

2019年度 第2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

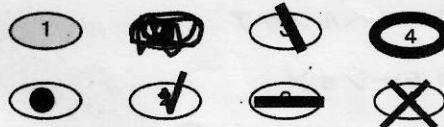
【 解答欄 】

(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 疾病の発症・重症化予防活動の段階とその具体的な行動の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 一次予防 — 食生活の改善
- 2. 二次予防 — リハビリテーションの実施
- 3. 三次予防 — がん検診の受診
- 4. 二次予防 — 予防接種

2 「平成30年度学校保健統計調査」の結果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. 中学生の裸眼視力1.0未満の者の割合は、40%を超えている。
- 2. 中学生のむし歯（う歯）の者の割合は、70%を超えている。
- 3. 小学生の^{そうしん}痩身傾向児の出現率は、50%を超えている。
- 4. 中学生の肥満傾向児の出現率は、50%を超えている。

3 次のうち、健康増進法で~~規定されていないもの~~を1つ選びなさい。

- 1. 国民健康・栄養調査の実施
- 2. 母子健康手帳の交付
- 3. 食事による栄養摂取量の基準（食事摂取基準）の策定
- 4. 販売に供する食品の特別用途表示の許可

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。

（ ）とは、住民にもっとも身近な段階のもので、地域社会における主要な健康問題に取り組むため、健康増進、予防、治療、リハビリテーションの各種サービスを提供するものである。これは、アルマ・アタ宣言において提唱された。

- 1. プライマリー・ヘルスケア
- 2. ヘルスプロモーション
- 3. バリアフリー
- 4. ノーマライゼーション

5 次のうち、「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、一類感染症に分類されるものを1つ選びなさい。

1. 結核 2. コレラ 3. エボラ出血熱 4. A型肝炎

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。

調理師法施行令第15条第2項では、「調理師は、免許の取消処分を受けたときは、 A 以内に、免許証を免許を与えた B に返納しなければならない。」と定められている。

- | <input type="text"/> A <input type="text"/> | | <input type="text"/> B <input type="text"/> |
|---|---|---|
| 1. 5日 | — | 保健所長 |
| 2. 30日 | — | 保健所長 |
| 3. 30日 | — | 都道府県知事 |
| 4. 5日 | — | 都道府県知事 |

7 「平成29年国民健康・栄養調査結果」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. 65歳以上の低栄養傾向の者 (BMI ≤ 20 kg/m²) の割合は、男女とも50%を超えている。
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. 20～50歳代の女性で、やせの者 (BMI < 18.5 kg/m²) の割合が最も高いのは20歳代である。
4. 習慣的に喫煙している者の割合は、性・年齢階級別にみると、30歳代の男性では50%を超えている。

8 次のうち、労働基準法で規定されていないものを1つ選びなさい。

1. 労働時間
2. 年次有給休暇
3. 育児時間
4. 衛生管理者

9 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。

「平成28年国民生活基礎調査」において、介護が必要となった主な原因を要介護度別にみると、要介護者では () の割合が最も高い。

1. 糖尿病
2. 関節疾患
3. 認知症
4. 心疾患 (心臓病)

食 品 学

10 「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」における食品群ど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 — ごま
2. 果実類 — うめ
3. きのこと類 — なめこ
4. 種実類 — くるみ

11 食品の原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. もち米は、白玉粉の原料として用いられることがある。
2. えん麦は、オートミールの原料として用いられることがある。
3. ^{りょくとう}緑豆は、はるさめの原料として用いられることがある。
4. てんぐさは、ゼラチンの原料として用いられることがある。

12 魚介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. エビの殻に含まれる色素にアスタキサンチンがある。
2. ^{かき}牡蠣にはグリコーゲンが含まれている。
3. 海水魚の生臭み成分にトリメチルアミンがある。
4. 赤身魚に含まれる色素たんぱく質にリボフラビンがある。✓

13 生の鶏卵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. 卵黄に含まれる色素にカロテノイドがある。
2. 卵白には、たんぱく質よりもビタミンCの方が多く含まれている。
3. 100g当たりの水分含有量は、卵白よりも卵黄の方が多い。
4. 100g当たりの脂質含有量は、卵黄よりも卵白の方が多い。

14 次のうち、「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）」において、食品 100g 当たりにもっとも不飽和脂肪酸を最も多く含むものを1つ選びなさい。

