

2019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	9
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	⑧
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

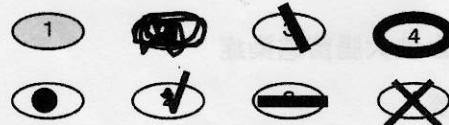
【解答欄】

(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 次の記述の ( ) に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

カドミウムが主な原因物質となる公害病は ( ) である。

1. 四日市ぜんそく
2. 水俣病
3. 新潟水俣病
4. イタイイタイ病

2 次のうち、水道法に基づく水道により供給される水の水質基準において、検出されないことと規定されているものを1つ選びなさい。

1. 銅
2. 鉄
3. 一般細菌
4. 大腸菌

3 「平成 29 年国民健康・栄養調査」の結果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. 1日当たりの食塩<sup>せつしゆ</sup>摂取量の平均値は、性・年齢階級別にみると、男女とも60歳代で最も高い。
2. 1日当たりの野菜摂取量の平均値は、性・年齢階級別にみると、男女とも全ての年齢階級で350gを超えている。
3. 1日当たりの平均睡眠時間が6時間未満の者の割合は、性・年齢階級別にみると、男女とも40歳代で最も高い。
4. 朝食の欠食率は、性・年齢階級別にみると、男女とも20歳代で最も高い。

4 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。

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おいて、( ) は、二類感染症に分類されている。

1. 腸管出血性大腸菌感染症
2. A型肝炎
3. 結核
4. 麻しん

5 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。

「平成29年（2017）人口動態統計（確定数）」において、男性の死因別死亡数で最も多いのは（ ）である。

1. 心疾患
2. 悪性新生物（腫瘍）<sup>しゅよう</sup>
3. 脳血管疾患
4. 肺炎

6 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。

調理師法第5条の2では、「多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、厚生労働省令で定める□Aごとの年の十二月三十一日現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年一月十五日までに、その□Bの都道府県知事に届け出なければならない。」と規定されている。

A	B
---	---

1. 二年 —— 就業地
2. 三年 —— 本籍地
3. 二年 —— 本籍地
4. 三年 —— 就業地

7 次のうち、調理師法に規定されている内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技能について、都道府県知事が行う。
2. 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厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
3. 調理師は、調理師の資質の向上及び合理的な調理技術の発達に寄与することを目的として、調理師会を組織することができる。
4. 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

8 次のうち、学校給食法第2条に規定されている学校給食の目標として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 調理の業務に従事する者の資質を向上させること。
3. 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。
4. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

9 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。

母子保健法第16条第1項において、「□Aは、□Bの届出をした者に対して、母子健康手帳を交付しなければならない。」と規定されている。

- | A        | B  |
|----------|----|
| 1. 市町村   | 妊娠 |
| 2. 市町村   | 出産 |
| 3. 厚生労働省 | 妊娠 |
| 4. 厚生労働省 | 出産 |

## 食 品 学

10 穀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. 米に含まれるたんぱく質にオリゼニンがある。
2. 小麦に含まれるたんぱく質にセルロースがある。
3. うるち米の品種には、コシヒカリやあきたこまちがある。
4. もち米に含まれる炭水化物にアミロペクチンがある。

11 「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」における食品群とそれに分類される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. 穀類           ——  とうもろこし
2. 豆類           ——  ささげ
3. きのこと類   ——  なめこ
4. 藻類           ——  きくらげ

12 油脂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. ラードに含まれる飽和脂肪酸にパルミチン酸がある。
- ② バターは、飽和脂肪酸より多価不飽和脂肪酸の方が多く含まれる。
3. オリーブ油に含まれる一価不飽和脂肪酸にオレイン酸がある。
4. 魚油に含まれる多価不飽和脂肪酸にドコサヘキサエン酸がある。

13 「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」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. 各成分値は、可食部と不可食部を含めた食品 100 g 当たりの数値を示している。
2. 収載食品の総数は 500 食品である。
3. 食品のエネルギー値の算出に用いるエネルギー換算係数の 1 つに Atwater の係数がある。
4. 40 種類のビタミンの成分値が記載されている。

14 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における、乳製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. バターとは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
2. プロセスチーズとは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものをいう。
3. 加糖練乳とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
4. アイスクリームは乳製品に含まれない。

15 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。

こんにゃくいもには、( ) という炭水化物が含まれている。

1. バリン
2. グルコマンナン
3. グルカゴン
4. エルゴステロール

## 栄 養 学

16 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。

でんぷんは、<sup>だえき</sup>唾液中に含まれる消化酵素<sup>こうそ</sup>である ( ) により分解される。

1. ペプシン
2. トリプシン
3. アミラーゼ
4. ビオチン

17 脂質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. ステアリン酸は必須脂肪酸である。
2. コレステロールは細胞膜の構成成分である。
3. 脂質はエネルギーとして利用することができる。
4. 脂質は<sup>しやうせい</sup>脂溶性ビタミンの吸収を助ける機能がある。

