

1 食文化概論

問1 日本の食文化の発達に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 懐石料理は、室町時代の大名屋敷を中心に武家社会の饗応^{きょうおう}の膳として用いられた。
- 2 天ぷらや、カステラ、ビスケットなどの菓子は、ポルトガルやスペインから伝来した南蛮料理の影響を受けたものである。
- 3 江戸初期には薄口しょうゆが関西文化で発達し、握り寿司、うなぎ蒲焼き、つくだ煮など多様な日本の食べ物を生み出した。
- 4 卓袱^{しっぽく}料理は、黄檗宗^{おうぼく}万福寺に隠元^{いんげんぜんじ}禅師が伝えた中国風の精進料理である。

問2 西洋料理の調理様式の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 料理は、色・形を重視し、器の芸術性を重んじる。
- 2 コショウ、チョウジ、ナツメグなどのスパイス類やハーブ類を多用する。
- 3 肉類、乳製品、生野菜が主な材料である。
- 4 調理法は、煮込み、焼き物（オープン・板焼き）などの加熱調理を主体とする。

問3 五節句と関係の深い行事食の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|---|------|
| 1 人日（じんじつ） | — | 七草かゆ |
| 2 端午（たんご） | — | ちまき |
| 3 上巳（じょうし） | — | そうめん |
| 4 重陽（ちょうよう） | — | 栗ごはん |

問4 宗教と食物禁忌に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イスラム教 — 牛肉を食べない
- 2 キリスト教 — 乳製品を食べない
- 3 ヒンズー教 — アルコールを飲まない
- 4 ユダヤ教 — 豚肉を食べない

問5 次の食料のうち、農林水産省食料需給表による、平成27年度の国内食料自給率が、最も低いものを1つ選びなさい。

- 1 果実
- 2 海藻類
- 3 鶏卵
- 4 野菜

2 公衆衛生学

問1 世界保健機関 (WHO) のオタワ憲章 (1986 年) において、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」を意味するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 プライマリー・ヘルス・ケア
- 2 ヘルスプロモーション
- 3 エンパワーメント
- 4 アクティブ80ヘルスプラン

問2 伝播様式と感染症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (伝播様式) | | (感染症) |
|--------------------|---|-------|
| 1 直接伝播 (胎内感染) | — | コレラ |
| 2 直接伝播 (接触感染) | — | 狂犬病 |
| 3 間接伝播 (空気感染) | — | エイズ |
| 4 間接伝播 (媒介昆虫による感染) | — | 梅毒 |

問3 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) の3類感染症として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 結核
- 2 鳥インフルエンザ
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 E型肝炎

問4 水道法に基づく水道水に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 塩素消毒の場合、遊離残留塩素を2mg/L以上にする事
- 2 大腸菌は検出されない事
- 3 シアン、水銀を含まない事
- 4 外観は、ほとんど無色透明である事

問5 疾病予防の3つの段階における二次予防に該当するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食生活改善
- 2 予防接種
- 3 人間ドック
- 4 リハビリテーション

問6 高齢者の医療の確保に関する法律に定められた事業として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 40～74歳の者の特定保健指導
- 2 40～64歳の者の要介護認定
- 3 65歳以上の者の歯周疾患検診
- 4 65歳以上の者の骨粗しょう症検診

問7 健康日本21（第二次）における具体的目標（平成34年）として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------------|---|---------|
| 1 | がん検診受診率 | — | 20% |
| 2 | 糖尿病有病者 | — | 10万人 |
| 3 | 自殺者（人口10万人当たり） | — | 19.4 |
| 4 | 日常生活における歩数 | — | 30,000歩 |

問 8 わが国の平成 27 年の主要死因別死亡率（人口 10 万対）の上位 3 つとして、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 悪性新生物（がん） 2 心疾患 3 肺炎 4 自殺

問 9 調理師法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 調理師の免許を受けようとする者は、申請書に必要書類を添付して、住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者に対しては、免許を与えないことがある。
- 3 調理師は、本籍地都道府県が変更となったときは、30 日以内に住所地の市町村長に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 都道府県知事は、調理師が調理業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。