1. 豚脂（ラード）
2. 牛脂（ヘット）
3. あまに油
4. 有塩バター

15 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、乳製品でないものを1つ選びなさい。

1. クリーム
2. かとうれんにゅう加糖練乳
3. バター
4. マーガリン

栄 養 学

16 次のうち、二糖類に分類されるものを1つ選びなさい。

1. でんぷん
2. 乳糖
3. 果糖
4. ぶどう糖

17 脂質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 | リノール酸は生体内で合成できない。 |
| イ | 必須脂肪酸 <small>ひつすしぼうさん</small> は飽和脂肪酸 <small>ほうわしぼうさん</small> である。 |
| ウ | 脂質は脂溶性ビタミンの吸収を助ける機能がある。 |
| エ | コラーゲンは脂質の一種である。 |

1. ア、イ
2. ア、ウ
3. ウ、エ
4. イ、エ

18 たんぱく質・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. ロイシンは、必須アミノ酸（不可欠アミノ酸）ではない。
2. 筋肉、皮膚、血液、毛髪の構成成分にたんぱく質がある。
3. たんぱく質には窒素が含まれている。
4. たんぱく質はエネルギーとして利用することができる。

19 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Aの欠乏症やもうしょうに夜盲症がある。
2. ビタミンB₁は、補酵素としてグルコースの代謝に関与している。
3. ビタミンKは、血液の凝固を促進する機能がある。
4. ビタミンCは、脂溶性ビタミンである。

20 次のうち、ビタミンB₁の欠乏症として正しいものを1つ選びなさい。

1. 壊血病かいけつびょう
2. 悪性貧血
3. 脚気かっけ
4. ペラグラ

21 カルシウム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）」におけるカルシウム摂取の推奨量は、18～29歳の女性で650 mg/日である。
2. カルシウムの腸管や腎臓での吸収は、ビタミンDにより促進される。
3. カルシウムの欠乏症に骨粗しょう症がある。
4. 体内のカルシウムは約50%が血液に含まれる。

22 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、^{すいぞう}膵臓から分泌されるホルモンであり、血糖値の調整に関与している。

1. インスリン
2. グリセリン
3. カゼイン
4. グロブリン

23 次の口腔から肛門までの消化管のうち、食物が通過する順番に正しく並んでいるものを1つ選びなさい。

1. 口腔→食道→胃→十二指腸 → 空腸 → 回腸 →盲腸→結腸→直腸→肛門
2. 口腔→食道→胃→回腸 → 空腸 → 十二指腸 →盲腸→結腸→直腸→肛門
3. 口腔→食道→胃→空腸 → 十二指腸 → 回腸 →盲腸→結腸→直腸→肛門
4. 口腔→食道→胃→回腸 → 十二指腸 → 空腸 →盲腸→結腸→直腸→肛門

24 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。

摂取した食品中のたんぱく質を分解する消化酵素に、（ ）がある。

1. アミラーゼ
2. ペプシン
3. リパーゼ
4. スクララーゼ

食 品 衛 生 学

- 25 食品の保存方法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. 低温貯蔵法は、保存温度を低くすることで、食品中の全ての細菌を死滅させる方法である。
 2. 無酸素状態による保存方法は、食品を無酸素状態にすることで、食品中の全ての嫌気性菌を死滅させる方法である。
 3. 乾燥法は、食品を乾燥させることで、水分活性を高くする方法である。
 4. 加圧加熱殺菌法は、レトルトパウチ食品で用いられることがある。

- 26 カンピロバクター・ジェジュニ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. カンピロバクター・ジェジュニはベロ毒素を産生する。
 2. カンピロバクター・ジェジュニは芽胞を形成する。
 3. カンピロバクター・ジェジュニは嫌気性菌である。
 4. 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。

- 27 腸炎ビブリオ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. 腸炎ビブリオは、食塩濃度3%程度の環境で完全に死滅する。
 2. 過去の腸炎ビブリオによる食中毒の原因食品に、イカの塩辛がある。
 3. 腸炎ビブリオは、寄生虫である。
 4. 腸炎ビブリオの潜伏期間は、5～7日間程度である。

- 28 ノロウイルス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 ノロウイルスは食品の中で大量に増殖する。 |
| イ 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。 |
| ウ 100個程度のウイルス量でも発症することがある。 |
| エ ノロウイルスに感染し、症状が回復した後は、患者の便からノロウイルスが検出されることはない。 |

1. ア、イ 2. ア、エ 3. イ、ウ 4. ウ、エ

29 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. ヒメエゾボラに含まれる毒性成分に、テトラミンがある。
3. イヌサフランに含まれる毒性成分に、コルヒチンがある。
4. 青梅に含まれる毒性成分に、オカダ酸がある。

