

## 1 食文化概論

問1 小麦と比較した米の特性に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生産環境      — 高温多湿の地域、連作が可能
- 2 穀粒構造      — 外皮がかたく胚乳部がもろい
- 3 調味の必要性 — ほとんど不要
- 4 物理性の特徴 — でん粉による粘弾性

問2 世界の食事様式に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを三大食法という。
- 2 手食は人類食文化の根源であり、オセアニアやスラブ圏で浸透している。
- 3 箸は、古代中国に起源があり、中国、日本、中南米、インドで使用されている。
- 4 ナイフ、フォーク、スプーンを食事の必需品としているのは、ヨーロッパ、東南アジアおよびアフリカである。

問3 江戸時代の食文化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 鎖国により、独自の日本料理が発達、完成した。
- 2 普茶料理は、宇治の黄檗（おうぼく）宗万福寺に中国僧隠元（いんげん）禅師が伝えた精進料理の一種で、江戸時代に発達した。
- 3 薄口しょうゆが江戸で発達し、その普及により、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が生まれた。
- 4 都市では白米食が進み、江戸患いと呼ばれる脚気の増加をみるなど、調理や食事構成上の偏食による害などが出始めた。

問4 お正月から始まる1年間の行事の順番として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 端午の節句 → 重陽の節句 → 節分 → 上巳の節句
- 2 節分 → 上巳の節句 → 端午の節句 → 重陽の節句
- 3 重陽の節句 → 端午の節句 → 上巳の節句 → 節分
- 4 上巳の節句 → 節分 → 重陽の節句 → 端午の節句

問5 次のうち、農林水産省食料需給表による、2017年度の国内食料自給率が、最も高いものを1つ選びなさい。

- 1 果実
- 2 魚介類
- 3 豆類
- 4 野菜

## 2 公衆衛生学

問1 「老年人口指数」の説明として、該当するものを1つ選びなさい。

- 1 100人の労働者が支える高齢者の数
- 2 労働力が期待できない年少者100人に対する高齢者の割合
- 3 100人の労働者が支える子どもと高齢者の数
- 4 15歳以上の人口に占める労働力人口の割合

問2 生活習慣病に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 魚の摂取不足は、心疾患（心臓病）の発症リスクを増加させる。
- 2 糖尿病の判定は、空腹時血糖値と75g経口ブドウ糖負荷試験のみで判断される。
- 3 悪性新生物（がん）の予防法として、バランスのとれた食事をとることや、禁煙すること、ウイルスや細菌の感染を予防することなどがある。
- 4 成人の至適血圧とされる血圧値は、収縮期血圧が120mmHg未満、拡張期血圧が80mmHg未満である。

問3 調理師免許に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ウェイトレスや皿洗いだけの従事であっても、飲食店に2年以上従事した者には、調理師試験の受験資格が与えられる。
- 2 免許証を紛失したときは、住所地の都道府県知事に対し、再交付の申請をすることができる。
- 3 調理師が死亡したときは、戸籍法による死亡の届出義務者は、90日以内に名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 4 都道府県知事は、調理師が罰金以上の刑に処せられた場合、その免許を取り消すことができる。

問4 四大公害病と原因物質の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |         |   |          |
|---|---------|---|----------|
| 1 | 水俣病     | — | メチル水銀    |
| 2 | イタイイタイ病 | — | 水酸化ナトリウム |
| 3 | 四日市ぜんそく | — | 二酸化硫黄    |
| 4 | 新潟水俣病   | — | メチル水銀    |

問5 介護保険制度に関する記述の ( ) に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

保険者は市区町村であり、被保険者は第1号被保険者 ( ア ) 以上と、第2号被保険者 ( イ ) からなる。

- |       |     |          |
|-------|-----|----------|
| ( ア ) |     | ( イ )    |
| 1     | 65歳 | — 40～64歳 |
| 2     | 65歳 | — 50～64歳 |
| 3     | 70歳 | — 40～69歳 |
| 4     | 70歳 | — 50～69歳 |