問 10 母子保健に関する記述で、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 乳幼児に対して、1 歳 6 か月児健康診査や 3 歳児健康診査が行われている。
- 2 妊娠した者は、妊娠の届出をすることにより都道府県から母子健康手帳が交付される。
- 3 体重 2,500 g 未満の新生児は低出生体重児として届出をすることになっている。
- 4 「健やか親子 21（第 2 次）」には、「すべての子どもが健やかに育つ社会」の実現に向けた課題のひとつとして、妊娠期からの児童虐待防止対策が示されている。

3 栄養学

問1 栄養と健康に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食物を中心にして営まれている体の働きで、体をつくり、活動を生み出す作用を栄養という。
- 2 生体は摂取した物質を材料として、生命維持のために必要な生体成分の合成と分解を絶えずくり返しており、これを成長という。
- 3 熱量源としてエネルギーを供給する栄養素は、糖質、脂質、たんぱく質である。
- 4 食事バランスガイドは、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかをコマの形と料理のイラストで表現し、食事のバランスの大切さを示している。

問2 炭水化物に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 体内ではグリコーゲンとして貯蔵される。
- 2 エネルギー源として重要であり、1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 3 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの50～65%が炭水化物の目標量として示されている。
- 4 エネルギーとして消費するには、ビタミンB₁が必要である。

問3 たんぱく質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 体内で合成可能なアミノ酸を非必須アミノ酸といい、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。
- 2 筋肉、皮膚、血液、毛髪など、生体の構成成分である。
- 3 肉、魚、卵、乳類などの動物性食品に多く含まれるが、大豆にも多く含まれている。
- 4 たんぱく質の栄養価を示す指標の一つとしてアミノ酸スコアがあり、非必須アミノ酸の種類と含量が多いたんぱく質ほど、栄養価が高い。

問4 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 必須脂肪酸とは、人の体内で合成することができないため、食品から取り入れなければならない脂肪酸であって、リノール酸・ α -リノレン酸・アラキドン酸がある。
- 2 動物性脂肪に多い飽和脂肪酸は、血中LDLコレステロールを下降させる。
- 3 炭水化物、タンパク質に比べ胃の中でとどまる時間が長く、腹持ちをよくする。
- 4 生活習慣病の予防のために、飽和脂肪酸の総エネルギー比率は18歳以上で7.0%以下と設定されている。

問5 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 ビタミンは化学的性質により、油脂に溶けやすい脂溶性ビタミンと、水に溶けやすい水溶性ビタミンに分類される。
- 2 水溶性ビタミンは、尿中に排泄されるため過剰症になりにくい。
- 3 ビタミンCには、コラーゲンの生合成、鉄の吸収促進、肝臓での解毒作用がある。
- 4 ビタミンE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6 次の記述の()に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

化学的消化とは、(ア)、膵臓、腸などから分泌される消化液(消化酵素)によって栄養素が分解されることをいう。例えば、(ア)に送られた(イ)は、消化液のペプシンによって加水分解を受ける。

- | (ア) | (イ) |
|------|-------|
| 1 胃 | たんぱく質 |
| 2 肝臓 | たんぱく質 |
| 3 胃 | 脂質 |
| 4 肝臓 | 脂質 |

問7 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 母乳は、乳児に最適な成分組成で、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなどを含んでいる。
- 2 妊娠初期には、胎児の神経管閉鎖障害のリスク低減のため、十分な葉酸の摂取が大切である。
- 3 幼児期は、身体的にも精神的にもめざましい成長をとげ、食習慣を含む生活上のさまざまな習慣がこの時期に形成される大切な時期である。
- 4 高齢期は、多忙な生活から運動量が低下し、食事内容がかたよるため、生活習慣病のリスクが高くなる時期である。

問8 糖尿病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 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1型糖尿病といい、何らかの要因でインスリン自体が不足している状態を2型糖尿病という。
- 2 2型糖尿病は、肥満が原因となることが多い。
- 3 食物繊維には、血糖値の上昇を抑える働きがある。
- 4 日本糖尿病学会が作成した食品交換表は、1単位を80kcalとし、食品の1単位の重量が示されている。

