

令和3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 )

- 1 この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配っておりますので、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、受験番号のマーク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
○0	●	○0	○0

1 次のうち、神奈川県の県庁所在地として 正しいものを1つ選びなさい。

- 1 川崎市    2 相模原市    3 横浜市    4 藤沢市

【 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。

○1    ~~○2~~    ~~○3~~    ~~○4~~  
 ●    ~~○5~~    ~~○6~~    ~~○7~~

# 公衆衛生学

1 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。

WHO (世界保健機関) 憲章の前文に記載されている健康の定義は、「健康とは、 A  B 及び  C に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」とされている。

- |   | <input type="text"/> A | — | <input type="text"/> B | — | <input type="text"/> C |
|---|------------------------|---|------------------------|---|------------------------|
| 1 | 衛生的                    | — | 文化的                    | — | 社会的                    |
| 2 | 肉体的                    | — | 文化的                    | — | 経済的                    |
| 3 | 肉体的                    | — | 精神的                    | — | 社会的                    |
| 4 | 衛生的                    | — | 精神的                    | — | 経済的                    |

2 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。

調理師法施行令第13条では、「調理師は、調理師免許証（以下「免許証」という。）の記載事項に変更が生じたときは、免許証の書換交付を申請することができる。申請をするには、申請書に免許証を添え、これを ( ) に提出しなければならない。」と規定されている。

- 1 就業地の都道府県知事
- 2 免許を与えた都道府県知事
- 3 住所地の都道府県知事
- 4 本籍地の都道府県知事

3 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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 20歳以上の男性で、1日の平均睡眠時間が6時間未満の者の割合は、60%を超えている。
- 2 災害時に備えて非常用食料を用意している世帯の割合は、全国で30%を下回っている。
- 3 食塩摂取量の平均値は、20歳以上の男女ともに8g/日を下回っている。
- 4 20歳代の女性のやせの者 (BMI < 18.5 kg/m<sup>2</sup>) の割合は、15%を超えている。

4 次のうち、「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第2次）」を推進する「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」で示されている具体的な目標の項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 未成年者の飲酒の減少
- 2 メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少
- 3 低栄養傾向（BMI 20 以下）の高齢者の割合の増加の抑制
- 4 野菜と果物の摂取量の増加

5 次のうち、人口動態調査における用語とその説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 死亡率 — 人口 1,000 人に対する年間の死亡数
- 2 乳児死亡率 — 人口 1,000 人に対する年間の乳児（生後 1 年未満）の死亡数
- 3 年齢調整死亡率 — 年齢階級別死亡率を一定の基準人口にあてはめて算出した指標
- 4 合計特殊出生率 — 15 歳から 49 歳までの女性の年齢別出生率の合計

6 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規定されている感染性の疾病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 エボラ出血熱 — 一類感染症
- 2 結核 — 二類感染症
- 3 コレラ — 三類感染症
- 4 細菌性赤痢 — 四類感染症

7 次のうち、水道法第4条に規定されている水質基準に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 病原生物に汚染され、又は病原生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものでないこと。
- 2 シアン、水銀その他の有毒物質をその許容量をこえて含まないこと。
- 3 銅、鉄、<sup>ふっ素</sup>フッ素、フェノールその他の物質を含まないこと。
- 4 消毒による臭味がないこと。

8 次のうち、疾病予防の段階とその具体的な手段の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 一次予防 — 食生活改善
- 2 二次予防 — 予防接種
- 3 二次予防 — リハビリテーション
- 4 三次予防 — がん検診

9 次の記述の（ ）に入る語句について、正しいものを1つ選びなさい。

学校保健安全法第19条では、「（ ）は、感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童生徒等があるときは、政令で定めるところにより、出席を停止させることができる。」と規定されている。

- 1 保健所長
- 2 市町村長
- 3 校長
- 4 都道府県知事

## 食 品 学

10 卸売市場の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 価格形成
- 2 代金決済
- 3 集荷・分荷
- 4 収穫

11 次のうち、うるち米を原料とした米製品（米粉）として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 白玉粉
- 3 道明寺粉
- 4 片栗粉

