

平成 28 年度岩手県調理師試験問題

- 科目：公衆衛生学・食品学・栄養学・食品衛生学・調理理論・食文化概論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル（HB 以上の濃いめのもの）で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内（11 時 00 分まで）と終了前の 10 分間（11 時 50 分以降）は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙（右上）には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

公衆衛生学

問1 次のヘルスプロモーションについての説明のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. WHOにより提唱された。
2. アルマ・アタ宣言で定義された。
3. 社会全体で個人の健康のために環境を改善することが必要である。
4. わが国では健康日本21として展開されている。

問2 次のうち、健康を守るための「一次予防」に該当しないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 予防接種
2. 健康教室
3. 禁煙
4. 胃がん検診

問3 次の文章の（ ）に入る数値として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

日本人の主要死因別死亡率は、戦前は胃腸炎、肺炎および気管支炎、結核が多かったが、戦後は伝染性疾患が減少し、がん、心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が増加した。平成26年では、これら3大生活習慣病による死亡は死亡全体の（ ）を占めている。

1. 13%
2. 33%
3. 53%
4. 83%

問4 次の水道に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水道法によって水質管理されている。
2. わが国の水道普及率は97.7%（平成25年度末）と高率である。
3. 水道水の塩素消毒は常時、給水栓から0.1mg/ℓ以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。
4. 大腸菌は、1mlの検水で形成される集落数が100以下でなければならない。

問5 次の生活習慣病と食生活の関連のうち、左右の関係が誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | |
|-----------|-------|------------|
| 1. 骨粗しょう症 | _____ | 食塩過剰摂取 |
| 2. 肝臓病 | _____ | アルコールの過剰摂取 |
| 3. 高血圧症 | _____ | 野菜摂取不足 |
| 4. 糖尿病 | _____ | エネルギーの過剰摂取 |

問6 次の食育に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食育基本法は、国民の健全な心身や豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的としている。
2. 食育基本計画に基づき、都道府県・市町村は当該区域の食育に関する計画を作成する。
3. 食育推進会議が食品安全委員会に置かれている。
4. 学校における食育の生きた教材である学校給食では、地場産物の活用や米飯給食の充実が図られている。

問7 次のうち、定期の予防接種（A類・B類）の対象疾患でないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 黄熱
2. 麻疹
3. 結核
4. インフルエンザ

問8 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 75歳以上の者を後期高齢者医療制度の対象とする。
2. 国民生活基礎調査（平成25年）によると、病気や怪我などで自覚症状のある者（有訴者）は、65歳以上で約7割となっている。
3. 高齢者の医療の確保に関する法律により、「特定健康診査・特定保健指導」の実施が定められている。
4. 介護給付を受けようとする者は市町村に申請し、認定を受けなければならない。

問9 次のうち、労働基準法により規定されていない項目を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 賃金
2. 年次有給休暇
3. 健康診断
4. 災害補償

食品学

問1 次のうち、食品成分をエネルギー値に換算するアトウォーター係数に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物（糖質）1 gあたりの値は4 kcal である。
2. 脂質1 gあたりの値は9 kcal である。
3. たんぱく質1 gあたりの値は4 kcal である。
4. ビタミン類1 gあたりの値は7 kcal である。

問2 次のうち、鉄を多く含む食品の組合せとして最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. レバー、卵黄、緑黄色野菜
2. 種実類、油脂、チーズ
3. いちご、茶、柑きつ類
4. 砂糖、穀類、いも類

問3 次の調味料に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食塩の主成分は、塩化ナトリウムである。
2. 食酢は酸味調味料で、その主成分は酢酸である。
3. こいくち醤油の塩分濃度は、うすくち醤油よりも高い。
4. みりんは、焼酎またはアルコールに米麴と蒸した米を加えて混和して熟成後、圧搾、ろ過した発酵食品である。

問4 次の文が示す米の加工品として最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

炊飯した米飯を熱風などにより急速乾燥させたもので、常温で保存が可能で軽くて持ち運びに便利である。お湯や水を加えると食べることができるため、非常食や登山用食品として利用されている。

