

# 平成 24 年度岩手県調理師試験問題

- 科目：食文化概論・衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・調理理論
- 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、持ち帰ってよろしいです。
- 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。

# 食文化概論

問1 都道府県と郷土料理(特産品)の組み合わせについて、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 沖縄 — ラフテー、ソーキそば
2. 北海道 — にしんそば、おやき
3. 京都 — 千枚漬け、いも棒
4. 岩手 — ひつつみ、どんこ汁

問2 世界各国と料理の組み合わせについて、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. イタリア — ピッツア、ティラミス
2. ドイツ — ザウアークラウト、バウムクーヘン
3. ロシア — チーズフォンデュ、ポートワイン
4. アメリカ — バーベキュー、クラムチャウダー

問3 中国料理の特徴について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 包丁や調理器具の種類が多く、料理により盛りつける器が変えられる。
2. フカヒレ、ツバメの巣、ナマコなどの乾物を利用することは稀である。
3. 油を多用し、強弱の火加減を操って風味の異なる料理を作る。
4. 広大な国土を持つが、漢民族が多いため地方料理はどこも良く似ている。

問4 日本の肉食に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 飛鳥時代、天武天皇により肉食禁止令が出された。
2. 肉食禁止令の対象になったのは、牛、馬、犬、猿、鶏の5種である。
3. 縄文、弥生時代には、狩で捕らえた獣の肉を食べていた。
4. 肉食禁止令は、明治になるまで天皇が代わるたびに続けられた。

問5 日本の食糧自給率に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カロリーベースで、ここ数年間約40%である。
2. 先進国の中では、最も高いほうである。
3. ダイコン、キャベツ、ホウレンソウなどは、50%に満たない。
4. エビ、イカ、マグロは、100%に近い。

# 衛生法規

問1 調理師法第1条の条文について、( )に入る言葉の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、調理師の(ア)等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の(イ)な発達を図り、もって(ウ)の向上に資することを目的とする。

- |    | (ア) | (イ) | (ウ)    |
|----|-----|-----|--------|
| 1. | 職務  | 合理的 | 公衆衛生   |
| 2. | 職務  | 普遍的 | 国民の食生活 |
| 3. | 資格  | 合理的 | 国民の食生活 |
| 4. | 資格  | 普遍的 | 公衆衛生   |

問2 法律名と規定されている事項の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    |         |   |          |
|----|---------|---|----------|
| 1. | 食品安全基本法 | — | 食品健康影響評価 |
| 2. | 健康増進法   | — | 栄養表示基準   |
| 3. | 食品衛生法   | — | 食品衛生管理者  |
| 4. | 学校給食法   | — | 特定給食施設   |

問3 食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 菓子製造業、飲食店営業、乳製品製造業を営業しようとする者は、食品衛生法による営業許可が必要である。
- 乳製品又は食肉製品を製造又は加工する営業者は、専任の食品衛生推進員を置かなければならない。
- 食中毒患者を診断した医師は、24時間以内に、最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- 食品衛生法は、食品の安全性の確保のために、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している。

問4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品安全基本法では、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならないことが規定されている。
2. 食育基本法では、食育推進基本計画の作成、食に関する体験活動の実施、伝統的な食文化や環境との調和等を考慮した食育の推進、地域社会や関連分野等の相互連携の推進に努めることが規定されている。
3. 学校給食法は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために、学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることを目的としている。
4. 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（感染症予防法）において、腸管出血性大腸菌感染症の感染患者は、飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に、手洗いをしっかりすれば、飲食物に直接接する業務には従事できる。

問5 健康増進法で規定しているものとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保健指導・栄養指導の実施
2. 特別用途食品制度
3. 受動喫煙の防止
4. 特定健康診査の実施

# 公衆衛生学

問1 WHO（世界保健機関）が定める健康の定義について、（ ）にあてはまるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「健康とは、肉体的、精神的および（ ）に完全に良好な状態であることであり、単に疾病または虚弱ではないということではない」

