

平成30年度 第1回
調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配ってありますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 記入は、すべてB又はHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。その他のものでマークする(番号を塗りつぶす)と、その問題は得点になりません。
- 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号のマークも忘れずに行ってください。
- それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の記入例にならって、解答用紙にマークしてください。
1問に2つ以上マークすると、その問題は得点になりません。
- 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。
- 退出する場合は、解答用紙を試験監督者に提出し、静かに退出してください。

【記入例】

受験番号			
2	0	1	8
①	①	●	①
●	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	●
⑨	⑨	⑨	⑨
⑩	●	⑩	⑩

1 次の都市のうち、日本の首都を1つ選びなさい。

1. 神奈川県 2. 大阪府 3. 東京都 4. 京都府

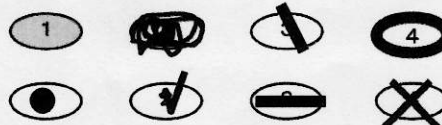
【解答欄】

(良い例)

問1 ① ② ● ④

(悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません。



公衆衛生学

1 次の事項のうち、地域保健法第6条に規定されている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. 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
2. 食品添加物の指定、使用基準・成分規格の設定に関する事項
3. 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
4. 衛生上の試験及び検査に関する事項

2 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。

ヘルスプロモーションは、□Aが□Bで示した概念であり、「人々が自らの健康を□Cし、改善できるようにするプロセスである。」と定義されている。

A	——	B	——	C
1. WHO	——	オタワ憲章	——	コントロール
2. WTO	——	アルマ・アタ宣言	——	コントロール
3. WHO	——	アルマ・アタ宣言	——	アセスメント
4. WTO	——	オタワ憲章	——	アセスメント

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に規定されている感染症とその分類の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------|----|-------|
| 1. 腸管出血性大腸菌感染症 | —— | 三類感染症 |
| 2. 結核 | —— | 二類感染症 |
| 3. コレラ | —— | 一類感染症 |
| 4. A型肝炎 | —— | 四類感染症 |

4 次の調理師法第2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。

この法律で「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として()の免許を受けた者をいう。

1. 保健所長 2. 都道府県知事 3. 厚生労働大臣 4. 内閣総理大臣

5 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、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のことである。

1. 平均寿命 2. 健康寿命 3. 平均余命 4. 老年化指数

6 次の物質のうち、水俣病の原因物質として、正しいものを1つ選びなさい。

1. メチル水銀 2. カドミウム 3. 二酸化硫黄 4. ヒ素

7 労働安全衛生法に規定されている労働衛生対策に関する次の事項のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 労働者の休日
2. 衛生管理者の選任
3. 労働者の健康診断
4. 労働者の安全衛生教育

8 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。

国民健康・栄養調査は、[A]に基づき、[B]実施される。国民の身体の状況、栄養摂取量及び[C]の状況を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的としている。

[A] [B] [C]

1. 健康増進法 —— 隔年 —— 就労
2. 健康増進法 —— 毎年 —— 生活習慣
3. 地域保健法 —— 隔年 —— 就労
4. 地域保健法 —— 毎年 —— 生活習慣

9 特定健康診査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. 高齢者の医療の確保に関する法律に基づき実施される。
2. 生活習慣病の予防を目的としている。
3. 血圧の測定は診査項目に含まれる。
4. 40～80歳の被保険者及び被扶養者が対象である。

食 品 学

10 もち米に含まれるでんぷんの成分のうち、最も多く含まれているものを1つ選びなさい。

1. アミロース
2. アミラーゼ
3. ペクチン
4. アミロペクチン

11 食品表示法に規定されている食肉製品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. ソーセージの製造には、練りあわせた原料肉をケーシング等に詰める工程がある。
2. ラックスハムの原料肉には、羊の肩肉が使われる。
3. ベーコンは牛のばら肉を整形し、塩漬、くん煙したものである。
4. ボンレスハムの原料肉には、牛のもも肉が使われる。

12 アルコール飲料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. ワインは醸造酒である。
2. ウイスキーは蒸留酒である。
3. 清酒は蒸留酒である。
4. しょうこうしゅ紹興酒は醸造酒である。

