

令和3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)

- 1 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。
- 2 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。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、受験番号をマークすることも忘れずに行ってください。
- 4 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。
- 5 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。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	2	1
①	①	①	●
●	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	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

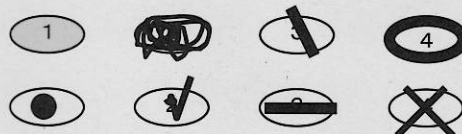
【 解答欄 】

(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に関する記述として、~~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 合理的な調理技術について理解を深めること。
- 3 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。
- 4 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

2 次のうち、労働基準法に規定されている事項として、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- 1 時間外及び休日の労働
- 2 療養補償
- 3 衛生委員会
- 4 賃金の支払

3 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。

令和2年版厚生労働白書に、「（ ）とは、健康上の問題で日常生活に制限されることなく生活できる期間である。」と記載されている。

- 1 平均余命
- 2 平均寿命
- 3 老年化指数
- 4 健康寿命

4 次のうち、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 カドミウム
- 2 二酸化硫黄
- 3 メチル水銀
- 4 ダイオキシン

5 感染症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 赤痢は、ハエによって媒介^{ばいがい}されることがある。
- 2 デング熱は、ネッタイシマカなどの蚊によって媒介される。
- 3 ペストは、主にネズミノミ属のノミによって媒介される。
- 4 マラリアは、ゴキブリによって媒介されることがある。

6 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。

調理師法第2条では、「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。」と規定されている。

- 1 都道府県知事
- 2 厚生労働大臣
- 3 内閣総理大臣
- 4 保健所長

7 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。

介護保険法第27条では、「要介護認定を受けようとする被保険者は、厚生労働省令で定めるところにより、申請書に被保険者証を添付して（ ）に申請をしなければならない。」と規定されている。

- 1 保健所
- 2 市町村
- 3 都道府県
- 4 厚生労働省

8 次のうち、「令和元年国民健康・栄養調査」の結果に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 外食を週1回以上利用している者の割合は、男性の20歳代では50%を超えている。
- 2 1日当たりの食塩摂取量の平均値は、60歳代が最も低い。
- 3 1日当たりの野菜摂取量の平均値は、男女とも20歳代では350gを超えていない。
- 4 肥満者（BMI \geq 25kg/m²）の割合は、男性の40歳代では20%を超えている。

9 次のうち、病原体と感染症の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|----|------|
| 1 | ウイルス | —— | A型肝炎 |
| 2 | リケッチア | —— | 破傷風 |
| 3 | 原虫 | —— | コレラ |
| 4 | 細菌 | —— | 麻疹 |

食 品 学

10 次のうち、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」において、可食部100g当たり多価不飽和脂肪酸が最も多く含まれているものを1つ選びなさい。

- 1 マーガリン 2 ごま油 3 ラード 4 有塩バター

11 次の記述の□に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

エビやカニをゆでたときに赤色になるのは□A□という□B□を含むためである。

- | | A | | B |
|---|----------|----|--------|
| 1 | グリコーゲン | —— | クロロフィル |
| 2 | リコピン | —— | フラボノイド |
| 3 | アスタキサンチン | —— | カロテノイド |
| 4 | ミオグロビン | —— | アントシアン |

12 次の記述の () に入る数字として、正しいものを1つ選びなさい。

「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」において、鶏卵 (全卵生) の廃棄率は () % である。

- 1 3 2 14 3 50 4 80

13 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。

ナチュラルチーズの製造過程で、乳に含まれるたんぱく質を凝固させるために () を使用することがある。() には、凝乳させるための酵素が含まれている。

- 1 レンネット 2 ロイシン 3 カゼイン 4 レシチン

14 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 収載食品は 18 の食品群に分類されている。
- 2 成分値は、可食部 100g 当たりの数値で示されている。
- 3 「生」「乾」など未調理食品の他、一部「ゆで」「焼き」等の基本的な調理食品が収載されている。
- 4 収載食品数は 1,621 食品である。

