

37

# 平成 28 年度調理師試験問題

愛 知 県

試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

## 注 意 事 項

- 1 試験問題は 1 ページから 19 ページまでです。試験開始後ページ数を確認してください。
- 2 この問題用紙とは別に平成 28 年度調理師試験解答用紙（以下「解答用紙」という。）を 1 枚配布しますから、**解答は解答用紙に記入してください。**この問題用紙は解答の下書きに使ってください。
- 3 解答用紙の所定欄に氏名及び受験番号を必ず記入してください。下の〔氏名・受験番号の記入例〕を参考にしてください。
- 4 解答用紙の記入は、必ず**HB 又は B の鉛筆又はシャープペンシル**を使用してください。
- 5 問題の解答は、正解とする番号に**黒く線を引きマーク**してください。下の〔解答の方法（例）〕を参考にしてください。
- 6 解答は必ず一つの問題で一つの答えとなっています。
- 7 **問題用紙は持ち帰ってください。**
- 8 試験時間中は、すべて試験官の指示に従ってください。

### 〔氏名・受験番号の記入例〕

氏 名	愛 知 太 郎				
受験番号(1)	1	2	3	4	5

受 験 番 号 拾 巻 (2)	万	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	千	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	百	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	拾	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	巻	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

### 〔解答の方法（例）〕

問 1 次のうち、愛知県の県庁所在地はどれか。

- (1) 豊橋市
- (2) 岡崎市
- (3) 豊田市
- (4) 名古屋市

### 〔解答用紙〕

正解は(4)名古屋市なので、4にマークします。

公 衆 衛 生 学	問	答			
	1	1	2	3	4

# 公衆衛生学

問1 次は、「WHO（世界保健機関）憲章」における健康の定義であるが、（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「健康とは、肉体的、（ア）および社会的に完全に良好な状態であることであり、単に、（イ）ではないということではない。」

（ア）

（イ）

- |         |          |
|---------|----------|
| (1) 衛生的 | 疾病または感染症 |
| (2) 精神的 | 疾病または感染症 |
| (3) 衛生的 | 疾病または虚弱  |
| (4) 精神的 | 疾病または虚弱  |

問2 次の「調理師法」に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 調理師が死亡したときは、戸籍法による届出義務者が、30日以内に免許を与えた都道府県知事に登録削除の申請をしなければならない。
- (2) 調理業務に従事する調理師は、3年ごとに就業地の都道府県知事に就業届を提出しなければならない。
- (3) 調理を行う施設には、調理師を置かなければならない。
- (4) 法第8条の3に規定される調理技術の審査は、実技試験のみで実施される。

問3 次の衛生関係法規とその説明の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) 労働安全衛生法 — 職場における労働者の安全と健康を確保し、快適な職場環境の形成を促進することを目的としたもの。
- (2) 環境基本法 — 廃棄物の排出を抑制、適正な処理をすることで、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を目的とする。
- (3) 学校保健安全法 — 児童生徒等の健康の保持促進のため、必要な事項を定め、学校教育の円滑な実施と成果の確保を目的とする。
- (4) 健康増進法 — 栄養の改善など国民保健の向上を目的としたもの。

問4 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 合計特殊出生率は、人口1,000人に対する出生数のことである。
- (2) 人口静態統計は、3年ごとの国勢調査により集計される。
- (3) 老年化指数は、労働力が期待できない年少者の数に対する高齢者の割合を示すものである。
- (4) 成人の1日の食塩摂取量の平均値は、この10年間で増加傾向にある。

問5 次の記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 建築物環境衛生管理基準では、室内空気の浮遊粉じん量について2か月以内ごとに1回、定期的に測定を行うことが定められている。
- (2) 水道法により供給される水は、給水栓から常時、0.1mg/l以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。
- (3) 産業廃棄物は、事業者が自らの責任において、適正に処理しなければならない。
- (4) 空気を汚す主な不純成分には、二酸化イオウ、一酸化炭素のほかに、窒素がある。

