

第43回 [2020.11.22]

一般財団法人生涯学習開発財団後援

食生活アドバイザー[®]検定試験

2 級

注 意

1. この問題用紙のページ数は21ページです。問題用紙のほかに答案用紙1枚があります。もし不足や違いがあるときは、申し出て下さい。
2. 試験問題は選択問題と記述問題です。
3. 試験時間は1時間30分です。

〈答案用紙の記入のしかた〉

1. 「受験者氏名」の太枠内の空欄に氏名を漢字とカタカナでご記入下さい。
2. 「受験級」における「2級」の下欄箇所を塗りつぶして下さい。
3. 「受験番号」に数字を記入し、記入された数字と同じ数字の下欄該当箇所を塗りつぶして下さい。
4. 「選択問題」1～42は、一設問につき二つ以上塗りつぶすと不正解となりますのでご注意下さい。(答案用紙の43～50は絶対に使用しないで下さい)
5. 「記述問題」A～Mについても、二つ以上解答すると不正解となります。また、「記述問題」では正確な解答と判断できない場合、不正解となりますので正確な文字をご使用下さい。(略字、略称なども不正解となります)
6. 「答案用紙」のマーク記入は「記入方法」の〈良い例〉のように、HBの黒鉛筆またはシャープペンシルで正確に塗りつぶして下さい。

※指定の筆記用具以外を使用した場合は、不正解となりますのでご注意下さい。

一般社団法人

FLAネットワーク協会

【選択問題】（答案用紙の設問 1～42 に解答すること）

1) たんぱく質に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. たんぱく質は、20種類のアミノ酸によって構成されており、そのうち一部のアミノ酸は体内では合成できないため、食物から摂取しなければいけない
2. たんぱく質は、他の栄養素とは異なる点として「炭素・窒素・酸素」のほかに「水素」が平均で約16%含まれていることが大きな特徴といえる
3. たんぱく質が不足すると体力が低下し、感染に対する抵抗力が弱くなったり、赤血球中のヘモグロビンが不足して貧血を引き起こすことがある
4. 肉類・魚類・乳製品など動物性食品のみならず、大豆や大豆の加工品などといった植物性食品においても良質のたんぱく質が多く含まれている
5. 骨、筋肉、内臓、血液、毛髪、爪などのカラダを構成する細胞の主成分であるほか、熱やエネルギー源となったり、カラダの調子を整える働きを持つ
6. 該当なし

2) 食物繊維の働きに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 糖質の吸収をゆるやかにすることにより、血糖値の上昇を抑制できるため、糖尿病予防につながることを期待できる
2. 人間の消化液では、消化されない難消化性の成分が「食物繊維」であり、英語では「ダイエタリーファイバー」という
3. エネルギー源としても有効な物質が一部あることから、「第6番目の栄養素」として、健康の維持・増進が期待できる
4. 穀類、野菜、果実、イモ類、海藻などに多く含まれ、噛む回数を増やして唾液の分泌を促すことで満腹感が得られやすい
5. 便のカサを増して排便を促進するほか、発ガン性物質をやわらげる働きがあることから、生活習慣病の予防が期待できる
6. 該当なし

3) ミネラルに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. リンは、動物性食品にも植物性食品にも含まれているほか、加工食品の添加物としても使用されることから、一般的な日常の食生活においては過剰気味といえる
2. ミネラルは、多くの食材に含まれている栄養素であるが、食品としての精製や加工などにより、含有しているミネラル分が失われてしまうという性質を持つ
3. カリウムは、ナトリウムとともに細胞の浸透圧を維持する、血圧を正常に保つ、筋肉の働きをよくする、腎臓の老廃物の排泄を促すなどといった働きを持つ
4. ミネラルは、カラダを構成している元素のうち、「水素、酸素、炭素、窒素」を除いた成分で、その中でも体内において合成できない物質が「無機質」である
5. ミネラルは、体液中にカルシウム、ナトリウム、カリウムなどのイオンとして存在し、血液のpH、浸透圧を調整することで筋肉や神経に刺激を与える働きを持つ
6. 該当なし