15 いも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 ジャがいもの芽に含まれる毒性成分に、ソラニンがある。
- 2 さつまいもの切り口から出る白色の粘液には、ヤラピンが含まれている。
- 3 こんにゃくいもには、グルコマンナンというたんぱく質が含まれている。
- 4 ながいもには、シュウ酸カルシウムが含まれ、皮膚に触れるとかゆみが生じることがある。

栄 養 学

16 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」は、栄養に関連した身体・代謝機能の低下の回避の観点から、3つの要素を視野に入れて策定された。この3つの要素として次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康の保持・増進
- 2 生活習慣病の発症予防・重症化予防
- 3 高齢者の低栄養予防・フレイル予防
- 4 食文化の伝承と発展

17 次のうち、文部科学省、厚生労働省、農林水産省が策定した「食生活指針（平成28年6月改定）」の項目にないものを、1つ選びなさい。

- 1 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
- 2 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 3 味付けはしっかり、動物性たんぱく質を積極的に。
- 4 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。

18 消化酵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 ラクターゼは、たんぱく質を分解する働きをもつ。
- 2 ペプシンは、でんぷんを分解する働きをもつ。
- 3 リパーゼは、トリグリセリド（中性脂肪）を分解する働きをもつ。
- 4 トリプシンは、麦芽糖を分解する働きをもつ。

19 炭水化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 乳糖は、二糖類である。
- 2 果糖は、二糖類である。
- 3 ぶどう糖は、単糖類である。
- 4 でんぷんは、多糖類である。

20 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。

21 ^{すいえき}膵液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 膵液は、カルシウムの消化に関わる酵素が含まれている。
- 2 膵液は、でんぷんの消化に関わる酵素が含まれている。
- 3 膵液は、脂質の消化に関わる酵素が含まれている。
- 4 膵液は、たんぱく質の消化に関わる酵素が含まれている。

22 ミネラル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 体内のカリウムは、神経や筋肉の興奮伝導に関与する。
- 2 亜鉛欠乏の症状に、味覚障害がある。
- 3 体内のカルシウムの約99%は、骨や歯に存在する。
- 4 体内のヨウ素の80%以上は、膵臓に存在する。

23 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 たんぱく質の構成成分の1つに、窒素がある。
- 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 たんぱく質を構成するアミノ酸は、30種類である。
- 4 不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）の1つに、バリンがある。

24 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Eは、脂溶性ビタミンである。
- 2 ビタミンB₁の過剰症に、^{やもろしょう}夜盲症がある。
- 3 ビタミンDの欠乏症に、くる病がある。
- 4 ビタミンKは、血液の凝固を促進する働きがある。

食 品 衛 生 学

25 食品安全委員会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 食品安全委員会を設置することが食品衛生法に定められている。
- 2 食品安全委員会は、特定保健用食品の表示の許可を行う。
- 3 食品安全委員会は、内閣府に設置されている機関である。
- 4 食品安全委員会は、食育推進基本計画を作成する。

26 食品の保存方法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 低温貯蔵による保存法は、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 塩漬けによる保存法、砂糖漬けによる保存法は塩、砂糖の濃度を高くすることで、食品中の水分活性を低下させ、微生物の増殖を抑える方法である。
- 3 乾燥による保存法は、食品を乾燥させることで、食品中の水分活性を低下させ、微生物の増殖を抑える方法である。
- 4 真空包装による保存法は、容器から空気を吸引排気して密封することで、物質の変質などを防止する方法である。

27 ヒス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 ヒスタミンによる食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品を経口摂取後、数分～30分位で発症することがある。
- 2 過去のヒスタミンによる食中毒の原因食品に、マグロがある。
- 3 魚を原因食品とするヒスタミンによる食中毒の予防には、魚の低温管理が重要である。
- 4 ヒスタミンは100℃で1分間の加熱により分解される。

28 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 イヌサフランに含まれる主な毒性成分は、コルヒチンである。
- 2 トラフグに含まれる主な毒性成分は、アミグダリンである。
- 3 トリカブトに含まれる毒性成分に、アコニチンがある。
- 4 バラフエダイに含まれる毒性成分に、シガトキシンがある。