問6 国民健康・栄養調査結果 (平成29年) について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 成人における朝食の欠食率は、男女ともに20歳代が最も高い。
- 2 食塩摂取量について10年間の推移をみると、有意に減少している。
- 3 肥満者 (BMI  $\geq$  25) の割合が最も多いのは、40歳代男性である。
- 4 やせの者の割合 (BMI  $<$  18.5) は、男女ともに20歳代が最も少ない。

問7 健康日本21（第二次）における2022年度の目標として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 がん検診受診率 — 90%
- 2 成人の喫煙率 — 12%
- 3 妊娠中の飲酒 — 7%
- 4 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合 — 5%

問8 室内の環境に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 不快指数は、気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標であり、200以下では不快に感じることはない。
- 2 調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。
- 3 浮遊粒子状物質は、粒径が10 $\mu$ m以下の大気中を漂う粒子状の物質で、肺や気管に沈着して呼吸器に悪影響を与えることがある。
- 4 合板の接着剤に用いられているホルムアルデヒドは、「シックハウス症候群」の原因になる。

問9 感染症に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 SARS（重症急性呼吸器症候群）は、新型インフルエンザウイルスに感染することで、38度以上の高熱や呼吸困難を引き起こす疾患である。
- 2 腸管出血性大腸菌感染症は、腸管出血性大腸菌が産生するベロ毒素によって起こり、重症化すると溶血性尿毒症症候群を併発し、死亡することがある。
- 3 つつが虫病は、ツツガムシウイルスを持つ蚊に刺されて感染し、発熱や発しんを引き起こす疾患である。
- 4 コレラは、コレラ菌に感染し、高熱やぜんそく発作を引き起こす疾患である。

問10 地域保健法に規定する保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 精神保健に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 飼い犬の登録に関する事項

### 3 栄養学

問1 栄養と健康について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生命維持のために、必要な生体成分の合成と分解をくりかえすことを代謝という。
- 2 人体を構成する成分の割合で、もっとも多いのは水分である。
- 3 WHOは、健康について「健康とは、疾病や虚弱でない状態である。」と定義している。
- 4 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとして、厚生労働省および農林水産省から「食事バランスガイド」が示されている。

問2 たんぱく質とアミノ酸に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質（アミノ酸）は、炭素、水素、酸素のほかに約16%の窒素を含んでいる。
- 2 体内で合成できないアミノ酸は3種類あり、これを「必須アミノ酸」という。
- 3 たんぱく質は筋肉、血液、内臓、皮膚、爪、毛髪、ペプチドホルモンなどの主成分である。
- 4 たんぱく質は二次的にエネルギー源として利用され、1gで4kcalのエネルギーをもつ。

問3 食物繊維に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 不溶性食物繊維には、便通をよくする働きがある。
- 2 水溶性食物繊維には、コレステロール低下作用がある。
- 3 動物性食物繊維にはエビ・カニの殻の成分であるペクチンがある。
- 4 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、18～69歳における食物繊維の摂取目標量を、男性20g/日以上、女性18g/日以上としている。

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 エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）は、バターや牛脂などの動物性脂肪に多く含まれる。
- 2 必須脂肪酸には、リノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸、アラキドン酸がある。
- 3 コレステロールは、ステロイドホルモンや胆汁酸、ビタミンDの材料となる成分である。
- 4 脂質は胃内での停滞時間が長く、腹持ちが良い。

問5 ミネラルと欠乏症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 亜鉛 — 味覚障害
- 2 ヨウ素 — 発育不全、クレチン病
- 3 カリウム — 筋無力症、不整脈
- 4 カルシウム — 貧血

問6 ビタミンに関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンAは、欠乏により巨赤芽球性貧血を生じる。
- 2 ビタミンDは、血液凝固因子の合成に必要なビタミンである。
- 3 ビタミンKは、主に炭水化物（糖質）代謝などの補酵素として働く。
- 4 ビタミンCには、抗酸化作用や鉄の吸収促進作用がある。