4) 肥満に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 肥満は、生活習慣病を引き起こす要因で、一般的には肥満症の人ほど血圧が高いという傾向はあるものの、血圧の高い人が必ず肥満症とは限らない
2. 過食や運動不足などによる肥満の解消としては、短時間に負荷のかかる運動ではなく、長時間にわたる緩やかな運動の継続を心掛けるようにする
3. 体脂肪の付く場所によって「内臓脂肪型」と「皮下脂肪型」に分かれているが、体脂肪を落としやすいのは一般的に「内臓脂肪型」といわれる
4. エネルギー消費量よりも、エネルギー摂取量のほうが多い状態が続くことにより、その結果、カラダに蓄積した脂肪が肥満の原因となる
5. 筋力が衰えることにより基礎代謝量が低下し、それにともないエネルギー消費量も減少することで、体脂肪が付きやすい体質となる
6. 該当なし

7) 一般的な運動後の疲労回復に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 運動後のクールダウンは、疲労に関連する代謝生成物の除去を促進することで、疲労回復を早めてくれることが期待できる
2. 温浴やリラクゼーションは、カラダの循環機能を高める効果があることから、疲労回復を早めてくれることが期待できる
3. 運動後の軽い全身運動は、疲労を回復させる効果があることから、積極的に取り入れることにより、疲労回復の促進に役立てる
4. 特にビタミン類を積極的に摂り、カルシウム・鉄分・塩分などといったミネラルについても摂取するよう心掛けるとよい
5. できるだけカラダを休ませることが重要であることから、十分な睡眠をとることが疲労回復では、もっとも有効な手段といえる
6. 該当なし

8) つぎの記述のうち不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 民俗学や文化人類学における「ハレ」という言葉は、「改まった特別な状態、公的あるいはめでたい状況」を意味している
2. 地産地消においては、生産活動と消費活動の間にある「空間的・時間的・金銭的」なギャップを埋めることが可能となる
3. 食文化とは、地域の人々が長い年月、食生活の中で受け継いできた、その地域の気候風土に合った食べ物や食習慣のことをいう
4. 節句とは、「節日」(せちにち)に食べ物を供するという意味で、このときに食べる料理のことを「節供」(せちく)という
5. 調理方法は地域を問わず一般的なものであっても、その土地特有な食材を用いてつくった料理のことを「郷土料理」という
6. 該当なし

9) 味に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 濃厚な食塩水を味わった直後に水を飲むと、その水が甘く感じるというように、先に口にした味の影響で、後で口にした味が異なって感じる現象を「順応効果」という
2. 汁粉に少量の塩を加えると甘味が増すように、味の異なる2種類の物質を同時に、または継続的に与えたとき、一方の味が強められる現象を「相乗効果」という
3. 料理のおいしさは、それぞれの食品が持つ味だけではなく、心理的な要因によっても大きく影響するが、環境的な要因がおいしさに影響を与えることは少ない
4. 料理の味は、味覚のほかに、視覚や嗅覚なども複雑に関与するが、触覚については「皮膚感覚」が中心であることから、おいしさに直接的な影響は与えない
5. 味の「変調効果」とは、同質の味を持つ2つ、または複数の物質を混ぜ合わせたとき、それぞれ単独の味よりも「うま味」を強く引き出すことをいう
6. 該当なし

10) 調理に関する記述とその調理方法の組み合わせとして適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 煮物などの材料を、煮汁に浸けたままの状態にしておき、自然に冷ます方法（湯むき）
2. ご飯を炊くときに、水からではなく、はじめからお湯を使用して炊く方法（湯せん）
3. 熱湯にかけたり、熱湯にくぐらせ、その後すぐに冷水に入れて皮をむく方法（湯びき）
4. 生でも食べられる食材に熱湯をくぐらせ、表面だけにサッと湯を通す方法（湯たき）
5. 外側の器にお湯を入れ、その内側に食材入りの器で間接的に加熱をする方法（湯どめ）
6. 該当なし

11) つぎの行事内容（通過儀礼）と行事名の組み合わせとして不適當なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 干支が初めて巡る年に、知恵と福寿を祈願し菩薩に参詣する儀式〔十三参り〕
2. 誕生した子どもに初めて食べ物を与える（食べる真似ごと）儀式〔食い初め〕
3. 生後初めて産土神に出産の報告と健やかな成長を願う参詣の儀式〔初宮参り〕
4. 生後7日目のお祝いで、この日に命名するという習わしの日の儀式〔お七夜〕
5. 妊婦の腹に帯を巻き、胎児と妊婦を守り、出産の無事を祈願する儀式〔腹帯〕
6. 該当なし