問9 次の式で求められる指標はどれか、正しいものを1つ選びなさい。

$$\text{体重 (kg)} \div \{\text{身長 (m)} \times \text{身長 (m)}\}$$

- 1 アトウォーター係数
- 2 METs
- 3 BMI
- 4 RDA

問10 国民の栄養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 国民の栄養摂取状況と身体状況は、厚生労働省が健康増進法の規定により毎年実施する国民健康・栄養調査によって明らかにされている。
- 2 栄養素等摂取量の年次推移をみると、近年、エネルギーはゆるやかに増加傾向が続いている。
- 3 脂肪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 若い女性の減食による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。

4 食品学

問1 食品に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品とは、栄養素を少なくとも1種類以上含み、毒性がなく、嗜好に適したものをいう。
- 2 食物とは、食品を加工、調理し、消化しやすい形にしたものをいう。
- 3 食品の成分中には、血糖値や血圧の調節、免疫力の向上など生体調節機能があり、これを第2次機能という。
- 4 栄養素としての効用は少ないが、食欲増進や嗜好性に関与する調味料、香辛料なども大切な食品である。

問2 表示が義務付けられている特定原材料7品目の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦・落花生・えび・かに
- 2 りんご・オレンジ・もも・バナナ
- 3 卵・乳・大豆・やまいも
- 4 小麦・卵・そば・りんご

問3 次のうち、機能性表示食品に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 特定の保健の効果が科学的に証明され、有効性や安全性などについて消費者庁の個別の許可を受けた食品
- 2 乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用など、特別の用途に適する旨を表示した食品
- 3 1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした規格基準型の食品
- 4 事業者の責任において、健康の維持に関する特定の保健の目的が期待できることを科学的根拠に基づいて表示した食品

問4 藻類に関する記述で、~~誤っているものを1つ~~選びなさい。

- 1 干しこんぶの表面についている白い粉末は、よく洗い落としてから使う。
- 2 寒天の原材料は、てんぐさである。
- 3 生ひじきは渋味が強いため、水煮して渋味を抜き食用とする。
- 4 主な成分は、ガラクトサン、アルギン酸などの食物繊維が多い。

問5 次の記述に該当する穀類について、正しいものを1つ選びなさい。

精白して押し麦、引き割り麦にして米に混ぜて炊飯したり、しょうゆ、みそ、麦茶の原料として用いる。発芽させた麦芽は、ビールやあめなどの原料となる。

- 1 ライ麦
- 2 えん麦
- 3 小麦
- 4 大麦

問6 野菜の食用部位による分類の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 果菜類 — ごぼう、だいこん、にんじん
- 2 葉菜類 — こまつな、ほうれんそう、レタス
- 3 根菜類 — かぼちゃ、とまと、なす
- 4 茎菜類 — ブロッコリー、カリフラワー、みょうが

問7 食品の流通に関する記述で () に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(ア) とは、食品が消費者のもとに届くまでの輸送で排出される二酸化炭素の量を数値化したものであり、多くの食品を輸入に依存しているわが国では、数値が (イ) 。

- | (ア) | | (イ) | |
|-------|-----------|-------|----|
| 1 | トレーサビリティ | — | 低い |
| 2 | フード・マイレージ | — | 高い |
| 3 | フードチェーン | — | 低い |
| 4 | コールドチェーン | — | 高い |

5 食品衛生学

問1 食品の保存法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 低温貯蔵法は、低温で微生物の活動をおさえる方法で、冷蔵や冷凍などがある。
- 2 空気遮断法は、食品に油脂やパラフィンなどの被膜を塗り、食品が空気にふれないようにして、細菌が入らないようにする方法である。
- 3 放射線照射法は、じゃがいもの発芽防止に認められている。
- 4 塩漬け法は、食品中の水分活性を高めることで、微生物の増殖をおさえる方法である。

問2 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 主に冬季に発生する。
- 2 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。
- 3 症状が回復すれば、患者からウイルスが排泄されることはない。
- 4 ノロウイルスを不活性化するには、85～90℃で90秒間以上加熱するか、200ppm濃度の次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が適する。

問3 カンピロバクター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 食中毒の発生件数は、わが国で発生している細菌性食中毒の中で、近年、最も多い。
- 2 酸素がない環境でのみ発育する性質をもち、芽胞を形成する。
- 3 家畜、ペットの腸管内に存在し、鶏が高い確率で保菌している。
- 4 食肉の生食を避け、十分に加熱することが予防として重要である。