問7 ホルモンとその作用の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 インスリン — 血糖上昇作用
- 2 アドレナリン — 胆のう収縮作用
- 3 ガストリン — 胃酸分泌促進
- 4 セクレチン — 血圧低下作用

問8 消化と吸収について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肝臓では、たんぱく質の消化吸收を助ける胆汁を生成している。
- 2 ビタミンB<sub>12</sub>の吸収には、胃液に含まれる内因子が必要である。
- 3 乳糖は、ラクターゼによってブドウ糖とガラクトースに分解される。
- 4 化学的消化とは、消化液（消化酵素）による栄養素の加水分解のことである。

問9 ライフステージと栄養について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病などになりやすいため、予防するために食塩やエネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期は、虫歯や生活習慣病を予防するため、間食を控える。
- 3 成人期は、健康を妨げる要因が増え、生活習慣病のリスクが高くなる時期である。
- 4 高齢期は、消化・吸収能力が落ちるため、たんぱく質は量より質を重視する。

問10 病態と栄養について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肥満とは、体脂肪が過剰に蓄積した状態であり、生活習慣病の原因となる。
- 2 血液中のLDLコレステロールやトリグリセリド（中性脂肪）が異常に増加した状態を脂質異常症という。
- 3 標準体重は、体重（kg）÷ 身長（m）<sup>2</sup>の式で求めることができる。
- 4 急性胃炎は、胃酸分泌を促進するアルコール、コーヒー、紅茶などの刺激物を避ける。

## 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 動物性食品は、一般にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物はきわめて少ない。
- 2 植物性食品でエネルギー源となるものは、野菜類、果実類、きのこ類、海藻類である。
- 3 食品成分表は、食品の可食部100g中に含まれる各成分を記載している。
- 4 食品の栄養価は、調理・加工・保存に大きく影響される。

問2 穀類に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 米の分類では、粘性の強いアミロペクチン100%の米をうるち米としている。
- 2 小麦に含まれるたんぱく質のうち、グリアジンとグルテニンは加水して練ることでグルテンを形成する。
- 3 麦芽は、ビール、ウイスキー、あめの原料となる。
- 4 穀類は、外皮、胚芽、胚乳の3部分からできていて、胚乳にはでん粉が多く含まれる。

問3 乳類に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳は、ほとんどの栄養成分を含んでおり、特に鉄とビタミンCが豊富である。
- 2 牛乳は、含まれるカルシウムとリンの比率が1:0.9であり、ほかの食品に比べてカルシウムの吸収率が低い。
- 3 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を殺菌・冷却後、乳酸発酵させたもので、整腸作用がある。
- 4 バターは牛乳から乳脂肪（クリーム）を分離した残りを乾燥させたものである。

問4 特別用途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 特別用途食品は乳児、幼児、妊産婦、授乳婦、病者等を対象としている。
- 2 特別用途食品の分類の1つである「特定保健用食品」は、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- 3 特別用途食品として食品を販売する場合は、その表示について内閣総理大臣の許可が必要である。
- 4 表示許可の対象に、えん下困難者用食品がある。

問5 食品の加工・貯蔵に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 納豆は、大豆を煮てから乳酸菌を繁殖させ作られる。
- 2 豆腐は、豆乳ににがりまたはクエン酸を加えて作られる。
- 3 真空凍結乾燥法は、風味、色調、ビタミン・たんぱく質などの栄養素の変化が少なく、多孔質なので復元性がよい。
- 4 一般に冷蔵保存とは、 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下での貯蔵をさす。

問6 次のうち、うま味成分に該当しないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ステアリン酸
- 2 イノシン酸
- 3 コハク酸
- 4 グルタミン酸

問7 食品の流通について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 地産地消とは、収穫した農産物や成育した食用動物、捕獲した魚介類など、産地周辺でのみ消費されることをいう。
- 2 卸売市場は、価格形成、決算、集荷、分荷、情報集約などの機能をもつ。
- 3 フードマイレージの数値が小さいほど、環境への負荷が少ない。
- 4 食品が消費者のもとへ輸送されるまでに排出される二酸化炭素量を数値化したものを、トレーサビリティという。