1. 世界的
2. 国民的
3. 文化的
4. 社会的

問2 戸籍法により定められている届け出として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生
2. 死亡
3. 死産
4. 婚姻

問3 容器包装リサイクル法の対象として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アルミ缶
2. 陶磁器
3. 段ボール
4. ペットボトル

問4 病原体が細菌である疾病として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コレラ
2. エイズ
3. 結核
4. 破傷風

問5 予防接種（定期）の対象疾病として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 百日せき
2. 麻しん
3. ジフテリア
4. サルモネラ食中毒

問6 女性で増加しているがんとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 胃がん
2. 食道がん
3. 乳がん
4. 子宮がん

問7 母子保健法で定められた保健事業で、左右の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |               |   |       |
|---------------|---|-------|
| 1. 1歳6か月児健康診査 | — | 尿検査   |
| 2. 母子健康手帳     | — | 妊娠届   |
| 3. 妊婦健康診査     | — | 妊娠中毒症 |
| 4. 養育医療       | — | 未熟児   |

問8 平成22年国民健康・栄養調査結果のうち、「運動習慣のある者の割合」が、男女とも最も高い年齢層を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 20～29歳
2. 30～39歳
3. 40～59歳
4. 60歳以上

問9 電離放射線等電磁波による職業性疾患として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 難聴
2. 白内障
3. 角膜炎
4. 白血病



# 栄養学

問1 栄養素に関する記述のうち、誤っているものを1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、たんぱく質を三大栄養素という。
2. 炭水化物、脂質は活動のエネルギー源となる。
3. たんぱく質は、体の機能を調整する。
4. 無機質は、体の組織をつくる。

問2 炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1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、単糖類である。
2. 1gあたり約4キロカロリーのエネルギー量である。
3. 唾液に含まれるリパーゼは、デンプンを麦芽糖に分解する。
4. 炭水化物を体内にとりすぎても、肥満には影響がない。

問3 たんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 必須アミノ酸は9種類あり、すべて体内で合成できる。
2. エネルギー源とはならない。
3. 酵素によりアミノ酸に分解され、大腸から吸収される。
4. 体内での役割としては、血液や筋肉組織をつくるほか、ホルモンの原料ともなる。

問4 ビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ビタミンCの欠乏症として、脚気がある。
2. ビタミンB複合体は、脂溶性ビタミンである。
3. ビタミンKは、納豆に多く含まれている。
4. ビタミンは過剰に摂取しても、健康への影響はない。

問5 基礎代謝に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 年齢によって変化し、新生児を除いては、年齢の増加に従って低下する。
2. 男女の性差はなく、同じである。
3. スポーツマンは低い。
4. 肥満の人は高い。

問6 疾病と食事療法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鉄欠乏性貧血 — 良質のたんぱく質とビタミンCを十分に摂取する。
2. 高血圧症 — ナトリウムとカリウムを制限する。
3. 糖尿病 — 決められたエネルギーの中でバランスよく食事をする。
4. 肥満症 — 欠食はしない。

問7 日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ある性・年齢階級に属する人々のほとんど(97~98%)が1日の必要量を満たすと推定される1日の摂取量を推定平均必要量という。
2. 日本人の食事摂取基準(2010年版)の使用期間は、2010年から2019年までの10年間である。
3. たんぱく質の食事摂取基準では、妊婦及び授乳婦に付加量が示されている。
4. 脂質の食事摂取基準では、目標量の脂肪エネルギー比率がどの年代も同じである。

問8 栄養摂取に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炎天下で発汗の激しい労働をする人でも、高血圧予防のために塩分の摂取は控える。
2. 高齢者は、たんぱく質は少量でよい。
3. 思春期は身長と体重の成長がピークに達するので、肥満は気にせず好きなものを好きなだけ食べてよい。
4. 離乳は、生後5・6か月頃から始め、乳汁以外の食物を滑らかにすりつぶして1さじずつ与える。