問4 腸管出血性大腸菌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 動物の糞便中に存在する。
- 2 腸管内で増殖した菌が産生するペロ毒素（VT）により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 3 小児や高齢者が感染すると、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こすことがあるが、死亡することはない。
- 4 少ない菌量（100個程度）でも発症する。

問5 寄生虫と感染源となる食品の組み合わせとして、~~誤っているものを1つ~~選びなさい。

- 1 クドア・セプテンクタータ — ヒラメ
- 2 アニサキス — サバ
- 3 サルコシステイス・フェアリー — 馬肉
- 4 クリプトスポリジウム — 豚肉

問6 自然毒の毒成分とその原因の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 あさり — サキシトキシン
- 2 フグ — アミグダリン
- 3 青梅 — ソラニン
- 4 ジャガイモ — テトロドトキシン

問7 残留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 農薬は食品中に残留し、人体に有害な影響を与える可能性があることから、残留基準が定められている。
- 2 平成18年から導入されたポジティブリスト制度は、無登録農薬について、一律基準を超えて農薬が残留する食品の流通を原則禁止する制度である。
- 3 農作物の収穫前に使用される農薬を、ポストハーベスト農薬という。
- 4 国民の農薬摂取調査では、実際の農薬摂取量は科学的に安全とされる1日許容摂取量（ADI）に比べると大幅に低く、国民の健康確保に支障はないと考えられている。

問8 食品添加物の種類と用途例の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 酸化防止剤 — アスパルテーム
- 2 保存料 — ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）
- 3 甘味料 — ソルビン酸カリウム
- 4 防かび（防ばい）剤 — チアベンダゾール（TBZ）

問9 食品の鑑別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 鮮度が良好な鶏卵は、殻の表面がザラザラして光沢がなく、振って音がしない。
- 2 よく発酵した良品のみそは、水によく溶け、煮たとき上のほうが早く澄んでくるが、不良品は長くにごっている。
- 3 新鮮な魚類は、うろこがしっかり皮膚についており、魚種特有の色を保ち、みずみずしい光沢がある。
- 4 食用油は、一般に透明でにごりがなく、食用油独特の香りがあり、淡黄色で粘り気の少ないものがよい。

問10 消毒方法に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、光線の照射された表面だけでなく、光線の当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- 2 希釈した次亜塩素酸ナトリウムは、時間の経過や、直射日光などにより効果が低下する。
- 3 アルコールによる消毒は、手指や器具の消毒に適しており、アルコールの濃度が100%に近いほど消毒力が強い。
- 4 逆性せっけんは、強い洗浄力と殺菌力を持っているが、人に対する毒性はきわめて弱いいため、手指の消毒薬として使用されている。

問11 ボツリヌス菌に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 いずしや、からしれんこんでの食中毒発生例がある。
- 2 毒素は熱に弱く、80℃で30分程度加熱すると破壊される。
- 3 食中毒の主な症状として、嘔吐、下痢、めまいや頭痛などがあり、進行すると、著しい脱力感や四肢の麻痺などを引き起こすが、致死率は低い。
- 4 1歳未満の乳児にハチミツを食べさせることによって、乳児ボツリヌス症にかかることがある。

問12 調理場の衛生管理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理場の内部は、調理室と処理室（下ごしらえ室）に区分するようにする。
- 2 床面はコンクリートで高低のないようにつくり、できるだけ湿式（ウエットシステム）にするのが好ましい。
- 3 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 4 そ族・衛生害虫の侵入防止には、出入り口、窓に金網を張り、排水溝にすのこや目皿を設け、下水溝にはふたをする。

問13 調理従事者の衛生管理に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 作業衣は洗濯の手間を減らすため、汚れが目立たない色のものを着用する。
- 2 マスクは、食材のおいがわかりにくくなるので、調理や盛り付けのときは着用しない。
- 3 手洗いの前には、腕時計や指輪をはずし、マニキュアを落とす。
- 4 食材に触れる前の手は清潔なので、調理作業の前に手を洗う必要はない。