12) 食に関する言葉で『質素な食事』という意味を持つ四字熟語として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 衣食礼節
2. 縮衣節食
3. 箪食瓢飲
4. 解衣推食
5. 伴食宰相
6. 該当なし

13) 食事マナーに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 料理の盛り付けが平板にならないように使用する「敷き紙」とは、天ぷらを盛り付けるときに下に敷く紙のことで「懐紙」とも呼ばれている
2. 食事において着席するときは、椅子の左側から入る（着席）ようにするが、これは「右方上位」という教えに沿った食事マナーといえる
3. 西洋料理におけるナプキンを取るタイミングとしては、ホスト（主人）が同席の場合、ホストがナプキンを取ったあとに続いて取るようにする
4. 立食パーティーにおいて飲み物のグラスに巻いてある紙ナプキンは、水滴が垂れるのを防ぐ役割があるため、外さないようにして飲む
5. 中国料理の円卓の席次では、一般的に入口からもっとも遠い席が上座となり、続いて上座に座る人の右手前、左手前の順番に続くようにする
6. 該当なし

14) 調理に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食べ物は、見た目、香り、味などといった情報が感覚器官から脳に伝わり、その食べ物への先入観なども含めて「おいしさ」が判断される
2. 加熱調理は、食材の中にあるデンプンを糊化したり、たんぱく質を熱凝固することによって、料理のレパートリーを広げることができる
3. 調理とは、食材の加工のみにとどまらず、食事のメニュー計画、食材の調達、また、料理を盛り付ける器や食卓演出まで広く関わっている
4. 調理では、食材の中に含まれる毒性や付着している有害物質などを、冷却によって取り除くことで、食中毒を予防できるメリットがある
5. 食材への加熱や切断、粉碎などを行ない調理することによって、その食材が持つ栄養素（栄養価）の吸収を助けてくれるという働きがある
6. 該当なし

15) 有機食品（有機農産物）に関する記述として不適當なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 農林水産大臣から許可を受けた第三者認証機関（登録認定機関）が、生産過程を厳しく検査して、認定を受けた農産物だけが有機農産物となる
2. 有機農産物とは、一定期間以上、禁止された農薬や化学肥料の使用を中止し、堆肥などで土作りした農地において栽培した農産物をいう
3. 「有機」という表現や表示が、制度によって管理されていることで、消費者においては健康基準における商品選択として役立つことができる
4. 表示に依存しすぎると「有機」＝「安全」という意識が過大となり、表示のないものは商品販売において不利や支障をきたすおそれがある
5. 検査認定を受けた有機農産物や有機農産物の加工食品については、認証機関名が明記された「有機 JAS マーク」をつけることが許可されている
6. 該当なし

16) 生鮮食品の原産地表示に関する記述として適當なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 生鮮食品を冷凍にしたものは、すべて加工品とみなされることから、原産地表示に関する情報については表示の対象とはならない
2. 農産物・畜産物・水産物における原産地表示の表示内容や記載方法については、生鮮食品という性質上、すべて一律化している
3. 輸入生鮮食品の食品表示では、国名に代えて輸入手続をした税関のある都道府県名による原産地表示でも認められるケースがある
4. レストランや喫茶店で食品を飲食させる場合でも、現在はメニュー表などによって原料原産地を表示することが推奨されている
5. 生産者から農業協同組合（農協）を経由した生産流通体制の場合は、生産者からの出荷時点において原産地を表示しなくてもよい
6. 該当なし

17) 水産物の食品表示に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 輸入した貝を国内で砂抜きして販売する場合の原産国は、日本で最終処理をしているため、原則、その処理をした都道府県名を表示する
2. ウナギの蒲焼きを販売する際、その原料となるウナギが冷凍である場合は、必ず冷凍品である旨の表示をすることが義務付けられている
3. アジやイワシのたたきは、「たたく」という工程があることによって、一次加工とみなされるため、加工食品としての表示義務が発生する
4. 輸入品については、原則「原産国名」を表示しなければならず、たとえ「養殖」や「解凍」であっても原産国名を省略することはできない
5. 漁獲した水域名の表示は特段の定めがないため、水域が厳密に特定できない場合に限り「太平洋」「日本近海」などの表示を認めている
6. 該当なし

