包丁の重さなどで用途が異なる。
- 4 基本的な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。切る時の食品の抵抗が最も少ない押し切りは、切り口への影響が少なく、組織の損傷も少ない。

問15 次の食品と含まれるたんぱく質の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (たんぱく質) |
|-----------|---|---------|
| 1 大豆 | — | コラーゲン |
| 2 動物の皮、すじ | — | グルテン |
| 3 牛乳 | — | カゼイン |
| 4 小麦粉 | — | アルブミン |

問16 蒸す調理操作に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 蒸す操作を行うときは、必ず水が沸騰して蒸気が十分にのぼってから材料を入れる。
- 2 煮物に比べて煮くずれやうま味成分の流失が少なく、形、色、香りなどを保って長時間の加熱ができる。
- 3 蒸し物の種類として、素蒸し、酢蒸し、酒蒸し、塩蒸しがあり、凝縮熱が食品を直接加熱する。
- 4 通常の蒸し器は、水が沸騰している限り蒸し器内の温度が100℃を維持でき、食品が焦げないため、茶碗蒸しを作る時には火力を調節する必要がない。

問17 次の調理による褐変で、酵素の作用によるものを1つ選びなさい。

- 1 スポンジケーキによい焼き色がつく。
- 2 皮をむいたじゃがいもが変色する。
- 3 冷凍保存中の肉や魚の表面が黄変化する。
- 4 砂糖を煮詰めると褐色のカaramelになる。

問18 次の甘味物質のうち、甘味度が最も高いものを1つ選びなさい。

- 1 ショ糖 2 サッカリン 3 グリチルリチン 4 アスパルテーム

問19 食塩の調味以外の作用に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脱水作用があり、塩干物の製造に利用される。
- 2 かまぼこ、はんぺんに利用され、すり身の粘着力を増す。
- 3 微生物の発育を抑え防腐作用があり、塩蔵品に利用される。
- 4 たんぱく質の熱凝固を遅らせ、卵焼きなどをやわらかく固める。

問20 大量調理の特徴に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酢の物やあえ物は、放置しておく食品から出てくる水分が多くなるので、調理後から喫食までの時間を短縮させる、提供直前に調味液と混ぜるなどの工夫をする。
- 2 炊飯は、少量の炊飯と異なり蒸発する水の量が多く、沸騰までに時間がかからないため、時間管理が大切になる。
- 3 煮物は、加熱のむらや調味の不均一が起こりやすいため、材料の大きさや形、厚みなどを揃え、落とし蓋をするなどして調味料を隅々まで行き渡らせる。
- 4 麺類は、ゆでてからの時間の経過と容器内の余熱で、調理時よりも水分を吸収してやわらかくなりやすいので、ゆではじめの時間やゆで時間をマニュアル化する。

平成28年度 福井県調理師試験解答

食文化概論	問1	問2	問3	問4	問5
	3	4	2	2	4

公衆衛生学	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10
	4	2	2	3	1	3	4	2	2	4

栄養学	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10
	1	2	1	4	1	2	2	2	4	3

食品学	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7
	2	1	4	1	4	1	3

食品衛生学	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12	問13	問14	問15	問16	問17	問18
	1	4	2	4	1	4	1	2	4	1	4	3	1	3	3	2	2	2

調理理論	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12	問13	問14	問15	問16	問17	問18	問19	問20
	1	4	2	3	3	4	3	1	1	2	1	2	2	4	3	4	2	2	4	2