13 発酵食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. 製造工程でこうじ菌を利用する発酵食品に、みそやしょうゆがある。
2. 製造工程で乳酸菌を利用する発酵食品に、ヨーグルトやチーズがある。
3. 発酵食品には異なる微生物を併用して製造するものはない。
4. 製造工程で酢酸発酵を行うものに、醸造酢がある。

× 14 次のうち、卸売市場の機能として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 価格形成 ②. 輸入 3. 集荷 4. 分荷

⑮ 次の食品のうち、食品表示法でアレルギーの表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. えび 2. 卵 3. 小麦 4. 大豆

栄 養 学

⑯ ビタミンC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. 脂溶性ビタミンである。
2. 欠乏症に^{かいけつびょう}壊血病がある。
3. コラーゲンの合成に利用される。
4. 抗酸化作用がある。

⑰ 栄養素に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. たんぱく質はエネルギー源にならない。
2. カルシウムはエネルギー源にならない。
3. 鉄はヘモグロビンの構成素として利用される。
4. 脂質は細胞膜の構成素として利用される。

× 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。

でんぷんは□A□であり、□A□のまま吸収□B□。

□A□ □B□

1. 単糖 —— される
2. 単糖 —— されない
3. 多糖 —— される
○ 4. 多糖 —— されない

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。

必須脂肪酸には、 A と、 B がある。

- | <input type="text"/> A | · | <input type="text"/> B |
|------------------------|----|------------------------|
| 1. ステアリン酸 | —— | リノール酸 |
| 2. リノール酸 | —— | α -リノレン酸 |
| 3. α -リノレン酸 | —— | パルミチン酸 |
| 4. パルミチン酸 | —— | ステアリン酸 |

20 たんぱく質またはアミノ酸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. たんぱく質には、窒素が存在する。
2. たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合してできた化合物である。
3. たんぱく質を構成しているアミノ酸は、30種類である。
4. 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）とは、必要であるにもかかわらず体内で合成できないアミノ酸のことである。

21 次の記述の に入る数値の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「日本人の食事摂取基準(2015年版)」における成人男性のたんぱく質の推奨量は、

A g/日であり、脂質の総エネルギーに占める割合(脂肪エネルギー比率)の目標量は、

B %エネルギーである。

- | <input type="text"/> A | · | <input type="text"/> B |
|------------------------|----|------------------------|
| 1. 20 | —— | 0~10 |
| 2. 20 | —— | 20~30 |
| 3. 60 | —— | 0~10 |
| 4. 60 | —— | 20~30 |

22 ビタミンA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. 水溶性ビタミンである。
2. 化合物名は、パントテン酸である。
3. 欠乏症に夜盲症^{やもうしょう}がある。
4. プロビタミンにナイアシンがある。

23 次の記述の□に入る数値の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では、18～49歳における当面目標とするBMI (kg/m²) の範囲を、□A～□Bとしている。

- | | A | | B |
|----|------|----|------|
| 1. | 14.5 | —— | 18.5 |
| 2. | 18.5 | —— | 24.9 |
| 3. | 24.9 | —— | 29.9 |
| 4. | 29.9 | —— | 39.9 |

24 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。

炭水化物を10g、脂質を5g、たんぱく質を20g含む食品のエネルギー量を、アトウォーター係数を用いて算出すると、約() kcalである。

1. 35
2. 140
3. 165
4. 190

食 品 衛 生 学

25 食品添加物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. 食品衛生法において、添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、^{こんわ}混和、^{しんじゆん}浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。
2. 日本で使用が認められている食品添加物には、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物がある。
3. 一日摂取許容量（ADI）とは、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のことである。
4. 食品添加物の実際の摂取量を推定するための調査として、ポストハーベスト調査がある。

26 法律名とその法律に規定されている事項の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|------------|----|---------|
| 1. 食品安全基本法 | —— | 食品安全委員会 |
| 2. 製造物責任法 | —— | 食品衛生管理者 |
| 3. 食品表示法 | —— | 食品衛生責任者 |
| 4. 食品衛生法 | —— | 消費者政策会議 |

27 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている次の記述のうち、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
2. 井戸水や貯水槽の水を使用する場合は、遊離残留塩素が0.1 mg/l未満であることを確認すること。
3. 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
4. フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

28 次の食品衛生法第1条の条文の□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。

この法律は、食品の□A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、もつて国民の健康の□Bを図ることを目的とする。