29 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 ノロウイルスは、100個程度のウイルス量でも食中毒を引き起こすことがある。
- 2 ノロウイルスによる食中毒の主な症状に、吐き気、嘔吐^{おうと}、下痢、腹痛がある。
- 3 ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品については、中心部を85～90℃で90秒以上加熱することが推奨される。
- 4 ノロウイルスによる食中毒の発症予防として、ワクチン接種が行われている。

30 寄生虫とその寄生虫が引き起こす食中毒の主な原因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 クドア・セプテンブクタータ | —— | ヒラメ |
| 2 ^{せんび せんちゅう} 旋尾線虫 | —— | 豚肉 |
| 3 アニサキス | —— | サバ |
| 4 ^{せんもうちゅう} 旋毛虫 | —— | 熊肉 |

31 腸管出血性大腸菌O157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 腸管出血性大腸菌O157は、100個程度の菌数でも食中毒を引き起こすことがある。
- 2 腸管出血性大腸菌O157は、産生する毒素により、食中毒を引き起こすことがある。
- 3 腸管出血性大腸菌O157の食中毒の潜伏期間は、数分間～1時間とされている。
- 4 過去の腸管出血性大腸菌O157による食中毒の原因食品に、生の牛肉がある。

32 ウェルシュ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 ウェルシュ菌は、好気性菌である。
- 2 ウェルシュ菌は、芽胞^{がほう}を形成する。
- 3 過去のウェルシュ菌による食中毒の原因食品に、カレーがある。
- 4 ウェルシュ菌による食中毒の症状に、腹痛や下痢がある。

33 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「令和2年食中毒統計」において、食中毒発生の原因施設として事件数が最も多いのは()である。

- 1 家庭 2 飲食店 3 学校 4 事業場

34 「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について、正しいものの組合せを次の1～4の中から1つ選びなさい。

- | | |
|---|--|
| ア | 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。 |
| イ | 検食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに10g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-5℃以下で1週間以上保存すること。 |
| ウ | 井戸水や貯水槽の水を使用する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L未満であることを確認すること。 |
| エ | 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。 |

- 1 ア、イ 2 イ、ウ 3 ア、エ 4 ウ、エ

35 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 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。

36 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 保存料として食品に用いられる添加物にソルビン酸カリウムがある。
- 2 防かび剤として食品に用いられる添加物にオルトフェニルフェノールがある。
- 3 甘味料として食品に用いられる添加物にアセスルファムカリウムがある。
- 4 着色料として食品に用いられる添加物にプロピレングリコールがある。

37 食品表示法に規定する食品表示基準で、表示が義務付けられている特定原材料について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- 2 卵、乳、大豆、そば、落花生、さば、かに
- 3 卵、乳、小麦、そば、落花生、さば、いか
- 4 卵、乳、大豆、そば、落花生、えび、いか

38 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 |

39 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について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- 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、毎日作業終了後に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- 4 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指に化膿創^{かのうそう}があった時は調理作業に従事しないこと。

調 理 理 論

40 卵白の起泡性を利用した食品について、正しいものの組合せを次の1～4の中から1つ選びなさい。

ア 目玉焼き イ 煎り卵 ウ スポンジケーキ エ メレンゲ

- 1 ア、ウ 2 イ、エ 3 ア、エ 4 ウ、エ

41 次のうち、海産魚の生臭みの原因となる主な香気成分を1つ選びなさい。

- 1 トリプシンインヒビター
- 2 ^{けいひさん}桂皮酸メチル
- 3 トリメチルアミン
- 4 ^{りゅうか}硫化アリル

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。

生のでんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの分子構造がゆるんで大きく膨らみ、粘性を持つようになる。この状態になることを□A□という。また、□A□したでんぷんを冷蔵庫の庫内温度のような低温で放置しておく、生のでんぷんに近い状態になることがある。この状態になることを□B□という。でんぷんが□B□するのを抑制するためには、□A□したでんぷんに□C□を加えるという方法がある。