問9 無機質に関する記述について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カリウムは、体内に最も多い無機質で体重の1～2%を占め、そのほとんどは骨と歯に存在する。
2. ナトリウムは、赤血球のヘモグロビンを形成する。
3. 亜鉛の欠乏症として、味覚障害がある。
4. 鉄は、細胞内の浸透圧を調整する。

# 食品学

問1 日本食品標準成分表に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 成分値は、食品の可食部 100g 当たりの値で示されている。
2. ひとつの食品に対して、ひとつの成分値を原則としている。
3. 水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分の単位は、「g」である。
4. 収載されている食品に、菓子類やアルコール飲料類は含まれていない。

問2 植物性食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 植物性食品は、豆類を除き、たんぱく質や脂質に乏しい。
2. 植物性食品に含まれているたんぱく質は、一般にアミノ酸組成に優れ、質が高い。
3. 穀類は、炭水化物のデンプンに富み、エネルギーの供給源である。
4. 野菜、果実類は、ビタミンや無機質の供給源である。

問3 脂質に関係する食品成分として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. オボムチン
2. レシチン
3. エイコサペンタエン酸
4. コレステロール

問4 魚類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 運動量が豊富な回遊魚には赤身魚が、運動量の少ない磯魚や底生魚には白身魚が多い。
2. 魚類の脂質と水分含有量の合計は、魚種や部位を問わずほぼ 80%と一定している。
3. 魚類の脂質含有量は、一般に、白身魚に比べ赤身魚の方が多く、養殖魚より天然魚の方が多い。
4. 魚肉中のたんぱく質は、魚肉練り製品の弾力に富む食感の“あし”の形成に関与している。

問5 米を主な原料とする加工食品として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白玉粉
2. ビーファン
3. 春雨
4. 上新粉

問6 ガス貯蔵に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 貯蔵庫内の大気組成を人為的に変化させ、食品の呼吸作用を抑える貯蔵法である。
2. 貯蔵庫内の大気に防腐作用や殺菌作用をもつ気体を混和し、食品に付着した微生物の繁殖を抑える貯蔵法である。
3. 貯蔵庫内の大気の一部をポンプで除き、減圧状態にして食品を保存する貯蔵法である。
4. 貯蔵庫内の湿度を低湿に維持し、乾燥状態で食品を保存する貯蔵法である。

# 食品衛生学

問1 細菌が増えるための条件についての組合せのうち、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    |    |   |    |   |    |
|----|----|---|----|---|----|
| 1. | 水分 | — | 酸素 | — | 栄養 |
| 2. | 温度 | — | 栄養 | — | 水分 |
| 3. | 栄養 | — | 温度 | — | 糖質 |
| 4. | 酸素 | — | 水分 | — | 日光 |

問2 食品の劣化に関する記述のうち、( )に入る語句として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

「腐敗とは、微生物により、主として食品中の( )が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。」

1. たんぱく質
2. 炭水化物
3. 脂質
4. ビタミン

問3 自然毒食中毒についての組合せのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- |    |       |   |          |
|----|-------|---|----------|
| 1. | 毒きのこ  | — | ムスカリン    |
| 2. | ジャガイモ | — | ボツリヌス毒素  |
| 3. | フグ    | — | テトロドトキシン |
| 4. | 青梅    | — | アミグダリン   |

問4 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食中毒症状は、菌が産生するベロ毒素によるものである。
2. 溶血性尿毒症症候群 (HUS) を併発し死亡するケースもある。
3. 腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、50℃30秒程度の加熱で死滅させることができる。
4. 主な原因食品は食肉であるが、ヒトからヒトへの二次感染も認められる。