1. α化米
2. ビーフン
3. 無洗米
4. レトルト米飯

問5 次の食肉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食肉の色は、主にミオグロビンによる。
2. 食肉のたんぱく質は、穀類のたんぱく質よりも一般的に栄養価が高い。
3. 食肉はビタミンB群を多く含み、特に豚肉にはB₁が豊富である。
4. 食肉の脂質は、構成脂肪酸として多価不飽和脂肪酸に富んでいる。

問6 次のうち、製造する際にカビと酵母を用いる酒類として最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ウイスキー
2. 清酒
3. ビール
4. ワイン

栄養学

問1 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンを五大栄養素という。
2. 成人の体の50%~60%は、水分で構成されている。
3. 炭水化物、脂質、ビタミンは、活動のエネルギー源となる。
4. 無機質は、体の組織をつくる。

問2 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 離乳食は、生後3か月頃から始める。
2. 幼児期は、間食によって、不足するエネルギーを補う。
3. 成人期は、動物性脂肪や食塩の摂取に注意する必要はない。
4. 高齢期は、一般的にエネルギー必要量が減少するため、たんぱく質の摂取は控える。

問3 次の炭水化物についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 通常、砂糖といわれるショ糖は、少糖類である。
2. 炭水化物は、エネルギーとして利用されるとき、ビタミンB₁が必要となる。
3. でんぷんに水を加えて加熱するとβでんぷんになり、このことを糊化という。
4. 食物繊維は、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分けられ、水溶性食物繊維には血清コレステロールや血糖上昇抑制作用などがある。

問4 次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 成人の肥満の指標は、BMI（体格指数）が27以上である。
2. 痛風の食事は、プリン体を多く含む食品を避けるが、アルコールの制限はしなくてよい。
3. 高血圧症の食事は、食塩やカリウムの摂取を制限する。
4. 貧血の中で最も多い鉄欠乏性貧血では、良質なたんぱく質やビタミンCを十分に摂取する。

問5 次のビタミンについての記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ビタミンは、一般的に体内で合成できないため、食物から摂取しなければならない。
2. 脂溶性ビタミンには、ビタミンB群やビタミンCがある。
3. ビタミンAの欠乏症として、脚気がある。
4. ビタミンCは、果物や緑黄色野菜に多く含まれ、熱に強い。

問6 次のたんぱく質についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 体内で合成できないアミノ酸を必須アミノ酸といい、7種類ある。
2. たんぱく質は、消化酵素によってアミノ酸に分解され、小腸から吸収される。
3. たんぱく質は、代謝に必要な酵素やホルモンの原料となる。
4. たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。

問7 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 肝臓は、栄養素を貯蔵する働きがある。
2. 膵臓は、血糖上昇作用のあるグルカゴンを分泌する。
3. 膵リパーゼは、デンプンを麦芽糖に分解する。
4. 胃液に含まれるペプシンは、たんぱく質をペプトンに分解する。

問8 次の日本人の食事摂取基準(2015年版)についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 使用期間は、2015年度から2019年度までの5年間である。
2. エネルギーや各栄養素の摂取量の基準を示したものである。
3. 策定目的に、生活習慣病の発症予防とともに重症化予防が加わった。
4. 食塩相当量の目標量は、成人では1日あたり男性9.0g未満、女性8.0g未満である。

問9 次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 糖尿病には、1型と2型があり、日本の糖尿病患者の90%以上は2型である。
2. 肝硬変の食事では、低エネルギー、低たんぱく質食とする。
3. 脂質異常症の食事では、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質(魚油を除く)は少なめにする。
4. 急性膵炎の食事では、症状の回復に合わせ、消化の良い炭水化物中心の流動食を少量ずつ与え、脂質とたんぱく質は制限する。

食品衛生学

問1 次の食品衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生の目的は、一般的に、飲食を通じて起こる危害を防止することである。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. 細菌が増える条件には、温度、栄養素、水分等がある。
4. 細菌の発育可能 pH は、一般に 3.0 以下である。

問2 次の食中毒の分類に関する組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 細菌性食中毒（感染型） — サルモネラ属菌
2. 細菌性食中毒（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
3. ウイルス性食中毒 — カンピロバクター
4. 自然毒食中毒 — テトロドトキシン

問3 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ノロウイルス食中毒は、5～10月にかけての夏から秋に集中的に発生する。
2. ノロウイルス食中毒の主症状は、腹痛、吐き気、下痢、嘔吐などである。
3. ノロウイルスは、人の腸管内で増殖し、感染者の糞便から大量に排出される。
4. ノロウイルスは、食品中では増殖しない。