- | □A□ | □B□ | □C□ |
|-------------------|-------|-------|
| 1 ^こ 糊化 | —— 老化 | —— 砂糖 |
| 2 糊化 | —— 老化 | —— 食酢 |
| 3 老化 | —— 糊化 | —— 食酢 |
| 4 老化 | —— 糊化 | —— 砂糖 |

43 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粘弾性のある生地を□Aといい、□Aよりも加水量が多く、流動性のある生地を□Bという。

- | | A | B |
|---|------|------|
| 1 | バター | ドウ |
| 2 | バター | グルテン |
| 3 | ドウ | バター |
| 4 | グルテン | ドウ |

44 野菜の色調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 カリフラワーを酢の入った湯でゆでると、白く仕上がる。
- 2 紫キャベツは酢に漬けると、鮮やかな赤色になる。
- 3 ごぼうを切った後すぐに水につけると、^{こうそそきかっぺん}酵素的褐変が抑えられる。
- 4 重曹をいれた湯で青菜をゆでると、緑色が褐色になる。

45 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。

こんぶとかつお節の混合だしは、()によってうま味が強まる。

- 1 相乗効果 2 抑制効果 3 対比効果 4 変調効果

46 だしの材料と主要なうま味成分の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---|------|-------|
| 1 | こんぶ | コハク酸 |
| 2 | かつお節 | イノシン酸 |
| 3 | 煮干し | グアニル酸 |
| 4 | 貝類 | テアニン |

47 調理方式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 クックフリーズは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、冷凍により運搬、保管のうえ、提供時に再加熱して提供することを前提としている。
- 2 クックチルは、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提としている。
- 3 真空調理は、食材を真空包装したうえで低温にて加熱調理し、その後常温により運搬、保管し、提供時に再加熱して提供することを前提としている。
- 4 クックサーブは、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ことを前提としている。

48 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令で、アイスクリーム類に分類されていないものを1つ選びなさい。

- 1 アイスクリーム 2 アイスミルク 3 ラクトアイス 4 氷菓

49 調味料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、味噌は香気成分を含む。
- 2 薄口しょうゆは濃口しょうゆよりも塩分濃度が低い。
- 3 食塩の主成分は、塩化マグネシウムである。
- 4 砂糖の水における溶解度は、水の温度が高いほど小さくなる。

50 次の調理操作のうち、切^{せつ}碎^{さい}ではないものを1つ選びなさい。

- 1 むく 2 削る 3 刻む 4 こす

51 加熱調理操作に関する語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 湿式加熱 —— 焼く
- 2 乾式加熱 —— 炒める
- 3 湿式加熱 —— 揚げる
- 4 乾式加熱 —— 蒸す

52. 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。

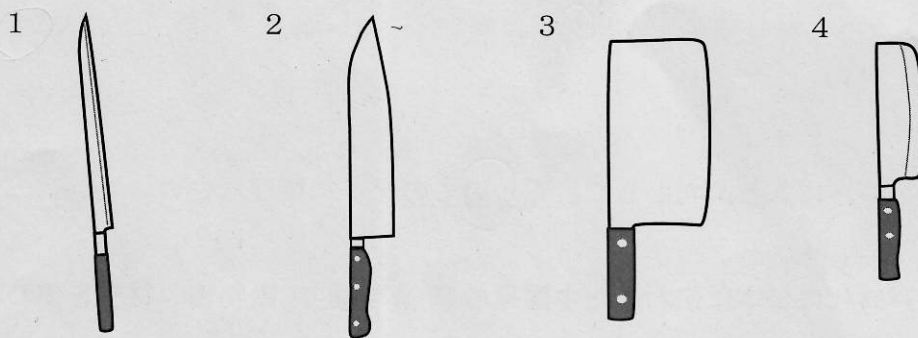
加熱調理における鍋の温度上昇には、用いる鍋の材質の熱伝導率が影響する。熱伝導率が□Aほど、熱は伝わりやすく、銅・鉄・アルミニウム・ステンレスの中では、□Bが最も熱伝導率が高く、□Cが最も低い。