## 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 加圧加熱殺菌法は、レトルトパウチ食品を加熱殺菌するために使用される方法である。
- 2 紫外線照射法は、日本でじゃがいもの発芽防止のために使用される方法である。
- 3 酢漬け法は、食品のpHが酸性に傾くことにより微生物の発育を阻止できる方法である。
- 4 低温貯蔵法は、食品を冷蔵、冷凍の低温で保存し、微生物の活動をおさえるために使用される方法である。

問2 平成29年の食中毒統計調査（厚生労働省）について、最も事件数が多かった病因物質を1つ選びなさい。

- 1 ぶどう球菌
- 2 サルモネラ属菌
- 3 ノロウイルス
- 4 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

問3 ノロウイルス食中毒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 ノロウイルスによる急性胃腸炎は、年間を通じて発生する。
- 2 感染力が強いため、10～100個程度で感染する。
- 3 ノロウイルスは、カキなどの貝類の中で増殖する。
- 4 85～90℃で90秒以上加熱することにより、ノロウイルスを不活化することができる。

問4 カンピロバクター食中毒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 毒素型の食中毒に分類される。
- 2 グラム陰性のらせん菌である。
- 3 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 鶏の刺身、バーベキューの加熱不足により感染する。

問5 腸炎ビブリオ食中毒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 魚介類を飲用適の流水でよく洗うことで予防することができる。
- 2 最適条件下での分裂、増殖に要する時間は約10分である。
- 3 0～5℃の温度でも増殖する。
- 4 海水域に生息する細菌である。

問6 ボツリヌス食中毒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 乳児ボツリヌス症の原因食品としてハチミツがある。
- 2 主な症状は、頭痛、めまい、吐き気であり、致死率が高い。
- 3 偏性好気性のグラム陰性桿菌である。
- 4 芽胞を形成する細菌である。

問7 ヒスタミン食中毒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 化学性食中毒の大半を占めている。
- 2 症状は、吐き気、嘔吐が主であり、じんましん等のアレルギー症状はない。
- 3 原因食品にサバの煮つけがある。
- 4 ヒスタミンは、調理加熱では分解されないため、魚の鮮度管理が重要である。

問8 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、卵巣、肝臓に多く含まれている。
- 2 フグの毒成分をエンテロトキシンという。
- 3 フグの毒は、熱に強く煮沸しても無毒化できない。
- 4 フグ毒は神経毒で、30分～3時間で発症する。

問9 自然毒の毒成分とその原因の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| 1 ソラニン    | — | じゃがいも |
| 2 コルヒチン   | — | スイセン  |
| 3 サキシトキシン | — | まがき   |
| 4 パリトキシン  | — | アオブダイ |

問10 寄生虫と感染源となる食品の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 1 | ジアルジア | — | 水     |
| 2 | 旋尾線虫  | — | ホタルイカ |
| 3 | 旋毛虫   | — | 熊肉    |
| 4 | アニサキス | — | 馬肉    |

問11 食品衛生法第1条に関する記述について、( )に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の（ア）の確保のために（イ）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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- |   | （ア） | — | （イ）  |
|---|-----|---|------|
| 1 | 安全性 | — | 公衆衛生 |
| 2 | 安全性 | — | 健康増進 |
| 3 | 信頼性 | — | 公衆衛生 |
| 4 | 信頼性 | — | 健康増進 |

問12 食品衛生法に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法で定義されている食品には、医薬品は含まれない。
- 2 飲食店営業を行う場合は、厚生労働大臣の許可が必要である。
- 3 菓子製造業を行う営業者は、菓子の製造施設に食品衛生管理者を設置しなければならない。
- 4 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの警察署に届け出なければならない。