問4 次の自然毒食中毒の原因となる食品と有毒成分の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 毒キノコ — アコニチン
2. ジャガイモ — ソラニン
3. トリカブト — シクトキシン
4. 毒ゼリ — ムスカリン

問5 次のヒスタミンによるアレルギー様食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. サバ、カツオ、イワシ、マグロなどヒスチジンを多く含む魚類が原因となりやすい。
2. 一般的に、食後1日以上経過してから発症する。
3. 抗ヒスタミン剤の投与が効果的である。
4. 魚の保存時の温度管理が重要である。

問6 次の寄生虫症の予防に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 河川の水や湧水を生で飲まない。
2. 生野菜等は、調理、喫食前によく洗う。
3. 野生のイノシシ、クマなどの生食は、寄生虫症の原因にはならない。
4. 鮮魚の内臓に存在する寄生虫が筋肉に移行することがないように内臓の処理は早期に行い安全に廃棄する。

問7 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 化学的消毒法には、加熱消毒法、焼却法、光線による殺菌法などがある。
2. 低温保持殺菌法（パストリゼーション）により、栄養型の病原菌のほか、芽胞も死滅する。
3. 紫外線殺菌法の効果は、紫外線が照射される部分のみであり、陰の部分の殺菌効果は期待できない。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルス対策の消毒剤として有効であり、金属に使用しても腐食しない。

問8 次の食品の腐敗・変敗に影響する条件に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 温度：20℃から30℃では、多くの微生物が増殖しやすい。
2. 水素イオン濃度（pH）：7.0～7.6の微アルカリ性では、多くの細菌が増殖しやすい。
3. 水分活性（Aw）：0.65以下でほとんどの微生物が増殖する。
4. 水分：60%以上の食品は、腐敗・変敗しやすい。

問9 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 包装資材、調理した人の毛髪、昆虫、加工時の器具の部品などが食品中の異物となる。
2. 食品の保管場所の整理整頓や清掃に留意する必要は無い。
3. 毛髪の混入は、作業衣、帽子等の不適切な着用などが原因となる。
4. 大量の製品を調理する施設では、金属探知機の導入が有効である。

問 10 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品添加物とは、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. ADI（いわゆる一日摂取許容量）とは、人が一生涯摂取しても健康に影響を及ぼさない1日あたりの量のことである。
3. 食品添加物は、食品衛生法によって厳しく規制されている。
4. 様々な食品添加物の摂取量を調査する方法として、マーケットバスケット方式があるが、日本では行われていない。

問 11 次の食品添加物の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — 亜硝酸ナトリウム
2. 漂白剤 — ソルビン酸カリウム
3. 発色剤 — バニリン
4. 甘味料 — サッカリン

問 12 次の食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 一般食品 — 100Bq/kg
2. 乳児用食品 — 100Bq/kg
3. 牛乳 — 100Bq/kg
4. 飲料水 — 100Bq/kg

問 13 次の食品のうち、アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のある食品として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 乳
2. さば
3. バナナ
4. まつたけ

問 14 次の食品衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品製造従事者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスクなどを着用する。
2. 食品製造従事者は、指輪、時計、アクセサリ類は外す。
3. 食品製造従事者の健康状態は、食品の安全性に影響しないので、健康管理に気を付ける必要はない。
4. 食材や製品を保管する場合は、区別して保管するなど、汚染が起こらないように注意する。

問 15 次の HACCP に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. HACCP システムの導入は 7 原則 12 手順に沿って進める。
2. HACCP システムにおいては、最終製品の微生物学的・化学的試験に重点をおいている。
3. HACCP システムを効果的に機能させるには、一般的衛生管理プログラムの確実な実行が重要である。
4. 厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づいて作成されている。

調理理論

問1 次の包丁に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 菜切りは両刃の和包丁である。
2. たこ引きは片刃のさしみ包丁である。
3. 牛刀は両刃で切っ先のない包丁である。
4. 刀（ダオ）は両刃の中国包丁である。

問2 次の蒸す調理操作についての記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水蒸気をもつ熱が伝わることで食品が温められる。
2. 水蒸気が発生しているため、蒸し器内の温度を 100℃以下にすることはできない。
3. 乾物は水分を吸収して重量が増すことがある。
4. 食品成分の流出が少ないため、食品の持ち味を生かすことができる。