18) 加工食品の食品表示に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 弁当に入っている煮物の場合、「煮物」と表示することで、弁当全体に占める重量の少ないものについては、複合原材料の原材料表示が省略できる
2. 加工食品の食品表示では、容器包装の「蓋」の部分は表示箇所として適切であるが、見やすいところであれば容器包装の「裏面」でも適切といえる
3. 品質の劣化が極めて少ないといわれる「砂糖」や「食塩」といった食品であっても、保存方法に関する食品表示については省略することができない
4. おにぎりや弁当における内容量では、「一個」「一食」といった食品表示を認めているが、サンドイッチなどの調理パンについては認められていない
5. 総菜を店舗のバックヤードで作ってその場で対面販売する場合であっても、予め容器に入れるか、包装して販売する場合は、食品表示の義務がある
6. 該当なし

19) つぎのうち食品添加物の使用目的として不適當なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品を製造または加工するときに必要なもの
2. 食品の形作りや独特の食感を持たせるために必要なもの
3. 食品の品質を保つものや栄養成分を補うために必要なもの
4. 食品の色に関するもの（色をとったり、変色させたりするもの）
5. 食品の味に関するもの（うま味、甘味、酸味などの味を付けるもの）
6. 該当なし

20) 遺伝子組換え表示に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. レストランなどでの外食については、調理をしてその場所で提供（飲食）することから、原材料における遺伝子組換えに関する表示が必要となる
2. 食品に関する安全性の審査を経た全農産物とは、「ダイズ、トウモロコシ、ジャガイモ、ナタネ、アルファルファ、テンサイ、パパイヤ」である
3. 遺伝子組換え農産物が、主な原材料（原材料の上位3位以内で、全重量の5%以上を占める）でない場合は、遺伝子組換え表示を必要としない
4. 味噌や湯葉などの大豆食品は、組換え遺伝子や、その組換え遺伝子によるたんぱく質が残留しないことを理由に非遺伝子組換え扱いとなった
5. 遺伝子組換えでない場合は、「遺伝子組換えでない」などという旨の遺伝子組換え表示と、それがわかる表現を併記することが推奨されている
6. 該当なし

21) つぎのうち加工食品扱いになるものとして不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 三陸産 塩蔵ワカメ
2. 国内産 牛肉のたたき
3. 黒マグロ 大トロの炙り
4. 北海道産 新巻き鮭
5. 比内地鶏 燻製
6. 該当なし

22) 腸管出血性大腸菌に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食中毒の症状が重篤になった場合には、尿毒症や意識障害などを引き起こして、発症してから短期間で生命を落としてしまうことがある
2. 食品内毒素型に分類するため、潜伏期間は比較的短いという特徴があり、肉類の保存や調理過程において他の食材を汚染することも確認されている
3. サルモネラ菌や腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様、加熱や消毒薬により死滅できることから、通常の食中毒対策を確実にこなうことが大切である
4. 腸管出血性大腸菌は、出血性の腸炎により血便や激しい腹痛などを引き起こしやすく、赤痢に似た症状を発症することから、見分けが付きにくい
5. 「ベロ毒素」というたんぱく質（毒素）を産生し、その毒素の感染力は非常に強いことから、集団食中毒を引き起こしやすいという特徴がある
6. 該当なし

23) 食中毒に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 一般的な食中毒症状は、「嘔吐、腹痛、下痢」といった胃腸障害が多いものの、発熱、倦怠感など風邪に似た症状を引き起こすことがある
2. 食中毒とは、原因となる細菌やウイルスなどが付着した飲食物や、その容器包装が原因によって引き起こす「急性の健康被害」といえる
3. ウイルスによる食中毒として、ノロウイルスが代表的であるが、そのほか A 型肝炎や E 型肝炎などが人の体内で増殖することで発症する
4. 細菌性食中毒には、感染によって体内で増殖した細菌が病原性を持つ「感染型」と、細菌の産生毒素の生理活性による「毒素型」がある
5. 食中毒は、その原因物質の違いによって「微生物によるもの」「化学物質によるもの」「自然毒によるもの」「その他」に分類することがある
6. 該当なし

24) ポジティブリスト制度に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 農産物を栽培する過程において、保存性を高めることを目的とした農薬を使用することが認められている制度
2. 農産物の収穫後、カビや病害虫による損害を防ぐことを目的とした農薬を使用することが認められている制度
3. 農作業の軽減、病害虫の防除、品質の維持、安定した生産などを目的とした農薬の使用を一元管理できる制度
4. 国内で使用している農薬に対しては、その基準値を超えた農産物について、流通を禁止することができる制度
5. 散布された農薬が、完全に除去されずに残留したまま出荷されてしまった農産物を処分することができる制度
6. 該当なし