問13 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている表示事項ではないものを1つ選びなさい。

- 1 名称
- 2 原材料名
- 3 製造年月日
- 4 保存の方法

問14 次のうち、HACCPシステムの7原則に含まれないものを1つ選びなさい。

- 1 製品についての記載
- 2 重要管理点の設定
- 3 重要管理点に対する監視と測定方法の設定
- 4 記録および保存手順の設定

問15 調理従事者の衛生管理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 サルモネラ保菌者は、下痢などの症状が出ていなければ調理に従事してもよい。
- 2 清潔な仕事着、帽子を着用する。
- 3 便所に行った後は、手を洗い、消毒する。
- 4 他の作業に移るときは使い捨て手袋を交換する。

問16 食品の衛生管理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 魚の保存は、内臓、えら、うろこを取り除いてから行う。
- 2 肉類の加熱は、中心部温度が60℃で1分間以上行う。
- 3 未殺菌液卵は、食べる前に加熱殺菌が必要である。
- 4 野菜類は、清潔な容器に入れて、10℃前後で保管する。

問17 消毒方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 煮沸消毒は、100℃の湯の中で5分間以上煮る方法で、ふきん、タオルの消毒に適している。
- 2 逆性せっけんは、手指の消毒薬として使用されているが、ノロウイルスに効果がない。
- 3 アルコールによる消毒は、アルコールの濃度が100%から低下すると濃度に比例して消毒力も低下する。
- 4 クレゾール石けん液は、芽胞形成菌に効果がない。

問18 1日摂取許容量(ADI)に関する記述について、( )に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

1日摂取許容量とは、ある物質について、人が( 一生涯 ) その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。動物実験で求められた無毒性量に安全係数( 1/100 )を掛けて算出される。

※正答が2つ存在する選択肢であったため、不適切問題として処理しております。

## 7 調理理論

問1 味の相互作用に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 抑制効果      —      すいかに食塩
- 2 対比効果      —      だし汁に食塩
- 3 抑制効果      —      しるこに食塩
- 4 相乗効果      —      コーヒーと砂糖

問2 魚介類の調理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 魚はいったん切り身にすると洗浄は困難なので、はじめによく洗っておく。
- 2 魚を焼くときは、魚の5%程度の食塩を、焼く直前にまぶす。
- 3 煮魚は、煮汁を少なくし、煮立ってから魚を入れる。
- 4 魚のもち味を最もよく生かす加熱法は、直火焼きである。

問3 次のうち、天ぷらの衣に適した小麦粉として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 強力粉           2 中力粉           3 薄力粉           4 デュラム粉

問4 乾物と基本的なもどし方の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 切り干し大根    —      さっと洗ってゴミを除き、水に約15分浸す。
- 2 はるさめ        —      かぶるくらいの沸騰湯に3~4分浸す。
- 3 ひじき          —      約50℃のぬるま湯に約20分浸す。
- 4 干しいたけ     —      水洗いした後、ひたひたの水に約20分浸す。

問5 野菜と適切なあく抜きとの組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ほうれんそう — 流水にさらす
- 2 ごぼう — 数回の茹でこぼしを行う
- 3 ワラビ — 酢水に浸す
- 4 たけのこ — 米のとぎ汁で茹でる

問6 合わせ調味料に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 吉野酢は、三杯酢に少量のくず粉または片栗粉を溶き入れて加熱したものである。
- 2 割りじょうゆは、しょうゆに砂糖とみりんを合わせたものである。
- 3 三杯酢は、しょうゆ、酒、食酢を合わせたものである。
- 4 ぼん酢は、三杯酢に、ゆず、すだちなど、かんきつ類の汁を合わせたものである。

問7 食品中に含まれる天然色素に関する記述で、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、野菜などに広く含まれる黄色い色素である。
- 2 クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、酸によって黄褐色に変化する。
- 3 カロテノイドは、緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素で、熱に対して不安定なため、長い加熱調理で色を失う。
- 4 ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。

問8 次の記述に該当する調理方式として、正しいものを1つ選びなさい。

食材を加熱調理後、冷水または冷風による急速冷却（90分間以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬・保管し、提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上）する調理方式