問3 次の揚げ物の特徴と留意点の組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | |
|------------------------------------|
| ア 食品表面にサクサクとした食感をつくることができる。 |
| イ 高温調理なのでビタミンが損失しやすい。 |
| ウ 油の比熱は大きいので一度に多量のを投入しても温度は変わりにくい。 |
| エ 使用した油の風味が食品に加わる。 |

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ウ、エ
4. ア、エ

問4 次の汁物に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 温かい汁物の供食時の適温は 60～80℃である。
2. みそ汁は、沸騰後弱火にしてしばらく加熱するとみその風味が増す。
3. 潮汁はにごり汁の一種である。
4. だしをとるときは風味が逃げないように鍋蓋をする。

問5 次のオーブン加熱に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 自然対流式のオーブンで天板を用いると加熱時間が短縮され、食品の底の部分の焼き色がつきやすくなる。
2. スチームコンベクションオーブンで水蒸気を利用すると、水蒸気を利用しないときより調理時間が長くなる。
3. ヒーターが露出している電気オーブンは放射（輻射）伝熱の比率が高いため、食品表面の焦げ色がつきやすい。
4. オーブン加熱では、食品は対流伝熱、放射（輻射）伝熱、伝導伝熱により複合的に加熱される。

問6 次のうるち米ともち米に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. うるち米ももち米も炊飯前の水分はおよそ15%である。
2. うるち米に重さの1.5倍の水を加えて炊くと米の重さの2.2～2.3倍の飯になる。
3. 通常のかたさのこわ飯の水分は、米の重さの1.5倍の水加減で炊いたうるち米の飯の水分より多い。
4. もち米を蒸し加熱前に水へ浸漬する時間は2時間以上必要である。

問7 次のあくに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. あく成分には料理の味を悪くする不味成分と、色を悪くする成分が含まれる。
2. ごぼうを切ると黒く変色するが、切ってすぐに酢水に浸すことにより防ぐことができる。
3. 酢水でれんこんを煮ると、白く煮えるが酸によりシャキシャキした食感になる。
4. 小豆の茹で汁の色で赤飯を色よく仕上げるには、小豆を最初に数分間茹でたときに得られる茹で汁に米を浸漬し、水を換えて小豆をさらにやわらかく茹でたときの茹で汁は捨てる。

問8 次の卵の調理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酢、塩は卵液の加熱凝固を妨げる。
2. 卵黄はレシチンを含み油脂を乳化するはたらきがある。
3. 茹で卵の卵黄の表面が暗緑色になるのは、卵白から発生した硫化水素が卵黄中の鉄と化合して硫化第一鉄ができるためである。
4. カルシウムは卵液の加熱凝固を促進する。

問9 次の野菜・果実とその主たる香り成分の組合せのうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. りんご —— シトラール
2. ねぎ類 —— 硫化アリル
3. パセリ —— アピオール
4. もも —— ギ酸エチル

問10 次のほうれん草や小松菜などの緑色野菜の色素に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 緑色はクロフィル類の色である。
2. 弱いアルカリ性の溶液中で加熱すると緑色が鮮やかになる。
3. 酸性の溶液中で加熱すると深い緑色になる。
4. 長時間加熱すると黄褐色になる。

問11 次の獣肉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 豚の脂肪の融点は牛の脂肪より低い。
2. 獣肉のたんぱく質は70℃付近から熱凝固し始める。
3. 獣肉を加熱すると色素たんぱく質のミオグロビンのたんぱく質が変性し、灰褐色になる。
4. バラ肉は、湿熱加熱するとコラーゲンがゼラチン化し軟化する。

問12 次の魚に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚は獣肉に比べて身がやわらかく細菌に汚染されやすいので、切り身にした後、冷水でよく洗ってから用いる。
2. 魚肉のすり身のまとまりをよくし、弾力性をもたせるために必要な食塩量は魚肉の4～5%である。
3. 鯉のあらいは魚肉のpHが低いほどよく締まりコリコリした食感になる。
4. 魚の生臭い匂いは酸性の調味料を加えると抑制される。