問14 HACCP（ハサップ）に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPの基本概念は、1960年代のアメリカのNASAで高度な安全性の確保をめざした宇宙食開発のなかから考案された。
- 2 食材の受け入れから調理・喫食までの過程ごとに食中毒等の健康障害を発生させる原因となる危害を分析し、特に注意が必要な衛生管理を行う重要管理点を定め、安全措置などの実施記録を残す方法である。
- 3 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12の手順を実施する必要がある。
- 4 HACCPによる衛生管理を実施するにあたって、一般的衛生管理プログラムは重要ではない。

問15 食中毒予防に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 魚介類は、真水でよく洗浄し、刺し身用の調理器具は分ける。
- 2 生食用と表示された殻つき卵は、賞味期限が過ぎても食べる前に加熱する必要はない。
- 3 きのこと野草は、食用と確実に判断できないものは食べない。
- 4 殺虫剤・殺そ剤など食品の調製に必要でないものは、作業場内に置かない。

問16 次の法律と関連する用語の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品安全基本法 — 営業の許可
- 2 消費者基本法 — 優良誤認表示
- 3 食品表示法 — 食品健康影響評価
- 4 食品衛生法 — 食品衛生責任者の設置

問17 フグ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 フグの毒は、調理加熱等の熱処理では無毒化できない。
- 2 毒成分は、卵巣、肝臓に多く含まれ、皮は毒を含まない。
- 3 毒性は、種類や季節、固体によって異なる。
- 4 中毒症状は、知覚麻痺や運動神経麻痺などである。

問18 次のうち、わが国における平成28年の食中毒統計調査で、最も患者数が多かった
病因物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌
- 2 ノロウイルス
- 3 ぶどう球菌
- 4 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

6 調理理論

問1 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 浸漬は、固形の食品を水や調味料などの液体に漬ける操作をいい、例として乾物の水戻しがある。
- 2 混合・攪拌の目的の1つに、食品の褐変防止がある。
- 3 磨砕は、小麦の製粉など、そのままでは食べられないものを食用可能にする。
- 4 圧搾は、食品に圧力を加え、汁を分ける操作であり、圧力を加えず自然の重力で液を分けることをろ過と呼んで区別する。

問2 味の相互作用に関する記述で、()に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(ア) 効果は、2種以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味をおさえ、緩和する現象であり、(イ) と砂糖の例がある。(ウ) 効果は、同じ味をもつ2種以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象である。

- | (ア) | (イ) | (ウ) |
|------|--------|------|
| 1 対比 | — 餡 | — 相乗 |
| 2 抑制 | — 餡 | — 対比 |
| 3 相乗 | — コーヒー | — 抑制 |
| 4 抑制 | — コーヒー | — 相乗 |

問3 食物と適温(最もおいしい温度)の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|---|--------|
| 1 冷や奴 | — | 15~17℃ |
| 2 玉露・コーヒー | — | 65℃ |
| 3 みそ汁 | — | 60~68℃ |
| 4 つけ物・おひたし | — | 5~7℃ |

問4 食品と主な香気成分の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 にんにく — アリルメルカプタン
- 2 まつたけ — トリメチルアミン
- 3 かんきつ類 — リモネン
- 4 はっか — メントール

問5 食品と色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、豆類、果物、野菜に含まれる黄色い色素で、中華めんの色は、小麦粉のフラボノイドがアルカリ性のかん水で黄色くなるためである。
- 2 アントシアニンは、鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになるため、なすの漬け物にみょうばんを入れると、紫色が安定する。
- 3 エビやカニの色は、アスタシンという動物性のクロロフィルで、加熱すると鮮やかな赤色が現れる。
- 4 焼き菓子、みそ、しょうゆの色は、製造中に起こるアミノ・カルボニル反応により生じる。

問6 次のうち、和包丁に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 出刃
- 2 三徳
- 3 牛刀
- 4 柳刀

問7 だし汁に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 吸い物に適しているのは、二番だし汁である。
- 2 煮干し魚でだし汁をとる場合は、頭と内臓を取り除いて用いる。
- 3 ブイヨンは、骨やすね肉、香味野菜などを水から長時間煮込んで、あくを丁寧にすくい取りながら作る。
- 4 中国料理のだしは湯（タン）といい、特定の材料に偏らないバランスの取れただしをとることが特色である。