25) 食品の保存方法に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 燻煙法では、防腐作用のある煙でいぶし乾燥させて風味や色をつけることができる
2. 塩蔵法では、塩分によって細菌類を死滅させるとともに繁殖を防ぐことができる
3. 漬物法では、酢、砂糖などの濃厚液によって細菌類の繁殖を防ぐことができる
4. 乾燥法では、食品中の水分を取ることで細菌類の繁殖を抑えることができる
5. 空気遮断法では、缶詰やビン詰を使用して食品の酸化を防ぐことができる
6. 該当なし

26) 衛生管理の手法である「HACCP システム」に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「製造物責任」ともいわれ、製造物（食品）で消費者の財産や身体などに危害が及んだ場合は、その責任の所在を明らかにする衛生管理システムである
2. 経営管理手法の一つで、食中毒事故などを引き起さないために、設備投資して、その投資から得られる利益の向上を図る衛生管理システムである
3. 過去の経験値によって、これまでの経験を科学的に裏付けることができ、さらには衛生管理基準の改定で、製品の安全性の追求ができるシステムである
4. 常時、モニタリングして、記録をとり、問題点を予防していくことで、さらなる製品の安全性を追求・持続することを可能にしたシステムである
5. NASA（アメリカ航空宇宙局）において宇宙食の開発のために生まれた手法で、日本では「総合衛生管理製造過程承認制度」を意味するシステムである
6. 該当なし

27) 食品の化学変化に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品が本来の性質を失って、食用として適さなくなった状態を「変敗」といい、これらは微生物によって、食品中の糖質や脂質が酵素分解した現象である
2. 繰り返し使用した食用油が「空気、熱、光」などにさらされてしまうことによって、「酸化型変敗」を引き起こすことで食中毒事故の可能性が高まる
3. 食品の色・味・香りなどを失い、食用として適さなくなった状態を「変質」といい、原因としては、化学作用、物理作用、微生物の繁殖によるものがある
4. 脂肪を含む食品が、貯蔵中に変化して悪臭がしたり、味が悪くなるという、主に脂肪の酸化と加水分解が原因となる現象は「脂肪変敗」といえる
5. 油脂の酸化は、光、酸素、金属、放射線などによって促進されるほか、油の長時間の加熱や、加熱をし過ぎるとアフラトキシンなどの毒性物質が発生する
6. 該当なし

28) 遺伝子組換えに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「遺伝子組換え農産物のもつ毒素が、標的とした害虫以外の生物にも危険を及ぼす」などといった生態系の悪影響が心配されている
2. 低温や乾燥などの不良環境で育成する農産物を開発することにより、生産力の向上が見込まれるため食料問題の解決が期待できる
3. 害虫に対して耐性を持たせることで、雑草だけを効果的に駆除できることにより、農薬の散布回数や、その散布量の減少につながる
4. 農林水産省は、消費者からの強い要望などもあったことから、法律に基づく遺伝子組換え農産物についての表示を義務化している
5. 遺伝子組換え技術は、農産物を除草剤に対し枯れにくくしたり、害虫に食われにくくしたりするなどのための目的として開発された
6. 該当なし

29) ホームミールリプレースメントに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 働く主婦の増加や、単身者の増加などといった社会的な環境の変化の中で、食の業界において新しい食品供給の形態として打ち出したという背景がある
2. ホームミールリプレースメントの形態として、「盛り付けるだけ、加熱するだけ、下処理されている」などがあり、調理の手間を省くことが可能となる
3. もともとは米国のスーパーマーケット業界におけるミールソリューションの手法のひとつとして位置付けられているのが、ホームミールリプレースメントである
4. ホームミールリプレースメントとは、「家庭の食事に代わるもの」という意味を持ち、食品小売業などにおいては「中食市場」の拡大をもたらしている
5. ホームミールリプレースメントには、消費者一人ひとりの食に関する問題点に対し、何らかの方向性を見出して、解決策を提案するという意味がある
6. 該当なし