12 次のうち、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」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 豆類 — らっかせい
- 2 藻類 — ところてん
- 3 きのこと類 — きくらげ
- 4 野菜類 — カリフラワー

13 次のうち、厚生労働省の考え方により「緑黄色野菜」と分類されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 きゅうり
- 2 にんじん
- 3 なす
- 4 だいこん（根）

14 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。

乾燥した昆布の表面に見られる白い粉の主成分は、（ ）と呼ばれる糖質である。

- 1 トリプトファン
- 2 ペクチン
- 3 アルギン酸
- 4 マンニット（マンニトール）

15 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。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、「プロセスチーズ」とは、□Aを粉碎し、加熱溶融し、□Bしたものをいう。

- |   | A        | — | B  |
|---|----------|---|----|
| 1 | ナチュラルチーズ | — | 酸化 |
| 2 | 濃縮ホエイ    | — | 乳化 |
| 3 | ナチュラルチーズ | — | 乳化 |
| 4 | 濃縮ホエイ    | — | 酸化 |

# 栄 養 学

16 次のうち、人体の構成成分のなかで最も割合が少ないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水分
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 糖質

17 炭水化物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 ぶどう糖は、窒素、水素、酸素で構成される。
- 2 麦芽糖は、二糖類である。
- 3 でんぷんは、多数のガラクトースがつながっている。
- 4 炭水化物のエネルギー換算係数は、おおよそ9 kcal/gである。

18 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 カルシウムの欠乏症として、<sup>こつそそうしょう</sup>骨粗鬆症がある。
- 2 体内のカリウムは、そのほとんどが細胞内液に存在する。
- 3 体内の鉄の多くは、赤血球中のヘモグロビンに存在する。
- 4 ヨウ素は、副甲状腺ホルモンの主要な構成成分である。

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。

たんぱく質は多数の□A□がペプチド結合したものであり、構成する□A□は□B□種類といわれている。

- |   | A    | B    |
|---|------|------|
| 1 | アミノ酸 | — 9  |
| 2 | アミノ酸 | — 20 |
| 3 | コハク酸 | — 9  |
| 4 | コハク酸 | — 20 |

20 脂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 レシチンは卵黄や大豆に含まれている。
- 2 オレイン酸は飽和脂肪酸の一種である。
- 3 脂質のエネルギー換算係数は、おおよそ4 kcal/gである。
- 4 パルミチン酸は必須脂肪酸である。

21 次のうち、ビタミンとその欠乏症に関する組合せとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 ビタミンA — 夜盲症
- 2 ビタミンC — 壊血病
- 3 ビタミンK — 脚気
- 4 葉酸 — 巨赤芽球性貧血

22 次のうち、「血糖値を上げる働き」があるホルモンとして、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 インスリン
- 2 グルカゴン
- 3 甲状腺ホルモン
- 4 アドレナリン

23 次のうち、消化酵素とその酵素により消化される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 ペプシン — たんぱく質
- 2 膵リパーゼ — トリグリセリド (中性脂肪)
- 3 トリプシン — でんぷん
- 4 ラクターゼ — 乳糖

24 次のうち、ショ糖をぶどう糖と果糖に分解する消化酵素として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アミラーゼ
- 2 スクララーゼ
- 3 マルターゼ
- 4 ペプチターゼ

## 食 品 衛 生 学

25 食品衛生法で規定された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 食品衛生法で添加物とは、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、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- 2 食品衛生法で天然香料とは、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 我が国では、発色剤として食肉製品に使用することが認められている添加物に、亜硝酸ナトリウムがある。
- 4 添加物の安全性評価として設定されている一日摂取許容量（ADI）とは、ある物質について何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、有害影響が認められた最小の摂取量のことである。

26 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。

A とは、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を分析し、原材料の入荷から製品の  B 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、記録し、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。

- | <input type="text"/> A | — | <input type="text"/> B |
|------------------------|---|------------------------|
| 1 HACCP（ハサップ）          | — | 製造                     |
| 2 トレーサビリティ             | — | 製造                     |
| 3 HACCP（ハサップ）          | — | 出荷                     |
| 4 トレーサビリティ             | — | 出荷                     |



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。

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は、中心部が□A℃で、□B秒以上加熱することが推奨されている。