問 13 次の食塩の調理におけるはたらきに関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア アスコルビナーゼのはたらきを抑える。
- イ でんぷんの老化を抑える。
- ウ たんぱく質の熱凝固を促進する。
- エ イーストの発酵を助ける。

- 1. ア、エ
- 2. イ、ウ
- 3. ア、ウ
- 4. イ、エ

問 14 次のゼラチンの調理特性に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア 冷却時間が長くなるとゼリー強度は高くなる。
- イ ゲル化温度は5～10℃である。
- ウ 濃度が2%程度のゼラチンゼリーは室温では溶けない。
- エ 砂糖濃度の高いゼリーは溶けやすい。

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. ウ、エ
- 4. ア、エ

問 15 次の鍋の素材に関する組合せのうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア アルミニウムは軽くて熱伝導率が高く、酸化被膜で表面加工したものは酸にも強い。
- イ 鉄は熱伝導率が低く熱容量が大きいため保温力が大きい。
- ウ 銅は熱伝導率が高いため卵焼き鍋にすると焼きむらができにくい。
- エ 土鍋は温まりやすく、保温力があるため煮込み料理に向く。

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. ア、ウ
- 4. イ、エ

問 16 次の調理の熱源に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 電磁調理加熱の熱効率はガスや電気コンロよりよい。
2. 電磁調理加熱はマイクロ波による加熱方式である。
3. 木炭による加熱は都市ガスによる加熱に比べて発生する水分量が少ない。
4. 都市ガスはプロパンガスに比べ、単位容積当たりのガスを燃焼させるために要する酸素量が少ない。

問 17 次のフランス料理のディナーにおける料理の基本的な提供順序の一部のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アペリチーフ → オードブル → ポアッソン → ポタージュ
2. ポアッソン → アントレ → ポタージュ → ロティ
3. ロティ → ポアッソン → フルーツ → デザート
4. ポアッソン → アントレ → ソルベ → ロティ

問 18 次の大量調理施設衛生管理マニュアルの検食の保存に関する記述のうち、() に入る数値の組合せとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

保存検食は、食中毒等の衛生上の事故に備えて、原材料および調理済み食品を、食品ごとに (ア) g 程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、(イ) °C 以下で、(ウ) 週間以上保存する。

- (ア) — (イ) — (ウ)
1. (30) — (-18) — (1)
 2. (40) — (-15) — (1)
 3. (50) — (-20) — (2)
 4. (60) — (-18) — (2)

食文化概論

問1 次のうち、調理と食文化について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 調理は人類が築き上げてきた独自の食文化である。
2. 調理は火や道具を使い食べものに味をつける食文化である。
3. 全ての民族の食文化は箸食から始まった。
4. 家族や仲間と共に食べることは人類の大切な食文化である。

問2 次のうち、世界各国の料理と食材の組合せについて誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. フランス料理 —— ザウークラウト、バウムクーヘン、ザッハトルテ
2. イタリア料理 —— オリーブ油、パスタ類、ピッツア
3. 北欧料理 —— ニシン、サケ、スモーガスボード
4. スペイン・ポルトガル料理 —— パエリヤ、ガスパチョ、ポートワイン

問3 次のうち、日本の食文化について誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 庶民の間に3回食が定着していくのは室町時代である。
2. 米の種類は粘りの少ないインディカ種が主流である。
3. コンブやカツオのだし汁を用いて素材のうまみを引き出し薄味で調味する。
4. 米の炊き方は炊き干し法で粘り気を保持させている。

問4 次のうち、日本の郷土料理について正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ルイベ 大阪府 アサリのむき身、ネギ、三つ葉、油揚、豆腐の味噌煮込み
2. ずんだ 宮崎県 季節の野菜を入れた煮込みうどん
3. おやき 秋田県 飯を粗くつぶし、串にちくわ状に付けて焼いたもの
4. さわち(皿鉢) 高知県 大皿に造り、すし、煮物、揚げ物などを盛り合わせたもの

問5 次のうち、日本の食料自給率について正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食料の輸入量が増えれば増えるほど自給率は高くなる。
2. 穀物自給率はアメリカ、オーストラリア、カナダの約5倍である。
3. 過去10数年間の自給率は、カロリーベースで約40%前後にとどまっている。
4. 自給率が低い食品群は、米、鶏卵、キノコ類である。