

平成29年度

調理師試験問題

平成29年8月27日

群馬県

---

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
  - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
  - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
  - 4 解答の記入には、鉛筆を使用してください。
  - 5 解答を書きまちがえたときは、消しゴムでよく消して書きなおしてください。
  - 6 問題は、6科目で60問あります。
  - 7 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」（カタカナで記入、濁点はひとマスを使用、姓と名はひとマスあける）を、忘れずに記入してください。
-

## 公衆衛生学

- 1 次の世界保健機関（WHO）憲章（1946年）の記述で、 にあてはまるものを選びなさい。
- 健康とは、単に疾病や<sup>きよじやく</sup>虚弱でないということではなく、肉体的・精神的並びに に完全に良好な状態である。
- 1 社会的
  - 2 医療的
  - 3 経済的
  - 4 物質的
- 2 次の平成27年におけるわが国の人口統計に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。
- 1 総人口に占める65歳以上の老年人口の割合（高齢化率）は、35.0%である。
  - 2 平均寿命は80歳を超えていない。
  - 3 がん、心疾患、脳血管疾患による死亡数が、全死亡数の半数を超えている。
  - 4 合計特殊出生率は、2.0を上回っている。
- 3 次の上下水道に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。
- 1 わが国の水道普及率は、平成27年度末で100%に達している。
  - 2 わが国の下水道処理人口普及率は、先進国の中で最も高い。
  - 3 わが国の上水道は、通常、給水栓における水の遊離残留塩素濃度を0.01mg/L以上保持することとされている。
  - 4 水道法に基づく飲料水の水質基準において、大腸菌の基準値は「検出されないこと」となっている。
- 4 次の感染症とその原因となる病原体の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 結核 ——— リケッチア
  - 2 インフルエンザ ——— ウイルス
  - 3 麻疹 ——— ウイルス
  - 4 コレラ ——— 細菌
- 5 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で3類感染症に分類されている感染症として、正しいものを選びなさい。
- 1 腸管出血性大腸菌感染症
  - 2 E型肝炎
  - 3 ペスト
  - 4 結核

- 6 次のうち、生活習慣病の一次予防対策として、正しいものを選びなさい。
- 1 早期治療
  - 2 バランスのとれた食生活
  - 3 一般健康診断の受診
  - 4 人工透析
- 7 次の労働衛生に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。
- 1 労働基準法は、労働安全衛生法から単独立法化した法律である。
  - 2 事業主には、従業員の健康診断結果に基づく必要な事後措置等の関与は義務付けられていない。
  - 3 立位作業による静脈瘤や、高温作業による熱中症も職業病に含まれる。
  - 4 菓子製造業では、特殊な有害物による中毒性の職業病の発生が多い。
- 8 次のうち、地域保健法に規定されている保健所の業務として、誤っているものを選びなさい。
- 1 精神保健に関する業務
  - 2 歯科保健に関する業務
  - 3 栄養の改善及び食品衛生に関する業務
  - 4 国民健康保険に関する業務
- 9 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 飲食店関係営業施設においては、調理師を置くように努めなければならない。
  - 2 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、5年ごとに12月31日現在における氏名、住所などを就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
  - 3 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、名簿の訂正を申請しなければならない。
  - 4 調理師が死亡したり、失踪宣告を受けたりしたときは、戸籍法による届出義務者は30日以内に調理師名簿の登録の削除を申請しなければならない。

## 食 品 学

- 10 次の米に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 形態により、短粒種（ジャポニカ米）と長粒種（インディカ米）に大別できる。
  - 2 現在、わが国で栽培されている米は、ほとんどが水稻である。
  - 3 うるち米のでん粉におけるアミロペクチンとアミロースの比率はおよそ2：8となっている。
  - 4 長時間貯蔵するとビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- 11 次のうち、こんにゃくにも含まれる特徴的な成分を選びなさい。
- 1 グルコマンナン
  - 2 ペクチン
  - 3 ムチン
  - 4 カゼイン
- 12 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 砂糖の主成分はショ糖で、非還元糖の一種である。
  - 2 ブドウ糖は、でん粉を加水分解してつくることのできる還元糖である。
  - 3 はちみつの主成分は、ブドウ糖と果糖である。
  - 4 水あめの主成分は果糖である。
- 13 次の食品とその代表的なうま味成分の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 ト マ ト ————— グルタミン酸
  - 2 あ さ り ————— コハク酸
  - 3 干ししいたけ ————— グアニル酸
  - 4 こ ん ぶ ————— イノシン酸
- 14 次の食品の加工に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 チーズは、クリームセパレーターを用いて、牛乳の脂肪分を遠心分離してつくる。
  - 2 生湯葉<sup>ゆば</sup>は、大豆からつくった豆乳を加熱し、表面にできた膜<sup>すく</sup>を掬ったものである。
  - 3 ヨーグルトは、牛乳や脱脂乳を乳酸菌で乳酸発酵させてつくる。
  - 4 きなこは、炒<sup>い</sup>った大豆を粉砕したものである。