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

問9 いも類に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ジャがいもを煮物や煮込み料理にするときは、男爵など粉質のいもが適している。
- 2 ジャがいもを牛乳で生から煮ると、水で煮るよりやわらかく煮える。
- 3 さつまいもは、ゆっくり加熱すると甘味が強くなる。
- 4 さといもは、膨化剤としてはんぺんなどの材料や、そばのつなぎとして用いられる。

問10 調理用熱源に求められる条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 点火しやすいこと
- 2 煙、廃ガス、臭気が少ないこと
- 3 希少価値があること
- 4 安全であること

問11 アミノ・カルボニル反応により起こるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 皮をむいたりんごを空气中に放置すると褐色になる。
- 2 香ばしい風味のパンが焼ける。
- 3 スポンジケーキの生地を焼成すると焼き色がつく。
- 4 醤油やみその製造において褐色の色調が生じる。

問12 食材と包丁を使った基本的な切り方の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| 1 豆腐      | — | 引き切り  |
| 2 野菜      | — | 押し切り  |
| 3 カレイ、ヒラメ | — | 5枚おろし |
| 4 骨付きの鶏   | — | たたき切り |

問13 豆類の調理に関する次の記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小豆は、洗ったら浸漬しないですぐに火にかける。
- 2 大豆は、一晩水に浸漬して吸水させると、約4倍にまで膨潤する。
- 3 煮豆は、調味料を一度に加えて調味すると、しわも無く柔らかく煮える。
- 4 煮豆に重曹を加えると、ビタミンCの損失が大きく、硬く煮える。

問14 精米したうるち米1カップ(200ml)を炊飯する時の適切な水の量として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 180ml
- 2 240ml
- 3 300ml
- 4 360ml

問15 卵の調理に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵黄は、57℃で凝固し始め、65℃では流動性を保ち、80℃以上になると完全に凝固する。
- 2 メレンゲをつくる際に、レモン汁など酸性のものを加えると、泡立ちにくくなる。
- 3 茶わん蒸しや卵豆腐のすだちを防ぐには、85℃～90℃になるよう、火力を調節する。
- 4 ナトリウムイオンやカルシウムイオンは、卵の熱凝固を抑制する。

問16 日本料理のだしにおけるかつお節の調理方法で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水に浸漬し、静かに加熱して沸騰直前に取り出す。
- 2 水から入れ、煮立つ間際に火を弱め、約10分間加熱する。
- 3 2～3時間かけて静かに加熱し、すぐに布でこす。
- 4 沸騰したところに入れ、すぐ加熱を止めて静かに放置する。

問17 食肉に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 豚肉の脂肪の融点は、牛肉の脂肪の融点よりも高い。
- 2 肉のたんぱく質は、60℃付近で凝集・凝固が起こり、肉が収縮する。
- 3 すねやばらは、シチューやスープの材料に適している。
- 4 ロースやヒレは、ステーキやカツレツの材料に適している。

問18 揚げ物に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 普通の衣つきの揚げ物は、揚げ終わったとき約40%の水分が蒸発している。
- 2 から揚げとは、食品に何もつけずそのまま揚げることをいう。
- 3 フライは、衣のつけ置きや冷凍も可能で大量調理にも向いている。
- 4 200℃に加熱された油に落とした衣は、鍋底に沈みなかなか浮き上がらない。

問19 次の調理器具のうち、主にろ過に用いるものを1つ選びなさい。

- 1 茶こし            2 ポテトマッシャー            3 ピーラー            4 ブレンダー

問20 給食の献立と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 調理従事者は、和・洋・中すべての日常食を習得する必要がある。
- 2 対象者の嗜好が異なることから、味つけは一部の人に適合するよう考慮する。
- 3 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。
- 4 レシピ（作業指示書）に従って調理すれば、能率的においしい料理に仕上がる。

## 令和元年度 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	2	4

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
	1	2	4	2	1	4	2	1	2	4

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

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

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

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

\* 食品衛生学の問18は正答が2つ存在する選択肢であったため、不適切問題として処理しております。