問6 次の感染症のうち、ウイルスを原因とするのはどれか。

- (1) 結核
- (2) ジフテリア
- (3) 日本脳炎
- (4) コレラ

問7 次の「健康増進法」に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 都道府県は、健康増進計画を策定しなければならない。
- (2) 特定給食施設を設置した場合は、所在地の都道府県知事等に届け出なければならない。
- (3) 特定給食施設には、管理栄養士を置かなければならない。
- (4) 乳児用等の特別の用途に適する旨の表示をするときは、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。

問8 次の母子保健対策に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 低出生体重児の出生は、都道府県に届け出なければならない。
- (2) 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて一貫した健康記録となる。
- (3) 我が国の母子保健対策は、「母子保健法」に基づき行われる。
- (4) 健康診査として、妊婦健康診査や乳幼児健康診査などが行われる。

問9 次の「食育基本法」に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 食育推進会議は農林水産省に置かれ、会長には農林水産大臣が充てられる。
- (2) 国は、食育の基本理念にのっとり、食育の推進に関する施策を実施しなければならない。
- (3) 食育推進会議は、会長及び25人以内の委員で組織される。
- (4) 健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的としている。

## 食 品 学

問10 次の「日本食品標準成分表2015年版」に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 2010年版より食品の掲載が減り、1,878食品となった。
- (2) 栄養成分の似ている食品を1つの類に集め、15群に分類している。
- (3) 食品のエネルギー値は、可食部10g当たりの各成分にエネルギー換算係数を乗じて算出する。
- (4) 新たに、炭水化物成分表を作成した。

問11 次の魚介類に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) えびの外殻には、キチン質が含まれる。
- (2) 魚介類には、たんぱく質が約40%含まれる。
- (3) 貝類の牡蠣<sup>かき</sup>には、グリコーゲンが約5%含まれる。
- (4) 魚の脂質には、多価不飽和脂肪酸のドコサヘキサエン酸が含まれる。

問12 次の特定保健用食品に必要な表示として、誤りはどれか。

- (1) 特定保健用食品である旨
- (2) 摂取方法
- (3) 表示許可を受けた特定の保健用途
- (4) 厚生労働大臣の許可を受けた旨

問13 次の食品の貯蔵法に関する記述のうち、~~誤り~~はどれか。

- (1) 乾燥法には、天日乾燥と機械(人工)乾燥の方法がある。
- (2) 塩蔵法は、食塩により微生物に原形質分離を起こさせることで微生物の発育をふせぐ。
- (3) 燻煙法は、食品の保存性を高めるとともに、食品に独特の香味を付与する。
- (4) 冷蔵・冷凍法は、細菌を殺すことで食品を保存する方法である。

問14 次の食品とその食品に含まれる主なうま味成分の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

- (1) 貝 類 — コハク酸
- (2) しいたけ — グルタミン酸
- (3) かつおぶし — グアニル酸
- (4) 昆 布 — イノシン酸

問15 次のいも類に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) さといもには、デキストリンが含まれ、皮ふに触れるとかゆみを生じる。
- (2) こんにゃくいもには、多糖類であるグルコマンナンが含まれる。
- (3) さつまいもには、脂質が約10%含まれる。
- (4) じゃがいもには、炭水化物が約40%含まれる。

## 栄 養 学

問16 次の記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 炭水化物は、熱量が1g当たり4kcalで、主要なエネルギー源である。
- (2) 脂質は、脂溶性ビタミンの利用効率を上げる。
- (3) 牛肉や馬肉の赤身色は、ミオグロビンである。
- (4) 無機質（ミネラル）の一部は、エネルギー源となる。

問17 次の脂肪酸のうち、飽和脂肪酸はどれか。

- (1) アラキドン酸
- (2) 酪 酸
- (3) オレイン酸
- (4) リノール酸

問18 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」で示されている1歳以上の女性の脂肪エネルギー比率の目標量は、次のうちどれか。