- |   | A     |   | B  |
|---|-------|---|----|
| 1 | 60～70 | — | 60 |
| 2 | 85～90 | — | 90 |
| 3 | 60～70 | — | 90 |
| 4 | 85～90 | — | 30 |

28 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。

食品衛生法第48条において、「政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。」と規定されており、政令で定めるものとして、( )がある。

- 1 食肉製品
- 2 パン
- 3 漬物
- 4 清涼飲料水

29 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、手指等に化膿創かのみそうそうがあった時は調理作業に従事しないこと。
- 2 シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。
- 3 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0.1 mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- 4 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものと同様に、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品についても1回で使い切る量を調理前日に仕入れるようにすること。

30 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 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。
- 2 我が国では、保存料として使用が認められている添加物に、安息香酸がある。
- 3 我が国では、すべての食品に対して保存性を高める目的として放射線照射が認められている。
- 4 酢漬による保存法は、食品の pH を低下させることで、食品中の微生物の増殖を抑える方法である。

31 次のうち、植物性自然毒の毒性成分とそれを含む植物の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 テトロドトキシン — スイセン
- 2 アミグダリン — 青梅
- 3 マイコトキシン — イヌサフラン
- 4 パリトキシン — ジャガイモ

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。

ウエルシュ菌は、 A  性菌で、芽胞を形成するという特徴がある。耐熱性の芽胞を形成することもあり、 B  °C、1～6時間の加熱でも死滅しないことがある。また、ウエルシュ菌は、人の腸内で  C  を産生することがある。

- |   | <input type="text"/> A <input type="text"/> | — | <input type="text"/> B <input type="text"/> | — | <input type="text"/> C <input type="text"/> |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 嫌気  | — | 120   | — | アフラトキシン                                     |
| 2 | 好気  | — | 120   | — | エンテロトキシン                                    |
| 3 | 嫌気  | — | 100   | — | エンテロトキシン                                    |
| 4 | 好気  | — | 100   | — | アフラトキシン                                     |

33 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 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。
- 2 カンピロバクターによる食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱等である。
- 3 腸管出血性大腸菌は、100 個程度の菌数でヒトに食中毒を引き起こすことがある。
- 4 サルモネラ属菌による食中毒は、菌が芽胞を形成する際に産生する毒素によって引き起こされる。

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。

厚生労働省による「令和2年食中毒統計」において、病因物質が寄生虫である食中毒のうち患者数が最も多いのは、（ ）である。

- 1 クドア
- 2 アニサキス
- 3 サルコシステイス
- 4 クリプトスポリジウム

35 キノコ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 キノコが原因食品となる食中毒での、死亡事例はない。
- 2 柄が縦に裂けるキノコは、毒性がない。
- 3 我が国でのキノコによる食中毒の発生に、季節性は認められない。
- 4 キノコの毒性成分に、ムスカリンがある。

36 食品表示法で規定する食品表示基準において、特定原材料として表示が義務付けられている食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 落花生
- 2 くるみ
- 3 アーモンド
- 4 大豆

37 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、ヒトの皮膚の傷口にできた化膿巣に存在することがある。
- 2 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、5日程度である。
- 3 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状に、吐き気、嘔吐、腹痛等がある。
- 4 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は耐熱性があり、100℃20分の加熱でも完全に失活しない。

38 ボツリヌス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 ボツリヌス菌は、好気性菌である。
- 2 ボツリヌス菌は、芽胞を形成する。
- 3 ボツリヌス菌が産生する毒素によって、ヒトに食中毒を引き起こすことがある。
- 4 厚生労働省は、乳児ボツリヌス症の予防対策として、1歳未満の乳児には、はちみつを与えないよう注意喚起をしている。

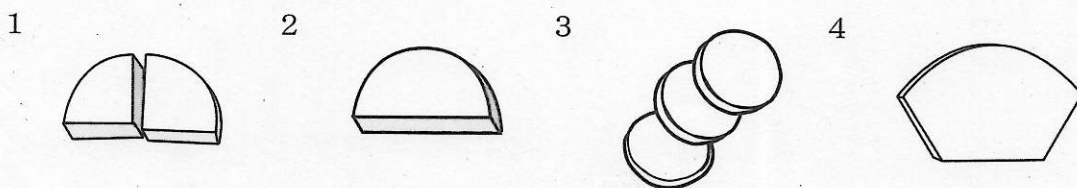
39 次のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている内容として、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- ア フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1週間1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- イ 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。
- ウ 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。
- エ 調理場は湿度90%以下、温度35℃以下に保つことが望ましい。