□A

□B

1. 安全性の確保 —— 増進
2. 安全性の確保 —— 保護
3. 機能性の向上 —— 増進
4. 機能性の向上 —— 保護

29 食品の保存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. 低温貯蔵法は、保存温度を低くすることで、細菌を死滅させる方法である。
2. 塩漬け、砂糖漬け法は、塩、砂糖の濃度を高くすることで、食品中の水分活性を低くする方法である。
3. 乾燥法は、食品を乾燥させることで、水分活性を低くする方法である。
4. 無酸素状態による保存法は、食品を無酸素状態にすることで、好気性菌の増殖を抑える方法である。

30 ウエルシュ菌による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. ウエルシュ菌の芽胞は、^{がほう}100℃、1～6時間の加熱で死滅する。
2. ウエルシュ菌の産生する毒素により食中毒が起こる。
3. ウエルシュ菌は好気性菌である。
4. ウエルシュ菌の潜伏期間は5～7日間程度である。

31 動植物とそれに含まれる主な自然毒の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. フグ ——— テトラミン
- 2. ジャガイモ ——— ムスカリン
- 3. 青梅 ——— アミグダリン
- 4. スイセン ——— テトロドトキシン

32 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。

アニサキスによる食中毒は、□Aによる食中毒であり、厚生労働省で推奨している予防法の一つに□B℃で24時間以上冷凍するという方法がある。

- | | A | | B |
|----------|-----|--|-----|
| ○ 1. 寄生虫 | ——— | | -20 |
| 2. 寄生虫 | ——— | | -5 |
| 3. 細菌 | ——— | | -20 |
| 4. 細菌 | ——— | | -5 |

33 ノロウイルスによる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. 年間を通じて発生するが、冬期に多く発生する傾向がある。
- 2. 厚生労働省では、ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85~90℃で90秒以上加熱することを推奨している。
- 3. 10~100個程度のウイルス量でも発症することがある。
- 4. ワクチンによる予防が有効である。

34 黄色ブドウ球菌による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. 黄色ブドウ球菌は、エンテロトキシンという毒素を産生する。
- 2. 黄色ブドウ球菌の産生する毒素は、100℃、30分の加熱で無毒化される。
- 3. 黄色ブドウ球菌の潜伏期間は、3日間程度である。
- 4. 黄色ブドウ球菌は、人の腸管でのみ増殖する。

35 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。

食品衛生法に基づく () の放射性セシウムの基準値は、10 ベクレル/kg に設定されている。

1. 米 2. 乳児用食品 3. 牛乳 4. 飲料水

36 次の食品のうち、我が国で発芽防止を目的として放射線 (ガンマ線) 照射が認められているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. さつまいも 2. ばれいしよ 3. 大豆 4. たまねぎ

37 HACCP (ハサップ) 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. HACCP は、Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとった略称である。
2. 「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。
3. HACCP の導入は、7 原則 12 手順に沿って進める。
4. HACCP は、最終製品の検査のみにより製品の安全性を確保する手法のことである。

38 カンピロバクターによる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. カンピロバクターは、芽胞^{がほう}を形成する。
2. カンピロバクターの潜伏期間は、1～7 日間程度である。
3. 過去に発生したカンピロバクター食中毒の原因食品に、鶏肉がある。
4. 厚生労働省による平成 29 年食中毒統計における食中毒の事件数は、カンピロバクターによるものが最も多い。

× 39 ヒスタミンによる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. ヒスタミンの潜伏期間は、食後数分～1時間程度である。
2. 過去に発生したヒスタミン食中毒の原因食品に、マグロがある。
3. 厚生労働省による平成29年食中毒統計における化学物質による食中毒の事件数は、ヒスタミンによるものが最も多い。
- 4. ヒスタミンは100℃、1分間の加熱で分解される。

調理理論

40 次の食品のうち、磨^{まさ}砕^{さい}・粉^{ふん}砕^{さい}の調理工程がないものを1つ選びなさい。

1. ルウ 2. マッシュポテト 3. 大根おろし 4. すりごま

41 包丁使い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、短冊状に食品を切ることである。
2. かつらむきは、洋式の切り方ではジュリエヌという。
3. せん切りは、洋式の切り方ではシャトーという。
4. 面取りをすると、野菜は煮崩れしにくくなる。