問5 サルモネラ食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 北海道、東北地方のイズシによる発生が有名である。
2. 感染型食中毒であり、腹痛、水様性下痢、発熱などが主症状である。
3. 潜伏期は食中毒の中で最も長く、重症の場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）に進展することがある。
4. 原因菌は、好塩性で真水に弱いので、原材料は水道水でよく洗うとよい。

問6 ノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 原因食品は、生カキをはじめとする二枚貝が多い。
2. 潜伏期間は24～48時間で、症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等である。
3. 冬季（11～3月）に発生することが多い。
4. ウイルスを増殖させないよう食品を冷蔵保存することで予防することができる。

問7 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カンピロバクターと同じ「感染型」食中毒に分類される。
2. 症状は激しい嘔吐を特徴とする胃腸炎症状がみられる。
3. 予防対策として、化膿疾患をもつ者が食品を取り扱わないようにすることが重要である。
4. 潜伏期間は1～5時間と短い

問8 食品添加物についての組合せのうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — ソルビン酸
2. 甘味料 — サッカリンナトリウム
3. 酸味料 — クエン酸
4. 漂白剤 — 亜硝酸ナトリウム

問9 アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のない食品を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小豆
2. 小麦
3. そば
4. 卵

問10 逆性石鹼に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 殺菌力は強いが、洗浄力は弱い。
2. 無色、無味、無臭で、他の消毒薬に比べて、毒性は低く、刺激性も弱い。
3. 普通の石鹼と同時に使用すると殺菌力が倍増する。
4. 手指の消毒によく用いられる。

問11 食品取扱いの三原則として、正しい組合せのものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 清潔 — 迅速 — 温度管理 (冷却又は加熱)
2. 選別 — 迅速 — 温度管理 (冷却又は加熱)
3. 選別 — 乾燥 — 湿度管理
4. 清潔 — 乾燥 — 温度管理 (冷却又は加熱)

問12 食品取扱者の衛生管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. 手洗いは随時、適切な方法で行う。
2. 健康診断や検便を定期的に受ける必要はない。
3. 専用の清潔で衛生的な外衣 (白衣)、帽子、マスク、履物を着用する。
4. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリーは身に付けない。



## 調理理論

問1 3つの調理の基本条件として、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 嗜好性、 栄養性、 経済性
2. 安全性、 栄養性、 嗜好性
3. 栄養性、 経済性、 安全性
4. 安全性、 嗜好性、 経済性

問2 次のうち、乾熱加熱ではないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 揚げる
2. 炒める
3. 焼く
4. 蒸す

問3 包丁による切断の名称と説明の組み合わせのうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 面取り — 丸いものに角をつけて四角く整えること
2. かくし包丁 — 見えないところに切れ目を入れて、火を通り易くし、むらなく味が浸透するようになり、食べやすくすること
3. さいの目切り — 同心円状の模様が見えるようにネギなどを端から薄く切ること
4. 小口切り — 一口で食べられるように小さめに切ること

問4 包丁に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 和包丁には両刃のものが多い。
2. 出刃包丁の刃は牛刀の刃より厚い。
3. たこ引きは刺身包丁の一種である。
4. 薄刃包丁の刃は長方形で切っ先と呼ばれるとがった部分がない。

問5 3枚におろした魚の中骨の抜き方について、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 骨抜きを用いて背側に向かって抜くと抜けやすい。
2. 骨抜きを用いて魚の頭部に向かって抜くと抜けやすい。
3. 骨抜きを用いて魚の尾の方向に抜くと抜けやすい。
4. 骨抜きを用いて腹側に向かって抜くと抜けやすい。

問6 生ものの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 素材の持ち味をいかすことができる。
2. 栄養分の損失が少ない。
3. 調理時間や手間がかからない。
4. 腐敗しにくい。

問7 煮物の特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水溶性成分が煮汁中に流出する。
2. 加熱と調味が同時にできる。
3. 食材の形を保ちやすい。
4. 一度にたくさんの量を加熱できる。