18 次の式の□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。

$$\text{BMI} = \frac{\text{A}}{(\text{B} \times \text{B})}$$

A

B

1. 体重 (kg) ——— 身長 (cm)
2. 体重 (kg) ——— 身長 (m)
3. 身長 (cm) ——— 体重 (kg)
4. 身長 (m) ——— 体重 (kg)

19 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。

「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」では、生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量として、( ) が設定されている。

1. 推定平均必要量
2. 推奨量<sup>すいしょう</sup>
3. 目標量
4. 目安量

20 ミネラル (無機質) 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. 「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」における食塩相当量の目標量は、成人男性で15g/日以上である。
2. カリウムは、神経や筋肉の興奮伝導に関与している。
3. 体内のカルシウムの約99%は、骨及び歯に存在する。
4. 鉄は、ヘモグロビンの構成成分である。

21 脂溶性ビタミン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. 葉酸は、脂溶性ビタミンである。
2. ビタミンDは、カルシウムとリンの吸収を促進する機能がある。
3. ビタミンAの欠乏症に夜盲症<sup>やもくしょう</sup>がある。
4. ビタミンKは、血液の凝固<sup>けうこ</sup>を促進する機能がある。

22 水溶性ビタミン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. ビタミンB<sub>1</sub>の欠乏症に<sup>かいけつびょう</sup>壊血病がある。
2. ビタミンB<sub>12</sub>の欠乏症に<sup>きよせきがきゅうせいひんけつ</sup>巨赤芽球性貧血（悪性貧血）がある。
3. ビタミンCには抗酸化作用がある。
4. ナイアシンの欠乏症にペラグラがある。

23 次のうち、主に卵巣で分泌されるホルモンを1つ選びなさい。

1. インスリン
2. アドレナリン
3. エストロゲン
4. ガストリン

24 たんぱく質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. たんぱく質には窒素が含まれない。
2. アミノ酸はホルモンの材料となる。
3. たんぱく質はスクラーゼにより分解される。
4. 必須アミノ酸（不可欠アミノ酸）の1つにモリブデンがある。



# 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. 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。
2. 食品衛生法において、天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
3. 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、ポストハーベスト方式による調査がある。
4. 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定められている。

26 次のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
2. 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
3. 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
4. 下処理は、非汚染作業区域で確実にを行うこと。

27 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。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、「使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が  A  mg/l 以上であることを始業前及び  B  に毎日検査し、記録すること。」と記載されている。

A

B

1. 0.1 ——— 調理作業終了後
2. 0.01 ——— 調理作業終了後
3. 0.1 ——— 調理作業中
4. 0.01 ——— 調理作業中

28 HACCP (ハサップ) 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 HACCPは、ILO (国際労働機関) が考案した衛生管理手法である。  
イ HACCPに基づく衛生管理は、7原則 12手順に沿って行う。  
ウ HACCPに基づく衛生管理では、最終的に出来上がった製品の抜き取り検査のみを実施することで、安全性の確認を行う。  
エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものである。

1. ア、イ                      2. ア、ウ                      3. イ、エ                      4. ウ、エ

29 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準において、アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料7品目に含まれるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. ごま                      2. 落花生                      3. 大豆                      4. いくら

30 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。

厚生労働省による「平成30年食中毒統計」において、食中毒発生の病因物質として年間の患者総数が最も多いのは (       ) である。

1. アニサキス  
2. カンピロバクター・ジェジュニ/コリ  
3. ノロウイルス  
4. ウェルシュ菌

31 ボツリヌス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. ボツリヌス菌は好気性菌である。  
2. ボツリヌス菌は芽胞<sup>がほう</sup>を形成しない。  
3. ボツリヌス菌による食中毒の過去の原因食品に、真空包装されたからしれんこんがある。  
4. ボツリヌス菌は毒素を産生しない。

32 動植物に含まれる毒性成分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. トラフグに含まれる毒性成分にテトロドトキシンがある。
2. ジャガイモに含まれる毒性成分にオカダ酸がある。
3. バラハタに含まれる毒性成分にシガトキシンがある。
4. イヌサフランに含まれる毒性成分にコルヒチンがある。

33 ヒスタミン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. ヒスタミンによる食中毒の過去の原因食品に、カツオがある。
2. ヒスタミンは寄生虫である。
3. 潜伏期間は、5～7日間程度である。
4. ヒスタミンは80℃、1分間の加熱で完全に分解される。