30 寄生虫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. クドア・セプテンブクタータによる食中毒の過去の原因食品に、ヒラメの刺身がある。
2. 厚生労働省による「平成30年食中毒統計」における寄生虫による食中毒の事件数は、アニサキスによるものが最も多い。
3. アニサキスによる食中毒の過去の原因食品に、しめさばがある。
4. クドア・セプテンブクタータはアフラトキシンという毒素を産生する。

31 黄色ブドウ球菌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. 黄色ブドウ球菌は、好気性菌である。
2. 黄色ブドウ球菌による食中毒の過去の原因食品に、にぎりめしがある。
3. 黄色ブドウ球菌は、ヒトの皮膚の化膿巣に存在することがある。
4. 黄色ブドウ球菌が産生する毒素に、エンテロトキシンがある。

32 我が国で食品に使用されている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. 保存料として用いられる添加物に、安息香酸ナトリウムがある。
2. 発色剤として用いられる添加物に、亜硝酸ナトリウムがある。
3. 酸化防止剤として用いられる添加物に、アスコルビン酸がある。
4. 着色料として用いられる添加物に、メタミドホスがある。

33 次の文章は、ある法律の目的を定めた条文だが、その法律名として、正しいものを1つ 選びなさい。

この法律は、食品の安全性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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

1. 食品表示法
2. 食品衛生法
3. 消費者基本法
4. 食品安全基本法

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。

（ ）は、食品等事業者自らが食品衛生上の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のことである。

1. HACCP (ハサップ)
2. ポストハーベスト
3. ADI
4. リスクコミュニケーション

35 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. 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
2. 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
3. 原材料は配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込むこと。
4. 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。

36 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。

食品表示法に基づく食品表示基準で、アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料7品目には、えび、かに、□A□、そば、卵、□B□、□C□がある。

□A□ □B□ □C□

- 1. いか — 乳 — 落花生
- 2. 小麦 — 乳 — 落花生
- 3. 小麦 — さば — 大豆
- 4. いか — さば — 大豆

37 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。

厚生労働省の「平成30年食中毒統計」における年間の患者総数は、病因物質別では□A□によるものが最も多く、原因施設別では□B□によるものが最も多かった。

□A□ □B□

- 1. ノロウイルス — 飲食店
- 2. ボツリヌス菌 — 学校
- 3. ぶどう球菌 — 飲食店
- 4. サルモネラ属菌 — 学校

38 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、 $10\text{Bq}/\text{kg}$ を超える濃度のセシウム（放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。）を含有してはならない。

- 1. 米
- 2. 卵
- 3. ミネラルウォーター類
- 4. 大豆

39 食品安全基本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. 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
2. 内閣府に食品安全委員会を置く。
3. 飲食店を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
4. 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

調理理論

40 ^{しんせき}浸漬操作とその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・^{ぼうじゅん}膨潤
2. あさを食塩水につける — ^{かつべん}褐変防止
3. りんごを食塩水につける — ^{かつべん}褐変防止
4. 米を水につける — 吸水・^{ぼうじゅん}膨潤

41 加熱操作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. 揚げる操作は、乾式加熱に分類される。
2. 蒸す操作は、^{せんねつ}潜熱を利用してしている。
3. フライパンで焼く操作は、直接加熱に分類される。
4. 電子レンジは、マイクロ波を利用してしている。

42 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。

一般的に電磁調理器（IHヒーター）で使用することができる鍋の材質には、AやBがあり、使用することができない材質には、Cがある。

A

B

C

- | | | | | |
|----------|---|------|---|-------|
| 1. ステンレス | — | ガラス | — | アルミ |
| 2. ガラス | — | アルミ | — | ステンレス |
| 3. 鉄 | — | ホーロー | — | ガラス |
| 4. ステンレス | — | ホーロー | — | 鉄 |

43 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 | — | ブドウ糖 |
| 2. 酸味 | — | 酢酸 |
| 3. 苦味 | — | ソルビトール |
| 4. 渋味 | — | タンニン |

44 うま味成分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 | かつお節だしのうま味成分に、イノシン酸がある。 |
| イ | しじみだしのうま味成分に、胆汁酸がある。 |
| ウ | 干しいたけだしのうま味成分に、グアニル酸がある。 |
| エ | こんぶだしのうま味成分に、グリチルリチンがある。 |

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

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. 摩碎 | — | おろしがね |
| 2. ろ過 | — | スチーマー |
| 3. 混合・攪拌 | — | しゃもじ |
| 4. 摩碎 | — | すりこぎ |

46 鶏卵の調理性と調理例の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

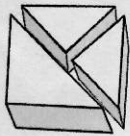
- 1. 卵黄の起泡性 — マヨネーズ
- 2. 卵黄の乳化性 — かきたま汁
- 3. 卵白の起泡性 — スポンジケーキ
- 4. 卵白の乳化性 — 目玉焼き

47 次のうち、一般的に調理工程の中で材料をすり身状にする工程を含まないものを1つ選びなさい。

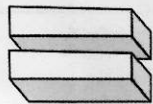
- 1. ムニエル
- 2. つみれ
- 3. しんじょ
- 4. テリーヌ

48 次の図のうち、「くし形切り」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.