- (1) 5～10%
- (2) 10～20%
- (3) 20～30%
- (4) 30～40%

問19 次の糖類のうち、単糖類はどれか。

- (1) スクロース (ショ糖)
- (2) フルクトース (果糖)
- (3) ラクトース (乳糖)
- (4) マルトース (麦芽糖)

問20 次の組み合わせのうち、誤りはどれか。

(ビタミン)		(主な欠乏症)		(含有食品)
(1) ビタミンD	—	壊血病	—	肝油
(2) 葉酸	—	口内炎	—	卵黄
(3) ナイアシン	—	ペラグラ	—	豆腐
(4) ビタミンB <sub>1</sub>	—	脚気	—	全穀パン

問21 次の消化液と消化酵素の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) 唾液 — エレプシン
- (2) 胃液 — ペプシン
- (3) 膵液 — ステアプシン
- (4) 腸液 — ラクターゼ



問22 BMI（体格指数）が25以上を肥満とするとき、次の記述の（ ）に入る語句として正しいのはどれか。（小数点以下第2位を四捨五入する。）

「身長170cmの40歳男性は、体重が（ ）kg以上から肥満と判定される。」

- (1) 70.3
- (2) 72.3
- (3) 74.3
- (4) 76.3

問23 次の急性腎不全の食事制限として、誤りはどれか。

- (1) エネルギーの制限
- (2) たんぱく質の制限
- (3) 食塩の制限
- (4) 水分の制限

問24 次の高齢者の食事に関する記述で、（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「総エネルギー量は、青・壮年期に比べて（ア）でも良いが、たんぱく質は良質のものを摂る。便秘を防ぐため、食物繊維の（イ）ものを摂る。」

- |     | (ア)  | (イ)  |
|-----|------|------|
| (1) | 多 く  | 少 ない |
| (2) | 多 く  | 多 い  |
| (3) | 少 なく | 少 ない |
| (4) | 少 なく | 多 い  |

## 食 品 衛 生 学

問25 次の食品の保存と劣化に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 水分活性 ( $A_w$ ) が0.96以上になると、多くの細菌が増殖できなくなる。
- (2) K値は、食肉の鮮度を判定する指標の一つである。
- (3) 食品の腐敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解され、品質が劣化することである。
- (4) 水素イオン濃度 (pH) が3.0以下になると、多くの細菌が増殖し始める。

問26 次のフグ毒に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) フグ毒は、加熱しても無毒化しない。
- (2) フグ毒による食中毒の症状は、知覚まひ、運動まひなどである。
- (3) フグの皮には、フグ毒が含まれることはない。
- (4) フグは、種類や季節によって、その毒性に差がある。

問27 次の食品添加物の物質名とその用途の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) ソルビン酸 — 保存料
- (2) 亜硫酸ナトリウム — 発色剤
- (3) バニリン — 着色料
- (4) 食用赤色106号 — 着色料

問28 次のうち、「平成26年厚生労働省食中毒統計」における食中毒事件で、件数が最も多い病因物質はどれか。

- (1) カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- (2) アニサキス
- (3) クドア
- (4) サルモネラ属菌

問29 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) ノロウイルスは、必ず食品を介して感染する。
- (2) ノロウイルスに感染した場合の主な症状は、せき、くしゃみなどの呼吸器症状である。
- (3) ノロウイルスは、ヒスタミンという毒素を産生する。
- (4) ノロウイルスに感染した場合、症状がなくなった後、1週間過ぎた者の便からノロウイルスが検出されることがある。