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。

食品衛生法に基づき、( )は、50 ベクレル/kgを超える放射性セシウムを含有してはならない。

1. 小松菜                      2. 牛乳                      3. 豚肉                      4. 大豆

35 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。

食品安全委員会を□Aに設置することは、□Bで規定されている。食品安全委員会の役割には、□Cがある。

- | A        | B          | C              |
|----------|------------|----------------|
| 1. 内閣府   | —— 食品安全基本法 | —— 食品健康影響評価の実施 |
| 2. 内閣府   | —— 食品衛生法   | —— 特別用途表示の許可   |
| 3. 農林水産省 | —— 食品衛生法   | —— 食品健康影響評価の実施 |
| 4. 農林水産省 | —— 食品安全基本法 | —— 特別用途表示の許可   |

36 次のうち、ペロ毒素を産生するものを1つ選びなさい。

1. 腸管出血性大腸菌O157
2. アニサキス
3. 日本海裂頭条虫<sup>れつとうじょうちゅう</sup>
4. ノロウイルス

37 カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒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 カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒の過去の原因食品に、鶏肉の刺身がある。 |
| イ カンピロバクター・ジェジュニは嫌気性菌である。                 |
| ウ カンピロバクター・ジェジュニの潜伏期間は、3週間程度である。          |
| エ カンピロバクター・ジェジュニは、芽胞を形成しない。               |

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、エ
4. ウ、エ

38 次のうち、食品衛生法で規定されている内容として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 飲食店営業を営もうとする者は、消費者庁長官の許可を受けなければならない。
2. 乳製品の製造を行う営業者は、その製造を衛生的に管理させるため、その施設に食品衛生監視員を置かなければならない。
3. 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに農林水産大臣にその旨を届け出なければならない。
4. 食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

39 ウェルシュ菌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. ウェルシュ菌による食中毒の過去の原因食品に、カレーがある。
2. ウェルシュ菌は嫌気性菌である。
3. ウェルシュ菌が産生する毒素にエンテロトキシンがある。
4. ウェルシュ菌はヒトの腸管でのみ増殖する。

## 調理理論

40 炊飯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. 一般的に、うるち米（精白米）を炊飯し、<sup>さんぶ</sup>三分がゆにする場合の加水量は、米の重量の約1.5倍である。
2. 炊飯の目的には、米に含まれるでんぷんの糊化<sup>こか</sup>がある。
3. 一般的に、炊飯における浸漬<sup>しんじく</sup>は加熱の後に行う。
4. 一般的に、炊飯における加熱は、すべて乾式加熱である。

41 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。

切ったごぼうを、食酢を加えた水に浸漬させておくと、褐変<sup>ちつぺん</sup>反応を□A□することがある。この作用は、食酢が食品中に含まれる酵素<sup>こうそ</sup>の反応を□B□するために生じる。

A

B

- |       |    |    |
|-------|----|----|
| 1. 抑制 | —— | 抑制 |
| 2. 抑制 | —— | 促進 |
| 3. 促進 | —— | 抑制 |
| 4. 促進 | —— | 促進 |

42 次のうち、一般的に、卵黄の乳化性を利用して作られる食品を1つ選びなさい。

1. オムレツ
2. 茶碗蒸し
3. ポーチドエッグ
4. マヨネーズ

43 砂糖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 砂糖は塩よりも分子量が大きい。  
イ 砂糖は溶液の温度が高いほど溶解度ようかいが小さくなる。  
ウ 卵白を泡立てる際、泡立てる前から砂糖を加えると、泡立ちにくくなることもある。  
エ 砂糖漬けは、食品に多量の砂糖を加えることで食品中の水分活性を上昇させる原理を利用している。

1. ア、イ            2. ア、ウ            3. イ、エ            4. ウ、エ

44 次の図のうち、「いちょう切り」と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。

1.                            2.                            3.                            4.



45 調理操作とそれに用いる調理器具の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 切碎せつさい —— 牛刀  
2. 摩碎まささい —— おろし金  
3. 混合 —— ピーラー  
4. ろ過 —— シノワ (シノア)

46 次のうち、乾式加熱に分類されるものを1つ選びなさい。

1. 揚げる            2. 茹でる            3. 煮る            4. 蒸す

47 次のうち、電子レンジのマイクロ波を最も反射するものを1つ選びなさい。

1. 木            2. ガラス            3. アルミニウム            4. プラスチック

48 油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. 油を長時間加熱すると、油の表面に泡立ちが起こることがある。
2. 油は空気にふれることにより劣化することはない。
3. 使用後の油を保存する場合は、油の劣化を防ぐため、揚げかすを取り除いて保存する。
4. 油の劣化を防ぐため、直射日光を避けて保存する。