- 1 ア、イ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

## 調理理論

40 次のうち、「いちょう切り」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。



41 次のうち、浸漬の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 あさりを食塩水につける — 砂抜き
- 2 りんごを食塩水につける — 褐変防止
- 3 れんこんを酢水につける — うま味の抽出
- 4 もち米を水につける — 吸水

42 蒸し物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 蒸している途中の味付けは容易である。
- 2 茶わん蒸しは、加熱温度を100℃で維持して蒸すことで、「<sup>す</sup>鬆」が入ることを防ぐ。
- 3 「蒸す」という加熱操作は、乾式加熱の一つである。
- 4 もち米を蒸すときは、振り水をして硬さを調節する。

43 食塩の、味付け以外の役割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 ぼうふ<sup>ぼうふ</sup>防腐作用
- 2 加熱によるクロロフィルの退色防止
- 3 たんぱく質の熱凝固抑制
- 4 脱水作用

44 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。

揚げ物は、油脂を熱媒体として加熱する□A□である。食品の表面に小麦粉やでんぷんなどをまぶして揚げることを、□B□と呼ぶ。

- |    |       |   |       |
|----|-------|---|-------|
|    | □ A □ |   | □ B □ |
| 1. | 湿式加熱  | — | 素揚げ   |
| 2. | 乾式加熱  | — | 素揚げ   |
| 3. | 湿式加熱  | — | から揚げ  |
| 4. | 乾式加熱  | — | から揚げ  |

45 食品の「におい」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 おおいは、食べ物を認知する要素の一つである。
- 2 醤油の香気成分は、約 300 種類の成分が含有されているといわれている。
- 3 味噌は魚の生臭みを増幅させる効果がある。
- 4 まつたけの主な香気成分に桂皮酸メチルがある。

46 次のうち、食品が示す色とその色素の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 にんじんの<sup>だいだい</sup>橙 — カロテノイド
- 2 エビの赤 — クロロフィル
- 3 カリフラワーの白 — フラボノイド
- 4 なすの紫 — アントシアニン

47 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、海水と同程度の塩分濃度の食塩水に食材を浸ける又は洗う、塩締めの方法の一つである。

- 1 立て塩法
- 2 振り塩法
- 3 紙塩法
- 4 あらい

48 次のうち、主にうま味物質として使用されるものの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ア	グルタミン酸	イ	クエン酸	ウ	イノシン酸	エ	リンゴ酸
---	--------	---	------	---	-------	---	------

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

49 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 だし汁に少量の食塩を加えらうま味が強まる現象は、相乗効果によるものである。
- 2 こんぶとかつお節を併用することで、だしの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 あんに少量の食塩を入れると甘味が強まる現象は、対比効果によるものである。

50 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。

牛肉や馬肉は□Aを多く含むため、生肉では暗赤色を呈するが、酸素と結合すると□Bになり鮮紅色となる。また、加熱により□Cとなり、褐色を呈する。

- | A           | B            | C            |
|-------------|--------------|--------------|
| 1 ミオグロビン    | — メトミオクロモーゲン | — メトミオグロビン   |
| 2 ミオグロビン    | — オキシミオグロビン  | — メトミオクロモーゲン |
| 3 オキシミオグロビン | — ミオグロビン     | — メトミオクロモーゲン |
| 4 オキシミオグロビン | — メトミオグロビン   | — ミオグロビン     |

51 次のうち、主に黄色の着色作用を持つ香辛料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クローブ
- 2 バニラ
- 3 ターメリック
- 4 ローリエ

52 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、鉄やアルミニウムの表面にガラス質をコーティングした鍋で、酸や塩分に強いが急激な温度変化や衝撃に弱いのが特徴である。