42 電磁調理器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. 発熱方式にIH方式がある。
2. 庫内温度や料理の芯温など、調理中の調理要素がデジタル表示される。
3. マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わり、発熱が起こる。
4. 庫内の空気をファンでかくはんする強制対流式と、かくはんしない自然対流式がある。

43 食品の浸漬^{しんせき}操作とその主な目的の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. ゼラチンを水につける —— 吸水・膨潤^{ぼうじゆん}
2. 米を水につける —— 吸水
3. あさを食塩水につける —— 褐変^{かつべん}防止
4. ゴボウを水につける —— 褐変防止

X 44 調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. 酢、しょうゆ、味噌^{きはつせい}は揮発性^{きはつせい}香気成分を含む。
- 2. 薄口しょうゆは濃口しょうゆより塩分濃度が低い。
- 3. 砂糖は塩よりも分子量が小さい。
- 4. 砂糖は溶液の温度が高いほど溶解度が小さくなる。

45 だし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. 中国料理の湯^{タン}は、日本料理のだしにあたる。
2. 昆布は水中で長時間加熱すると、コラーゲンが溶出する。
3. あさりだしの主なうま味成分は、コハク酸である。
4. かつお節だしの主なうまみ成分は、イノシン酸である。

46 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。

小麦粉に水を加えてこねた弾力性のある生地を□A□といい、□A□よりも加水量が多く、ゆるく流動性のある生地を□B□という。

- | □A□ | □B□ |
|------------|------|
| 1. バッター —— | ドウ |
| 2. バッター —— | グルテン |
| 3. ドウ —— | バター |
| 4. グルテン —— | ドウ |

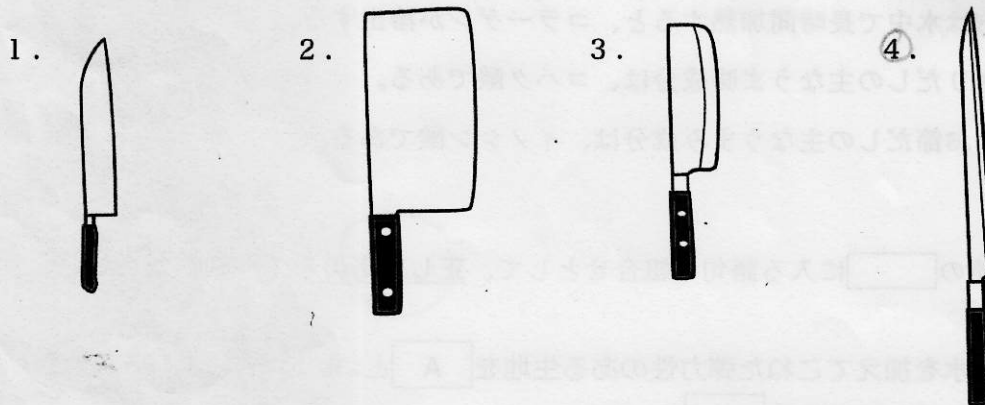
47 さつまいもの調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 電子レンジで急速に加熱するよりも、オーブンでゆっくりと加熱した方が甘味が強い。
2. 生のさつまいもは、切り口を空気にさらしておくと、酸化酵素の働きにより褐変することがある。
- 3. 生のさつまいもの切り口から出る乳液状の粘液は、ムチンである。
4. さつまいもには、でんぷんを分解してマルトースを生成するβ-アミラーゼという酵素が含まれる。

48 基本味と呈味物質^{ていみ}の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------|----|-------|
| 1. 甘味 | —— | 果糖 |
| 2. 酸味 | —— | 乳酸 |
| 3. 苦味 | —— | カフェイン |
| 4. うま味 | —— | 酢酸 |

49 次の図のうち、「やなぎ刃包丁」を選びなさい。



50 次の食品のうち、油中水滴型エマルションとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|----------|----------|--------|-------|
| 1. マヨネーズ | 2. 生クリーム | 3. バター | 4. 牛乳 |
|----------|----------|--------|-------|

51 次のゲル化食品のうち、動物の骨や皮が原材料であるものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-------|---------|---------|-----------|
| 1. 寒天 | 2. ペクチン | 3. ゼラチン | 4. カラギーナン |
|-------|---------|---------|-----------|