- | | A | | B | | C |
|---|----|----|---|----|--------|
| 1 | 高い | —— | 銅 | —— | アルミニウム |
| 2 | 低い | —— | 鉄 | —— | ステンレス |
| 3 | 低い | —— | 鉄 | —— | アルミニウム |
| 4 | 高い | —— | 銅 | —— | ステンレス |

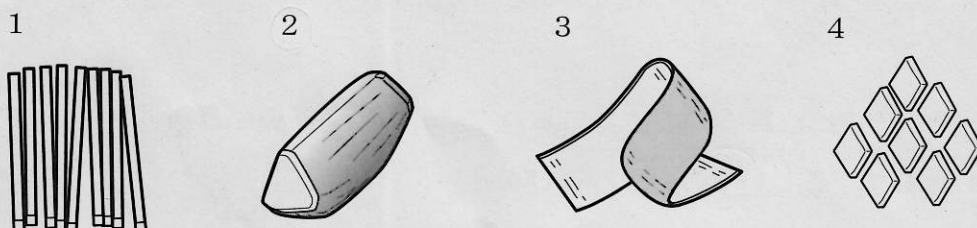
53. 次の食品のうち、油中水滴型 (W/O) エマルジョンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 マヨネーズ 2 生クリーム 3 バター 4 牛乳

54. 「やなぎ刃包丁」を、次の図から1つ選びなさい。



55. 次のうち、「シャトー」と呼ばれる切り方の図として、正しいものを1つ選びなさい。



56 調味料の味つけ以外の役割に関する記述について、正しいものの組合せを次の1～4の中から1つ選びなさい。

- | |
|--|
| ア 食塩は、たんぱく質へ作用し、熱凝固 ^{きょうこ} を促進する。 |
| イ 食酢は、たんぱく質へ作用し熱凝固を抑制する。 |
| ウ 砂糖は、たんぱく質へ作用し熱凝固を促進する。 |
| エ 砂糖は、ゼラチンゾルの凝固温度とゼラチンゲルの融解温度を高める。 |

- 1 ア、イ 2 ア、ウ 3 ア、エ 4 イ、ウ

食文化概論

57 次のうち、熊本県の郷土料理を1つ選びなさい。

- 1 いぶりがっこ 2 千枚漬け 3 おやき 4 からしれんこん

58 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。

端午の節句の代表的な行事食として（ ）がある。

- 1 七草がゆ 2 月見団子 3 柏餅 4 雑煮

59 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、江戸時代に日本に伝わった中国風の精進^{しょうじん}料理で、動物性の材料を使わず、野菜、大豆製品、ごま、植物油、くず粉などを用いる。

- 1 普茶^{ふちや}料理 2 会席料理 3 袱紗^{ふくさ}料理 4 懷石料理

60 我が国の「令和元年度食料需給^{しょくりょうじゅきゅうひょう}表」において、令和元年度の品目別自給率が80%を超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 米 3 小麦 4 豆類

令和3年 第1回 神奈川県

<公衆衛生>

- 1. ②
- 2. ③
- 3. ④
- 4. ③
- 5. ④
- 6. ①
- 7. ②
- 8. ②
- 9. ①

<栄養学>

- 16. ④
- 17. ③
- 18. ③
- 19. ②
- 20. ①
- 21. ①
- 22. ④
- 23. ③
- 24. ②

<調理理論>

- 40. ④
- 41. ③
- 42. ①
- 43. ③
- 44. ④
- 45. ①
- 46. ②
- 47. ①
- 48. ④
- 49. ①
- 50. ④
- 51. ②
- 52. ④
- 53. ③
- 54. ①
- 55. ②
- 56. ③

<食品学>

- 10. ②
- 11. ③
- 12. ②
- 13. ①
- 14. ④
- 15. ③

<食品衛生>

- 25. ③ 38. ②
- 26. ① 39. ③
- 27. ④
- 28. ②
- 29. ④
- 30. ②
- 31. ③
- 32. ①
- 33. ②
- 34. ③
- 35. ④
- 36. ④
- 37. ①

<食文化>

- 57. ④
- 58. ③
- 59. ①
- 60. ②