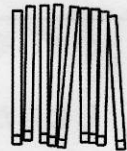
2.



3.



4.



49 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。

すまし汁に少量の食塩を加えらうま味が強まる現象は、によるものである。
また、こんぶだしとかつおぶしだしを合わせらうま味が強まる現象は、によるものである。

A

B

- 1. 対比効果 — 相乗効果
- 2. 相乗効果 — 対比効果
- 3. 抑制効果 — 相乗効果
- 4. 対比効果 — 抑制効果

50 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、ウコンの根茎^{こんげい}を原料とする黄色い着色料である。カレー粉やピラフ等の色付けに用いられることがある。

1. ローリエ
2. ナツメグ
3. ターメリック
4. ピンクペッパー

51 食塩の調理機能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. 小麦粉に水を加えてこねた流動性のない生地(ドウ)の弾力を弱める。
2. たんぱく質^{たんぱくしやうこ}の熱凝固を促進する。
3. 水分を引き出し、しんなりさせる。
4. 魚のすり身の粘着力を強める。

52 砂糖の調理機能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. でんぷんの老化を抑制する。
2. 寒天ゼリーからの離漿^{りじやう}を抑制する。
3. たんぱく質の熱凝固を促進する。
4. 卵白の泡を安定させる。

53 いも類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. 茹でたじゃがいもを冷ましてからつぶすと、細胞内部のでんぷんが流出し、粘り気が出ることもある。
2. じゃがいもに含まれるビタミンCは、加熱により増加する。
3. さつまいもは、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。
4. 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^{ちやくへん}することがある。

54 食酢を用いた調理方法とその作用の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

	調理方法	作用
1.	ほうれん草を茹でる湯に食酢を加える	ほうれん草の色を鮮やかな緑色に仕上げる
2.	ポーチドエッグを作る湯に食酢を加える	卵に含まれるたんぱく質の熱凝固を促進する
3.	カリフラワーを茹でる湯に食酢を加える	カリフラワーの色を白く仕上げる
4.	子魚を食酢につける (マリネする)	小魚の骨や肉をやわらかくさせる

55 色素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 ブロccoliに含まれる脂溶性の色素に、クロロフィルがある。
 イ なすに含まれる水溶性の色素に、アントシアニンがある。
 ウ にんじんに含まれる脂溶性の色素に、ミオグロビンがある。
 エ かぼちゃに含まれる水溶性の色素に、カロテノイドがある。

1. ア、ウ 2. ア、イ 3. イ、エ 4. ウ、エ

56 次の記述により説明される調理方式として、正しいものを1つ選びなさい。

食材を加熱調理後、冷水又は冷風により急速冷却を行い、冷蔵により運搬、保管し、提供時に再加熱して提供する調理方式。

1. クックチルシステム
2. 真空調理法
3. クックフリーズシステム
4. クックサーブシステム

食文化概論

57 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。

我が国の「平成30年度^{しよくりようじゆきゆうひよう}食料需給表」において、小麦の品目別自給率は（ ）である。

1. 12%
2. 42%
3. 62%
4. 92%

58 次のうち、北海道の郷土料理を1つ選びなさい。

1. しょつつる鍋
2. 深川めし
3. ソーキそば
4. ジンギスカン

59 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. 中国料理では、^{カンフーフード}干貨と呼ばれる乾物が用いられることがある。
2. 点心は、^{しゅうまい}焼売や^{ぎょうざ}餃子のように甘くない^{シエン}鹹点心和、^{あんまん}あんまんのよう^{テイエン}に甘い甜点心に大別される。
3. 茶を飲みながら点心などを食べる軽い食事のことを^{まんかんぜんざい}満漢全席という。
4. ^{マアードウフ}麻婆豆腐は四川料理の1つである。

60 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. ブラジル | — | シュラスコ |
| 2. 韓国 | — | ザワークラウト |
| 3. ロシア | — | ボルシチ |
| 4. インドネシア | — | ナシゴレン |

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

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

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