52 味の相互作用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. スイカに食塩をかけると甘味が強まる現象は、対比効果によるものである。
2. 昆布だしに食塩を加えるとうま味が強まる現象は、相乗効果によるものである。
3. コーヒーに砂糖を入れると苦味が弱まる現象は、抑制効果によるものである。
4. レモン果汁に砂糖を加えると酸味が弱まる現象は、抑制効果によるものである。

53 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。

かたゆで卵は、卵黄の周りが暗緑色になる場合がある。これは、卵黄に含まれる□Aと、卵白に含まれるたんぱく質から発生した□Bが反応し、^{リウカテツ}硫化鉄が生成されるためである。この現象は卵が□Cほど起こりやすくなる。

A		B		C
1. 鉄	——	^{リウカスイソ} 硫化水素	——	新しい
2. 鉄	——	硫化水素	——	古い
3. 硫化水素	——	鉄	——	新しい
4. 硫化水素	——	鉄	——	古い

54 食品に含まれる色素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. えびやかにかの殻には、アスタキサンチンという色素が含まれる。
2. れんこんを煮る際に食酢を入れると、れんこんは黒く変色する。
3. 食品に含まれる色素は全て水溶性である。
4. なすの漬物を作る際にみょうばんを入れると、なすは退色する。

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。

魚肉に□Aを入れてすりつぶすと、魚肉中の□Bであるアクチンとミオシンが互いにかからまりあってアクトミオシンが形成される。これを他の材料と合わせて加熱すると、弾力をもった様々な魚肉練り製品ができる。

A

B

- | | | |
|-------|----|-------|
| 1. 酒 | —— | たんぱく質 |
| 2. 酒 | —— | 脂肪酸 |
| 3. 食塩 | —— | 脂肪酸 |
| 4. 食塩 | —— | たんぱく質 |

56 食塩の働きに関する次の記述のうち、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- ア 水分活性を低下させ、微生物の発育を抑制する。
- イ たんぱく質の熱凝固^{ねつぎょうこ}を抑制する。
- ウ 酸化酵素の反応を促進する。
- エ 水分を引き出し、しんなりさせる。

1. ア、イ
2. ウ、エ
3. ア、エ
4. イ、ウ

食文化概論

57 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. 茶を飲みながら点心などを食べる軽い食事のことを飲^{ヤムチャ}茶という。
2. 上海^{シャンハイ}料理では、魚介類を多く使う。
3. 広東^{カントン}料理では、麻婆豆腐^{マーボードウフ}、担担^{タンタン}麺がよく知られている。
4. 大菜^{グーツァイ}は宴席のメインとなる料理である。

58 我が国の平成28年度食料需給表^{しょくりょうじゅきゅうひょう}において、品目別自給率が80%を越えているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 果実
2. 鶏卵
3. 小麦
4. 豆類

59 国名と代表的な料理の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|----|------------|
| 1. タイ | —— | プルコギ |
| 2. 韓国 | —— | タンドリーチキン |
| 3. ベトナム | —— | ゴイクン（生春巻き） |
| 4. インド | —— | トムヤムクン |

60 都道府県名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. 宮城県 | —— | ずんだ餅 |
| 2. 東京都 | —— | 深川めし |
| 3. 秋田県 | —— | きりたんぼ |
| 4. 福島県 | —— | からしれんこん |

平成30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
公衆衛生学 (9問)	問1	2
	問2	1
	問3	3
	問4	2
	問5	2
	問6	1
	問7	1
	問8	2
	問9	4
食品学 (6問)	問10	4
	問11	1
	問12	3
	問13	3
	問14	2
	問15	4
栄養学 (9問)	問16	1
	問17	1
	問18	4
	問19	2
	問20	3

		正解
栄養学 (9問)	問21	4
	問22	3
	問23	2
	問24	3
食品衛生学 (15問)	問25	4
	問26	1
	問27	2
	問28	2
	問29	1
	問30	2
	問31	3
	問32	1
	問33	4
	問34	1
	問35	4
	問36	2
	問37	4
	問38	1
	問39	4
	問40	1

		正解
調理理論 (17問)	問41	4
	問42	1
	問43	3
	問44	1
	問45	2
	問46	3
	問47	3
	問48	4
	問49	4
	問50	3
	問51	3
	問52	2
	問53	2
	問54	1
	問55	4
	問56	3
	食文化概論 (4問)	問57
問58		2
問59		3
問60		4