30) 流通に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 流通とは、生産者から消費者に「モノ」がわたるまでの一連の経済活動、すなわち生産された商品が市場に流れるまでの仲介的な機能全般を指す
2. 一般的に「流通業者」といった場合は、卸売業者や小売業者などを指すが、その中でも運輸業者や倉庫業者については「物流業者」と呼んでいる
3. 流通における「生産→卸売→小売→消費」を川の流れにたとえて、生産者と卸売業者を「川上」、小売業者が「川中」、消費者は「川下」と呼んでいる
4. 「市場で何が売れて、何が売れていないか」が、明確な数字として算出できることから、今後はより一層、流通の情報化が加速していくと考えられる
5. 流通の対象となる「モノ」とは、目に見える「有形の物」だけではなく、その効用や付加価値を高める「無形のサービス」までもが含まれている
6. 該当なし

31) ボランタリーチェーンに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. ボランタリーチェーンは、食の業界だけではなく「日用品店、衣料品店、寝具店、家具店、時計宝石店」などといった様ざまな業界に及んでいる
2. ボランタリーチェーンは、「仕入、販売促進、社員教育、商品開発」などを共同で行なうことにより、大手企業に対抗していこうという組織である
3. ボランタリーチェーンは、加盟店自らが、その「チェーン本部」に参画し、組織運営の中心的な存在として携わることを可能とした組織体である
4. ボランタリーチェーンは、フランチャイズチェーンと比較すると「チェーン本部」と、その「加盟店」における統制力や団結力が強いといわれている
5. ボランタリーチェーンは、独立したそれぞれの中小小売店や中小卸売店などが合同で運営するという、同業者同士による組織が母体となっている
6. 該当なし

32) 「諸外国からも見直しを迫られ、市場開放に向けての規制緩和が進められている日本独特の商慣行」として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 入札制度
2. 返品制度
3. 制度価格
4. 建値制度
5. 押付販売
6. 該当なし

33) 近年の食マーケットに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 価格の決定権が、これまでのメーカー側から、小売店側に変化しつつあり、これは「消費者起点流通」におけるマーケットトレンドの変化といえる
2. 「農産物・畜産物・水産物」についてもブランド化が進み、「新潟米 新之助、松阪牛、関サバ」などといった商品の差別化がみられるようになった
3. 出店競争や大型化などを図ってきたスーパーマーケット業界ではあるが、出店コストの増大や価格競争などにより経営環境が厳しいところがある
4. ライフスタイルの変化により「八百屋、魚屋、肉屋」といった専門店が減少し、これらに替わりスーパーマーケットなどの大型店が台頭してきた
5. 近年のコンビニエンスストア業界は、飽和状態にあることから、チェーン店同士の淘汰や、チェーン店の再編成などといった対策がとられている
6. 該当なし

34) 飲食店の経営管理に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 業態に合わせて「セルフサービス」と「フルサービス」があり、どちらもお客様がどのくらい満足しているかという「顧客満足度」を重要視している
2. 仕事の際に、その作業に必要な情報や指示がない時間のことを「アイドルタイム」といい、一般的には来客数の少ない時間帯のことを指している
3. 売上総利益のことを「粗利益」ともいい、「(売上－売上原価) ÷ 売上 × 100」で算出し、さらに直接原価を差し引くことで「利益」が算出できる
4. 売上高に対する食材などの仕入価格の割合のことを「売上原価率」といい、売上高に対する利益の割合については「粗利益率」という
5. 「品質 = Quality、奉仕 = Service、清潔 = Cleanliness」とは、飲食業として遵守する基本的な営業活動における戦略といえる
6. 該当なし

35) 流通とサービスに関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 配送によるコストの削減やロスを解消するために、メーカー各社の商品を一緒に混載して、配送するシステムのことを「共同配送」という
2. 「窓口問屋制」とは、一定地域ごとに指定の卸売業者を決めて、ほかの卸売業者の納入商品についても、そこで集約するシステムをいう
3. 製造から販売までのムダを取り除き、削減したコストを販売価格の引き下げなどで、消費者に還元することを「クイックレスポンス」という
4. 飲食業マネジメントのポイントとなる「EDLP」とは、品質を管理するための手法であるとともに、仕事の質を改善していくことをいう
5. メニューメイキングにおける「ABC」分析とは、商品売上高や、その利益などにおける割合によって商品をランク付する方法のことをいう
6. 該当なし