49 味の相互作用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。

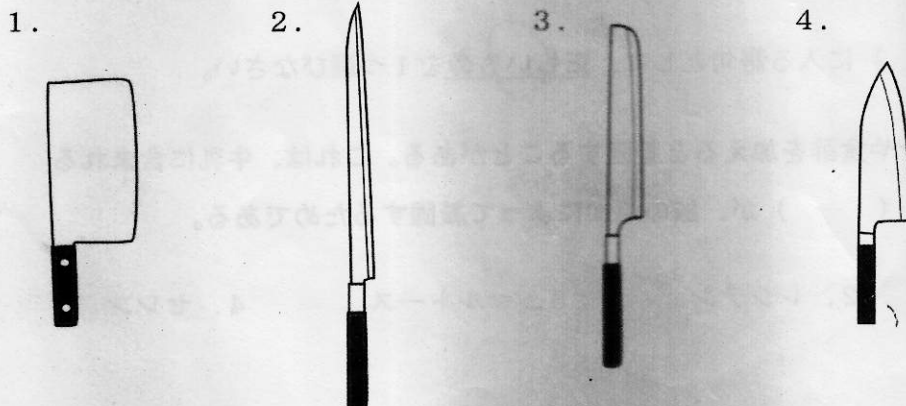
- ア あんこに少量の食塩を加えると甘味が強まる現象は、相乗効果によるものである。
- イ コーヒーに砂糖を加えると苦味が弱まる現象は、抑制効果によるものである。
- ウ こんぶだしとかつおぶしだしを合わせるとうま味が強まる現象は、相乗効果によるものである。
- エ レモン果汁に砂糖を加えると酸味が弱まる現象は、対比効果によるものである。

1. ア、イ                      2. ウ、エ                      3. ア、エ                      4. イ、ウ

50 食品に含まれる色素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. ミオグロビンが含まれる食品に、生の牛肉がある。
2.  $\beta$ -カロテンは水溶性の色素である。
3. クロロフィルが含まれる食品に、ほうれん草がある。
4. アントシアニンが水溶性の色素である。

51 次の図のうち、「出刃包丁」を選びなさい。



52 うま味成分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. 干しいたけだしのうま味成分に、グアニル酸がある。
2. あさりだしのうま味成分に、コハク酸がある。
3. こんぶだしのうま味成分に、グルタミン酸ナトリウムがある。
4. かつおぶしだしのうま味成分に、クエン酸がある。

53 味と呈味物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 甘味 —— しょ糖
2. 酸味 —— アスパルテーム
3. 渋味 —— カテキン
4. 苦味 —— カフェイン

54 次のうち、まつたけの香気成分を1つ選びなさい。

1. 桂皮酸メチル
2. アルドステロン
3. シニグリン
4. メタミドホス

55 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。

( ) というたんぱく質を多く含むかれい等の魚を、皮や骨がついた状態で長時間煮ると、( ) が煮汁に溶け出る。これが冷えて固まると、煮ごりとなる。

1. コラーゲン
2. カラギーナン
3. ペクチン
4. デキストリン

56 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。

牛乳にレモン汁や食酢を加えると凝固することがある。これは、牛乳に含まれるたんぱく質である ( ) が、酸の添加によって凝固するためである。

1. カゼイン
2. レシチン
3. マルトース
4. セレン



# 食文化概論

57 次のうち、九州地方の郷土料理を1つ選びなさい。

1. からしれんこん
2. きりたんぼ
3. わんこそば
4. ジンギスカン鍋

58 我が国の「平成 29 年度食料需給表<sup>じゆきやうひょう</sup>」において、品目別自給率が 80%を超えているものの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ア 豆類	イ 小麦	ウ 米	エ 鶏卵
------	------	-----	------

1. ア、イ
2. ア、ウ
3. イ、エ
4. ウ、エ

59 国名とその国の代表的な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. スペイン —— パエリア
2. インド —— トムヤムクン
3. ロシア —— ピロシキ
4. メキシコ —— タコス

60 食料生産・消費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. 食料の輸送距離 (km) × 食料の重量 (t) で計算する指標のことをK値という。
2. 食品の生産から最終消費の段階までの流通経路が追跡可能な状態のことをクックチルシステムという。
3. 国内で生産された農林水産物 (食用に供されるものに限る。) を、その生産された地域内において消費する取組みのことを地産地消という。
4. まだ食べられるのに廃棄される食品のことをフードマイレージという。

令和元年度第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	4
	問2	4
	問3	2
	問4	3
	問5	2
	問6	1
	問7	2
	問8	2
	問9	1
食品学 (6問)	問10	2
	問11	4
	問12	2
	問13	3
	問14	4
	問15	2
栄養学 (9問)	問16	3
	問17	1
	問18	2
	問19	3
	問20	1

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

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