問30 次の消毒用アルコールのエタノール濃度のうち、消毒効果が最も高いのはどれか。

- (1) 約95%
- (2) 約70%
- (3) 約30%
- (4) 約10%

問31 次のうち、「食品表示法」に基づき、アレルギー（アレルギー物質）を含む「特定原材料」として必ず表示しなければならないのはどれか。

- (1) まつたけ
- (2) バ ナ ナ
- (3) 小 麦
- (4) く る み

問32 次のうち、「食品衛生法」に基づき、食肉製品など特に衛生上の考慮を必要とする食品を製造又は加工する施設に置かなければならないのはどれか。

- (1) 食品衛生管理者
- (2) 食品衛生指導員
- (3) 食品衛生監視員
- (4) 食品衛生推進員

問33 次の寄生虫のうち、主に魚介類から人に感染するのはどれか。

- (1) 無 鉤 条 虫
- (2) 旋 尾 線 虫
- (3) トキソプラズマ
- (4) 回 虫

問34 次のうち、食品中での増殖の際に産生した毒素によって食中毒を起こす細菌の組み合わせとして、正しいのはどれか。

- (1) サルモネラ属菌 — ボツリヌス菌 — カンピロバクター
- (2) 黄色ブドウ球菌 — ボツリヌス菌 — セレウス菌（嘔吐型）
- (3) サルモネラ属菌 — 腸管出血性大腸菌 — セレウス菌（嘔吐型）
- (4) 黄色ブドウ球菌 — 腸管出血性大腸菌 — カンピロバクター

問35 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 1960年代に米国航空宇宙局（NASA）が、食品の高度な安全性を保証するシステムとして策定したものである。
- (2) 平成27年の「食品衛生法」の改正により、すべての食品関係施設に導入が義務付けられた。
- (3) 導入は、7原則12手順に沿って進められる。
- (4) 厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCPの概念に基づき、作成されている。

問36 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 遺伝子組換え食品を輸入・販売する際には、「食品安全基本法」に基づき、安全性審査を受ける必要がある。
- (2) ADI（許容一日摂取量）とは、人が生涯にわたり毎日摂取しても健康上の問題が生じない、体重1kg当たりの量である。
- (3) ポストハーベスト農薬とは、ポジティブリスト制度の対象外となる農薬のことである。
- (4) 「食品表示法」に基づく食品の期限表示には、「消費期限」と「品質保持期限」の2つがある。

問37 次は、「食品衛生法」第1条の条文であるが、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「この法律は、食品の(ア)の確保のために公衆衛生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、もつて(イ)の保護を図ることを目的とする。」

- | (ア)     | (イ)    |
|---------|--------|
| (1) 安全性 | 食品等事業者 |
| (2) 品質  | 食品等事業者 |
| (3) 安全性 | 国民の健康  |
| (4) 品質  | 国民の健康  |

問38 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 「食品表示法」は、平成29年4月1日に施行される。
- (2) 「製造物責任法」は、「PL法」とも呼ばれる。
- (3) 食品安全委員会は、厚生労働省に設置されている。
- (4) 医師による食中毒の届出は、「食品安全基本法」で定められている。

問39 次のうち、「食品衛生法」に基づく営業の許可を必要とする業種はどれか。

- (1) 菓子販売業
- (2) こんにゃく製造業
- (3) 野菜販売業
- (4) 納豆製造業

## 調理理論

問40 次の油脂に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 水より比重は軽い。
- (2) 100℃以上の高温になる。
- (3) ギーとヘットは、動物性の油脂である。
- (4) マーガリンとマヨネーズは、油中水滴型のエマルジョンである。

問41 次の食品の解凍方法に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 自然解凍：包装・容器から取り出し、暖かい部屋の日光の当たる場所に放置して行う。
- (2) 加熱解凍：凍結状態のまま加熱調理を行う。
- (3) 水中解凍：ポリエチレン等の袋に入れ、水中に漬けるか流水中で行う。
- (4) 電子解凍：電子レンジを用いて行う。

問42 次のうち、基本味でないのはどれか。

- (1) うま味
- (2) 苦味
- (3) 辛味
- (4) 酸味

問43 次の食品と主な香気成分の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) セロリ — セダノライド
- (2) 魚(生臭み) — トリメチルアミン
- (3) まつたけ — 桂皮酸メチル
- (4) バナナ — リモネン