36) 食品衛生法に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 食品衛生法とは、食品添加物、残留農薬、容器包装などについてもチェックすることで、安全な食品を確保するための法律である
2. 食品衛生法では、安全性審査の手続きを経していない遺伝子組換え農産物やその加工品が、国内において流通することを禁止している
3. 食品衛生法とは、飲食による衛生上の危害の発生を防止して、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的に定められている
4. 食品衛生法では、乳幼児が接触や誤飲することによって、健康が損なわれるおそれがある指定玩具以外についても基準を定めている
5. 食品衛生法では、医師が食中毒と診断した場合、食中毒の原因と内容について、最寄りの保健所に届け出ることを義務付けている
6. 該当なし

37) つぎの法律とその目的に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 「食品表示法」とは、食品を摂取する際の安全性や、消費者の商品選択の機会を確保し、消費者の求める情報提供とともに、事業者の実行可能性のバランスを図り、双方にわかりやすい基準であることを目的とする
2. 「食品リサイクル法」とは、食品循環資源の再生利用と食品廃棄物等の発生の抑制及び減量に関し基本的な事項を定めるもので、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用を促進するための措置を講ずることにより、食品に関わる資源の有効な利用の確保及び食品に関わる廃棄物の排出の抑制を図ることを目的とする
3. 「製造物責任法」とは、製造物の欠陥により人の生命・身体または財産に関わる被害が生じた場合、製造業者等の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図り、国民生活の安定向上と国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする
4. 「食品安全基本法」とは、食品の安全性の確保に関して基本理念や施策の策定に関わる基本方針等を定め、国や地方公共団体及び食品関連事業者の責務と消費者の役割を明らかにすることにより、食品の安全性の確保を総合的に推進することを目的とする
5. 「JAS法」とは、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図り、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることを目的とする
6. 該当なし

38) 『環境にかかる負担や廃棄物の発生を抑制するために、ムダをできるだけなくすことで、壊れたものでも修理や修繕し、回復させて使用すること』を目的とした環境用語を何と
いうか適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. リペア
2. リターナブル
3. リデュース
4. リフューズ
5. リユース
6. 該当なし

39) 福祉用語である「プライマリケア」に関する記述として適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 末期癌（ガン）など、回復の見込みのない患者の苦痛を緩和して精神的に支え、生を全うできるように行なう終末期の看護や医療のこと
2. 病院や診療所といった住民に身近な医療機関が行なう、健康相談や診療などにおける日常的な保健・医療サービスのこと
3. 自宅から通いながら、入浴・食事・各種介護・機能訓練・レクリエーションなどといった心身機能の回復を目的としたサービスのこと
4. 末期患者に対する高いQOLを実現することだけでなく、早期の患者に対しても治療とともに適用させるプログラムのこと
5. ベッドなどの寝床を整えたり、排泄や洗面などを事前に済ませることによって、安らかな入眠を促すために必要な介助サービスのこと
6. 該当なし

40) つぎの内容と () 内の福祉用語の組み合わせとして不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 年齢、身体的状況、知識、経験などの違いを超えてすべての人が使いこなせるデザインや、そのようなデザインを目指す概念のこと (ユニバーサルデザイン)
2. 身体的、精神的、社会的に、もっとも適した生活水準の達成を目指して、自らの人生を変革させていくこと (リハビリテーション)
3. 社会福祉サービスの利用者に対し、利用者が他の人と差別なく地域社会と密着した中で生活できるように援助すること (インテグレーション)
4. 障がいのある人の社会的参加を困難にしている社会的、制度的、心理的すべての困難を取り除くこと (バリアフリー)
5. 高齢、障がい、病気、けがなどによってスムーズな移動ができない人たちに、電動スクーターや車椅子を貸し出し、商店街や商業施設で買い物や散策ができるようにする外出支援のこと (タウンモビリティ)
6. 該当なし

41) デフレ (デフレーション) に関する記述として不適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. 海外から安い商品を日本国内に輸入した場合の対抗策として、国産品の商品価格を下げざるを得なくなる可能性がある
2. モノやサービスの価格が継続的に下落することにより、賃金をカットしたり、雇用調整を行なうなどといった可能性がある
3. モノの価値が下落すると、同時にカネの価値も下がることによって、住宅ローンなどといった債務については実質的な縮小となる
4. 企業は売上高が減少するため、低収益体質の企業においては大きな打撃を受けることにより、リストラクチャリングの可能性が発生する
5. 物価の下落とともに、景気の減退を招いて、経済が悪循環に陥ることを「デフレスパイラル」といい、スパイラルとは「らせん」を意味する
6. 該当なし