問8 次のうち、魚の切り方に該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 手開き
- 2 はね切り
- 3 色紙切り
- 4 印籠切り

問9 食酢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 微生物の発育をおさえる。
- 2 ゼリーなどのゲル強度を高める。
- 3 たんぱく質の熱凝固を促進し、卵を硬くする。
- 4 ミロシナーゼをおさえ、大根おろしの辛味を防ぐ。

問10 豆類の調理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 あずきは豆の4倍量の水に1晩に浸し、十分に吸水させてから加熱する。
- 2 煮豆の調味は数回に分けて調味すると、しわも無く柔らかく煮える。
- 3 あずきはサポニンというあくを除くために、数回の茹でこぼしを行う。この操作を渋抜きという。
- 4 大豆に重曹を入れて煮ると柔らかくなるが、ビタミンB₁が破壊される。

問11 化学的な調理操作の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 乳化 — 乳酸菌を利用して、ヨーグルトや漬物をつくる。
- 2 膨張 — 卵黄を利用して、マヨネーズをつくる。
- 3 凝固 — ベーキングパウダーを使って、スポンジケーキをつくる。
- 4 防腐 — 砂糖を利用して、ジャムをつくる。

問12 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 浸漬の間に、米は重量の20～30%の水を吸水する。
- 2 でん粉の糊化が完了するまで、少なくとも98℃、20分以上の熱を加える。
- 3 炊き上がりの米飯の量は、もとの米の重量の3.5～4倍になる。
- 4 もち米は加水量が少ないので、一般的には蒸したほうがよい。

P.272 問13 次の調理機器で、空冷式の急速冷却器はどれか、該当するものを1つ選びなさい。

- 1 タンブルチラー
- 2 コールドテーブル
- 3 ブラストチラー
- 4 スチーマー

問14 焼き物に関する記述で、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 焼き物は、150～280℃の高温加熱をすることで焼き色が付き、風味、香りが食欲をそそる。
- 2 表面温度と食品内部の温度差が小さく、温度管理が容易にできる。
- 3 焼いて食べる食品は、一度加熱してあるもの、薄型で内部まですぐ熱が伝わるものなど、条件に合うものでなければならない。
- 4 代表的な操作として串焼き、網焼きなどの直火焼きや、石焼き、鉄板焼きなどの間接焼きなどがある。

問15 牛肉の部位とその適切な調理例の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 タン — カツレツ
- 2 ヒレ — スープ
- 3 テール — 網焼き
- 4 ロース — ステーキ

問16 揚げ物の調理に関する記述で、~~誤っているものを1つ選びなさい。~~

- 1 揚げ物は、乾式加熱に分類される。
- 2 揚げ物の適温は、130℃前後である。
- 3 素揚げは、材料に何もつけずに直接揚げる料理である。
- 4 天ぷらの衣は、薄力粉に水や卵を加え、あまり攪拌せずに溶く。

問17 食品とうま味成分の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 昆布 — コハク酸
- 2 かつお節 — グルタミン酸
- 3 干しいたけ — グアニル酸
- 4 貝汁・清酒 — イノシン酸

問18 次の合わせ酢のうち、食酢ではなくかんきつ類の絞り汁を使用するものはどれか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ぽん酢
- 2 吉野酢
- 3 ごま酢
- 4 甘酢

問19 食材の受入れに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食材の品目、質、量、規格などが注文伝票と同じかどうか確認する。
- 2 冷蔵、冷凍食品の温度が適温であることを点検する。
- 3 生鮮食品の納入は、1日で使い切る量にするのがよい。
- 4 食材は、冷蔵庫などの設備が汚染されないよう、1か所に集めて保管する。

問20 給食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 栄養量が優先されるため、味つけなどの嗜好は考慮する必要がない。
- 2 衛生的安全性を重視するため、献立に取り入れる料理が限定される。
- 3 調理従事者は、和・洋・中国すべての日常食を習得する必要がある。
- 4 基本条件として、適正な人手、よい設備、優れた調理技術が求められる。

平成29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
	2	1	3	4	1

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
	2	2	3	1	3	1	3	4	3	2

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

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

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