問44 次のうち、食品に含まれることで渋みを呈する物質はどれか。

- (1) カルシウム
- (2) タンニン
- (3) ナトリウム
- (4) グルタミン

問45 次のフォンに関する説明で、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

フォン・ド・ヴォライユ：(ア)の煮出し汁

フォン・ド・ヴォー：(イ)の煮出し汁

フォン・ド・ポアッソン：(ウ)の煮出し汁

フォン・ド・ジビエ：(エ)の煮出し汁

- |     | (ア)   | (イ)   | (ウ)   | (エ)   |
|-----|-------|-------|-------|-------|
| (1) | 魚     | 野鳥・野獣 | 鶏肉    | 仔牛肉   |
| (2) | 仔牛肉   | 魚     | 野鳥・野獣 | 鶏肉    |
| (3) | 鶏肉    | 仔牛肉   | 魚     | 野鳥・野獣 |
| (4) | 野鳥・野獣 | 鶏肉    | 仔牛肉   | 魚     |



問46 次の甘味物質のうち、もっとも甘味度が高いのはどれか。

- (1) 麦芽糖
- (2) マルチトール
- (3) パラチノース
- (4) アスパルテーム

問47 次の食酢の特色に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) たんぱく質の熱凝固を遅らせる。
- (2) 微生物の生育を抑える。
- (3) フラボノイドに作用して色を白くする。
- (4) アントシアニンに作用して色を赤くする。

問48 次の記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 生エビの青黒色は、加熱すると赤色になる。
- (2) ほうれん草は、少量の食塩を加えてゆでると緑色が安定する。
- (3) なすの漬物は、古くぎと一緒に漬けると紫色が安定する。
- (4) 小麦粉は、酸性の水を加えると黄色になる。

問49 次は「健康増進法」に基づく特定給食施設に関する記述であるが、( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「特定給食施設とは、特定多数人に継続的に1回(ア)食以上または1日(イ)食以上の食事を供給する施設である。」

- |     | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 50  | 100 |
| (2) | 50  | 250 |
| (3) | 100 | 250 |
| (4) | 100 | 300 |

問50 次は調理方式の記述であるが、その名称として正しいのはどれか。

「食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方式」

- (1) クックサーブ
- (2) クックフリーズ
- (3) クックチル
- (4) 真空調理

問51 次のうち、魚の切り方の呼称として用いられないのはどれか。

- (1) はね切り
- (2) 骨切り
- (3) 印籠切り
- (4) 松葉切り

問52 次の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- | (種類)     | (包丁名) | (刃型)      |
|----------|-------|-----------|
| (1) 和包丁  | — 三徳  | — 片刃      |
| (2) 和包丁  | — 出刃  | — 片刃      |
| (3) 洋包丁  | — 牛刀  | — 両刃または片刃 |
| (4) 中国包丁 | — ダオ  | — 両刃      |

問53 次のうち、直火焼きはどれか。

- (1) アミ焼き
- (2) 石焼き
- (3) 包み焼き
- (4) くわ焼き

問54 次の記述のうち、誤りはどれか。

- (1) じゃがいものでんぷんが糊化するの、60～65℃である。
- (2) 糊化したでんぷんが元に戻ることを、老化（アルファ化）という。
- (3) 小麦粉に含まれる主なたんぱく質は、グルテンである。
- (4) 小麦粉に水を加え流動状にしたものを、バターという。

問55 次の組み合わせのうち、味覚の対比効果を利用したのはどれか。

- (1) すい か — 食 塩
- (2) コーヒー — 砂 糖
- (3) かつおだし汁 — こんぶだし汁
- (4) 食 酢 — しょうゆ

問56 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 鶏卵の卵白は、65℃で完全に凝固する。
- (2) 牛乳は、40℃以上に加熱すると、表面に皮膜ができる。
- (3) 凝固した寒天ゼリーは、100℃以上に加熱しないと溶けない。
- (4) ゼラチンゼリーは、濃度が高いほどくずれやすい。