42) 容器包装リサイクル法上、リサイクル製品（容器包装）の対象外になるものとして適当なものを選びなさい。該当するものがない場合は、6を選びなさい。

1. ミネラルウォーター入りのペットボトル
2. 魚類をパックした発泡スチロールトレイ
3. デパートで使用している紙製の容器包装
4. 醤油などの調味料が入っているガラス瓶
5. コンパクトディスクが入っているケース
6. 該当なし

【記述問題】(A～M欄に解答すること)

※解答は指定された解答欄の枠内に記入すること

※答案用紙のA～M欄の右側にある○×には記入しないこと

- A) つぎの文章にともなう生活習慣病を漢字5文字で答えなさい。
『「死の四重奏」の一つで、血液中の脂質であるコレステロールや中性脂肪が多すぎる、もしくは少なすぎる状態により、様々な疾病を引き起こしやすくなる』
- B) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『心疾患といわれる中でも「○○○○」とは、冠動脈が完全に詰まってしまう病気のことをいう』
- C) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『本膳料理は、日本料理の正式な膳立てであり、室町時代の武家で行っていた「○○の膳」から始まり、江戸時代に発達して明治の頃まで続いた』
- D) つぎの意味を持つ「言葉(ことわざ)」を『栗』の漢字を用いて7文字で答えなさい。
『他人の利益のために危険な行動をとり、つらい目にあうこと』
- E) つぎの文章の○の中に入る用語をカタカナで答えなさい。
『ソーセージは、「腸詰め」とも呼ばれ、その大きさによって「ウイナーソーセージ」「フランクフルトソーセージ」「○○○○ソーセージ」の3種類がある』
- F) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『①エネルギー(熱量) ②たんぱく質 ③脂質 ④炭水化物 ⑤○○○○○○』の順番で表示されるが、この一定のルールによって「栄養成分表示」を定めた法律が「食品表示法」である』
- G) つぎの文章の○の中に入る用語をカタカナで答えなさい。
『窒素を含む塩基性の有機化合物の一群で、植物塩基ともいう「コーヒー、ココア、緑茶、紅茶」などのことを「○○○○○○飲料」という』

- H) 「温度・湿度・栄養素、または時間の経過など環境の変化によって、食品の「うま味」や「風味」が増していく現象」のことを何というか漢字2文字で答えなさい。
- I) つぎの文章の○の中に入る用語を漢字で答えなさい。
『食中毒菌であるボツリヌス菌などのように、酸素があると生育しない菌を「○○○菌」という』
- J) 「フランチャイズチェーン本部における経営方針などの意向を伝え、その店舗運営についての指導や助言を与える人材（担当者）」のことを何というかカタカナで答えなさい。
- K) つぎの文章の○の中に入る言葉を「漢字」と「ひらがな」を交えて答えなさい。
『欠品や品切れ、品薄などの理由によって商品が店頭になく、販売側の都合で商品取引が成立しないことにともなう「○○○○」を意味する言葉は「チャンスロス」と呼ばれる』
- L) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『原材料の調達・製造・輸送から消費後の廃棄に至る過程において、電力や燃料の消費などを通して、その商品がもたらす温室効果ガスの量を積み上げ、「○○○○○」に換算して商品に表示することを“カーボンフットプリント”という』
- M) つぎの文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい。
『「○○○○○」は、「フードバランスシート」とも呼ばれ、国民一人1日あたりの供給食料、供給栄養量を示したもので、食料の供給は国内だけでなく、輸入した食料も含まれる』

設問	解答	設問	解答	設問	解答
1	2	16	5	31	4
2	3	17	4	32	1
3	4	18	2	33	6
4	6	19	4	34	3
5	2	20	3	35	4
6	1	21	6	36	4
7	5	22	2	37	6
8	2	23	6	38	1
9	6	24	6	39	2
10	6	25	2	40	6
11	5	26	4	41	3
12	3	27	5	42	5
13	1	28	3		
14	4	29	5		
15	3	30	3		

設問	解答
A.	脂質異常症
B.	心筋梗塞
C.	嚕応
D.	火中の栗を拾う
E.	ゴロニア
F.	食塩相当量
G.	アルカロイド
H.	熟成
I.	嫌気性
J.	スーパーバイザー
K.	売り損じ
L.	二酸化炭素
M.	食料需給表