15 次の保健機能食品制度に関する記述で、 ～  にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可をした  と、国の規格基準に適合した  に限られていたが、平成27年4月に、新しく  が追加された。

- |   | A       |      | B       |      | C       |
|---|---------|------|---------|------|---------|
| 1 | 特定保健用食品 | ———— | 栄養機能食品  | ———— | 機能性表示食品 |
| 2 | 栄養機能食品  | ———— | 機能性表示食品 | ———— | 特定保健用食品 |
| 3 | 特定保健用食品 | ———— | 機能性表示食品 | ———— | 栄養機能食品  |
| 4 | 栄養機能食品  | ———— | 特定保健用食品 | ———— | 機能性表示食品 |

## 栄 養 学

- 16 次のコレステロールに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 細胞膜や胆汁酸、ビタミンDの材料として大切な成分である。
  - 2 体内で合成されることはない。
  - 3 血中LDLコレステロールは、悪玉コレステロールといわれている。
  - 4 血中HDLコレステロールは、善玉コレステロールといわれている。
- 17 次の消化酵素の作用に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 ペプシンは、たんぱく質をプロテオースとペプトンに分解する。
  - 2 膵液リパーゼは、中性脂肪を脂肪酸とモノグリセリドに分解する。
  - 3 マルターゼは、ショ糖をブドウ糖と果糖に分解する。
  - 4 唾液アミラーゼは、でん粉をデキストリンに分解する。
- 18 次の食物繊維に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 食物繊維は、人の消化酵素では分解されない難消化性の成分である。
  - 2 不溶性食物繊維は、急激な血糖や血圧の上昇を抑制する働きをもつ。
  - 3 食物繊維は、腸内細菌の発酵によってわずかに分解される。
  - 4 不溶性食物繊維は、消化管通過時間を早めて便通をよくする働きをもつ。
- 19 次の糖尿病患者の食事療法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 定められたエネルギーのなかで、たんぱく質、脂質、炭水化物のバランスを整える。
  - 2 1日の総エネルギー摂取量を標準体重1kg当たり45～50kcalとする。
  - 3 食物繊維には血糖値の上昇を抑える働きがあるので、積極的に摂取できるようにする。
  - 4 砂糖や甘い菓子は、血糖値の上昇が急激であり、インスリン必要量も増えるので控えるようにする。
- 20 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 葉酸は、妊娠初期における胎児の神経管閉鎖障害のリスクを低減させる働きをもつ。
  - 2 ビタミンKは、腸内細菌によっても合成されるので、新生児以外では通常の食事で欠乏症が起こることはほとんどない。
  - 3 プロビタミンAは、主に小腸でビタミンAに変換される。
  - 4 ビタミンB<sub>1</sub>は、主に脂質代謝の補酵素として働く。

- 21 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。
- 1 平成17年に厚生労働省及び文部科学省から示された。
  - 2 食事の望ましい組合せやおおよその量をコマに見立てて、分かりやすくイラストで示している。
  - 3 毎日の食事を、主食、副菜、主菜の3つに区分し、1日にとる料理の量を、「つ」または「サービングサイズ(SV)」の単位で示している。
  - 4 菓子・嗜好飲料については、イラストとして表現されていない。
- 22 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 たんぱく質の主な働きは、体のたんぱく質の構成素となることである。
  - 2 単純たんぱく質は、アミノ酸だけでつくられている。
  - 3 発育期の子ども、妊婦、授乳婦は、動物性たんぱく質を十分にとる必要がある。
  - 4 複合たんぱく質は、単純たんぱく質が2つ以上結合したものである。
- 23 次の無機質(ミネラル)に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 体内のカリウムは、約98%が細胞内液、約2%が細胞外液に含まれる。
  - 2 体内の鉄の約90%は、赤血球中のヘモグロビンに存在する。
  - 3 体内のリンは、その約85%がカルシウムと結合して、骨や歯に存在している。
  - 4 生体内のヨウ素は、大部分が甲状腺に存在している。
- 24 次の日本人の食事摂取基準に関する記述で、 にあてはまるものを選びなさい。  
2015年版では、策定目的として、生活習慣病の発症予防とともに  が加えられた。
- 1 留意項目
  - 2 運動指針
  - 3 重症化予防
  - 4 食事指針