問8 料理とオーブンの温度の組み合わせのうち、適切ではないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. グラタン…………… 200～220℃
2. 魚の塩焼き…………… 200℃
3. 卵豆腐…………… 200℃
4. 魚のホイル焼き… 250℃

問9 だし汁のとり方に関する記述のうち、適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. かつお節のだし汁をとるときは、水にかつお節を入れて火にかけ、沸騰したら火をとめて布でこす。
2. 昆布のだし汁をとるときには、沸騰直前の湯に昆布を入れ、再沸騰したら取り出す。
3. 煮干のだし汁をとるときは、水に煮干を入れ火にかけ、煮たつ間に火を弱めて煮出す。
4. 混合だしをとるときは、先にかつお節でだしをとり、そのだし汁に昆布を入れて再加熱してとる。

問10 熱の伝わり易さに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 銅鍋は鉄鍋より熱が伝わり易い。
2. 空気は水より熱が伝わり易い。
3. 土鍋はアルミニウム鍋より熱が伝わりにくい。
4. 耐熱ガラス鍋はアルミニウム鍋より熱が伝わりにくい。

問11 おいしさの物理的要因の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、外観	イ、味	ウ、テクスチャー	エ、香り
------	-----	----------	------

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、ウ
4. イ、エ

問12 カロテノイド系色素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. にんじんに含まれる橙色の色素である。
2. トマトのリコピンはこの色素の一種である。
3. ほうれん草にも含まれる色素である。
4. アルカリ性溶液で青緑に変色する。

問 13 砂糖の働きについて、正しいものの組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、卵白の泡を安定させる。  
イ、保水性が高いので、乾燥を防ぐことができる。  
ウ、でん粉の老化を促進する。  
エ、たんぱく質の加熱凝固を促進する。

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. ア、エ
4. ウ、エ

問 14 グルテンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. グルテンは小麦粉のたんぱく質であるグルテニンとグリアジンにより形成される。
2. グルテン含量が多くなると、生地の粘弾性は低下する。
3. 食塩を添加するとグルテンの粘弾性は増す。
4. かんすいを加えると生地はアルカリ性になりグルテンの伸展性が増す。

問 15 “煮こごり”に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コラーゲン — ゼラチン — さめ
2. アガロース — 寒天 — えごのり
3. グリシニン — にがり — 大豆
4. アミロース — 片栗粉 — じゃがいも

問 16 酵素的褐変を防止する方法として、正しいものの組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ア、塩水に浸す      イ、光にあてる      ウ、暗所におく      エ、酢水に浸す

1. ア、イ
2. ア、ウ
3. イ、エ
4. ア、エ

問 17 ビタミンの調理による損失に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 水溶性のビタミンCは脂溶性のビタミンAより調理による損失率が高い。
2. 米に含まれるビタミンB<sub>1</sub>の洗米による損失率は数%である。
3. ビタミンB<sub>2</sub>の調理による損失率はビタミンB<sub>1</sub>より少ない。
4. 水溶性ビタミンであるビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>をアルカリ溶液の中で加熱すると中性溶液中で加熱したときより損失率は高くなる。

問 18 特定給食施設における複数献立に関する記述について、カッコ内の①～③に入る最も適切な語句の組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

複数献立には、料理の組み合わせ、味付けに（ ① ）好みを取り入れ、喫食者に（ ② ）を与えることで、残食量を減らすことができる。また、調理上は、使用機器が（ ③ ）、作業上の負担が生じないように気をつける。

- |    | ①    | ②           | ③          |
|----|------|-------------|------------|
| 1. | 対照的な | 選択の楽しみ      | 共通になるようにして |
| 2. | 似通った | 迷わないで選べる安心感 | 共通になるようにして |
| 3. | 対照的な | 迷わないで選べる安心感 | 重複しないようにして |
| 4. | 対照的な | 選択の楽しみ      | 重複しないようにして |