- 1 テフロン鍋
- 2 銅鍋
- 3 ステンレス鍋
- 4 ほうろう鍋

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。

電子レンジは庫内のマグネトロンから発せられた  A 波が食品に吸収され、食品中の水分子を激しく振動させることで生ずる  B により、食品が加熱される。

- |   | A    | B     |
|---|------|-------|
| 1 | マイクロ | — 摩擦熱 |
| 2 | アルファ | — 潜熱  |
| 3 | マイクロ | — 潜熱  |
| 4 | アルファ | — 顕熱  |

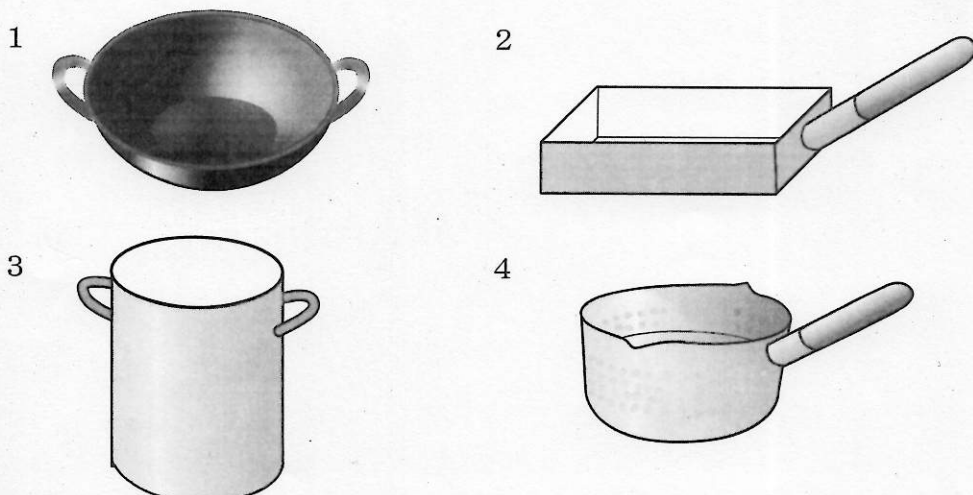
54 次のうち、苦味成分とそれが含まれる主な食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カフェイン — コーヒー
- 2 テオブロミン — チョコレート
- 3 ヘスペリジン — ビール
- 4 ナリンギン — グレープフルーツ

55 野菜に含まれるペクチンの性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 90℃以上に加熱すると、硬くなる。
- 2 pH4 付近でゆでると、軟化しにくくなる。
- 3 牛乳で煮ると水煮に比べ、軟らかくなる。
- 4 食塩水でゆでると、硬くなる。

56 次のうち、「<sup>ゆきひら</sup>行平鍋」の図として、正しいものを1つ選びなさい。





# 食文化概論

57 我が国の「令和元年度食料需給表」において、品目とその品目における令和元年度の食料自給率の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 米 — 97%
- 2 小麦 — 83%
- 3 豆類 — 7%
- 4 果実 — 38%

58 次のうち、精進料理に使用される材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 豆腐
- 2 胡麻油
- 3 鶏肉
- 4 味噌

59 次のうち、タイ料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 トムヤムクン
- 2 ナムル
- 3 ゴイクン
- 4 ナシゴレン

60 次のうち、冬至の行事食として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 おはぎ
- 2 ちまき
- 3 そうめん
- 4 かぼちゃ料理

# 令和3年度 第2回 調理師試験問題 神奈川県

公衆衛生学								
問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9
3	2	4	1	2	4	1	1	3

食品学					
問10	問11	問12	問13	問14	問15
4	1	1	2	4	3

栄養学								
問16	問17	問18	問19	問20	問21	問22	問23	問24
4	2	4	2	1	3	1	3	2

食品衛生学								
問25	問26	問27	問28	問29	問30	問31	問32	問33
4	3	2	1	4	3	2	3	4
問34	問35	問36	問37	問38	問39			
2	4	1	2	1	3			

調理理論								
問40	問41	問42	問43	問44	問45	問46	問47	問48
1	3	4	3	4	3	2	1	2
問49	問50	問51	問52	問53	問54	問55	問56	
1	2	3	4	1	3	2	4	

食文化概論			
問57	問58	問59	問60
2	3	1	4