問57 次の食品の計量に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 食塩は、小さじ（5cc）1杯が約5gである。
- (2) ウスターソースは、小さじ（5cc）1杯が約5gである。
- (3) 砂糖（上白糖）は、大さじ（15cc）1杯が約15gである。
- (4) 酢は、大さじ（15cc）1杯が約15gである。

## 食文化概論

問58 平成26年度農林水産省「食料需給表」において、次のうち、最も自給率（重量ベース）が低いのはどれか。

- (1) 牛乳・乳製品
- (2) 牛 肉
- (3) 大 豆
- (4) 魚 介 類

問59 次の各国の代表的料理に関する組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) 韓 国 料 理 — サムゲタン
- (2) タ イ 料 理 — クスクス
- (3) インドネシア料理 — ナシゴレン
- (4) メキシコ料理 — タコス

問60 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 本膳料理は、平安時代に貴族社会の饗応<sup>きやうおほう</sup>の膳として、自由で気楽に楽しむための料理として始まった。
- (2) 精進料理は、仏門の戒律から植物性食品のみを食材とした寺院料理として始まった。
- (3) 普茶料理は、安土桃山時代に、客にお茶を立ててもてなす前を出す軽い食事として始まった。
- (4) 会席料理は、江戸時代に中国人やオランダ人の影響を受け、長崎地方で確立された料理である。

# 平成28年度 調理師試験解答用紙

## 注意事項

- 必ず、HB又はBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 氏名は、かい書ではっきり記入してください。
- 受験番号(1)は、アラビア数字で記入してください。
- 受験番号(2)及び解答の記入は、下の〔記入例〕に従って解答する番号の上と下の・を線で結びマークしてください。
- 枠から絶対にはみ出さないでください。
- 解答は一問一答で、2つ以上記入すると無効となります。
- 訂正をする場合は、間違った番号のマークを消しゴムで完全に消してから、正しい番号にはっきりマークしてください。
- この用紙はコンピューターで読み取ります。折り曲げたり、記入欄以外に記入したり、汚したりは、絶対にしないでください。

〔記入例〕 解答する番号の上と下の  
・を線で結びマークして  
ください。



氏名	正 答			
受験番号(1)				

受験番号(2)	万	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	千	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	百	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	拾	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	巻	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

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

栄養学	問	答			
	16	1	2	3	4
	17	1	2	3	4
	18	1	2	3	4
	19	1	2	3	4
	20	1	2	3	4
	21	1	2	3	4
	22	1	2	3	4
23	1	2	3	4	
24	1	2	3	4	

食品衛生学	問	答			
	34	1	2	3	4
	35	1	2	3	4
	36	1	2	3	4
	37	1	2	3	4
	38	1	2	3	4
	39	1	2	3	4

調理理論	問	答			
	52	1	2	3	4
	53	1	2	3	4
	54	1	2	3	4
	55	1	2	3	4
56	1	2	3	4	
57	1	2	3	4	

食品学	問	答			
	10	1	2	3	4
	11	1	2	3	4
	12	1	2	3	4
	13	1	2	3	4
	14	1	2	3	4
15	1	2	3	4	

食品衛生学	問	答			
	25	1	2	3	4
	26	1	2	3	4
	27	1	2	3	4
	28	1	2	3	4
	29	1	2	3	4
	30	1	2	3	4
	31	1	2	3	4
	32	1	2	3	4
	33	1	2	3	4

調理理論	問	答			
	40	1	2	3	4
	41	1	2	3	4
	42	1	2	3	4
	43	1	2	3	4
	44	1	2	3	4
	45	1	2	3	4
	46	1	2	3	4
	47	1	2	3	4
	48	1	2	3	4
	49	1	2	3	4
50	1	2	3	4	
51	1	2	3	4	

食文化概論	問	答			
	58	1	2	3	4
	59	1	2	3	4
60	1	2	3	4	