## 食 品 衛 生 学

- 25 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 前提条件として、施設・設備、使用水、従事者の衛生管理など、一般的衛生管理プログラムを整備し実行する必要がある。
  - 2 最終製品の検査結果に基づいて、品質管理する方法である。
  - 3 製造工程の管理に重点を置いて、安全性を保証する方法である。
  - 4 危害分析重要管理点と訳されている。
- 26 次の食品衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 食肉は10℃以下、鮮魚は5℃以下で保存する。
  - 2 調理台は、床面からはね水による汚染を防止するため、床面から60cm以上の高さにする。
  - 3 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理は、対象以外の施設であっても有効である。
  - 4 腸管出血性大腸菌の保菌者は、無症状であれば直接食品に触れる業務に従事してよい。
- 27 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 飲食店営業などを営もうとするものは、厚生労働省令で定めるところにより、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
  - 2 販売または営業に使用する食品や添加物を輸入しようとする者は、その都度、厚生労働大臣に届け出なければならない。
  - 3 都道府県知事等は、毎年度、食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係営業施設などの監視指導を行う。
  - 4 食品等事業者は、自らの責任において安全性を確保するため、知識および技術の習得、販売食品等の原材料の安全確保、自主検査に努めなければならない。
- 28 次の法律に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 食品表示法は、複数の法律に基づく食品表示の規定を一元化したもので、内閣府食品安全委員会が所管している。
  - 2 不当景品類及び不当表示防止法は、消費者による自主的、合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている。
  - 3 食品安全基本法では、食品関連事業者に、食品の安全性確保について最も重要な責任があり、必要な措置を適切に行う責務があるとしている。
  - 4 国産牛肉の個体情報は、牛肉トレーサビリティ法（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）に基づいて、消費者等に公表されている。

- 29 次の食品の殺菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 殺菌が不十分な缶詰は、缶の中でボツリヌス菌などの嫌気性菌が増えてガスが発生するために缶が膨らむことがある。
  - 2 加圧加熱殺菌法は、100℃を超える水蒸気でレトルトパウチなどに入れた食品を殺菌する方法である。
  - 3 細菌の芽胞を完全に死滅させるには、85℃の熱湯中で5分間煮る必要がある。
  - 4 食品への放射線照射は、わが国において、じゃがいもの発芽防止の目的でのみ認められている。
- 30 次の調理器具、手指等の消毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、食器、まな板、ふきんなどの消毒に用いられ、ノロウイルスの不活性化に有効である。
  - 2 アルコールは、約70%に薄めたものより100%の方が消毒力が強い。
  - 3 逆性せっけんは、普通のせっけんの成分をよく落としてから手指の消毒に使用する。
  - 4 紫外線消毒は、包丁、まな板などを殺菌灯により照射された表面を殺菌する方法である。
- 31 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 一般食品における放射性セシウムの基準値は、1kgあたり200ベクレル以下と定められている。
  - 2 有機塩素系農薬のDDT及びBHCは、環境中での残留性が高いことからわが国では使用禁止になっている。
  - 3 アフラトキシンは、がんを発生させることがある。
  - 4 水俣病は、メチル水銀が濃縮された魚介類を喫食したことにより発生した。
- 32 次の食肉に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 牛の肝臓は、生食用として販売・提供することが禁止されている。
  - 2 牛肉の生食用食肉は、成分規格、加工基準、保存基準が設定されている。
  - 3 豚の肝臓は、生食用として販売・提供することが禁止されている。
  - 4 豚肉の生食用食肉は、成分規格、加工基準、保存基準が設定されている。

33 次のウェルシュ菌による食中毒に関する記述で、 ~  にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

ウェルシュ菌は  で、100℃で1～4時間の加熱にも耐える  をつくり、加熱調理したあと  されたカレーライスやシチューなどが食中毒の原因となる。

	A		B		C
1	偏性嫌気性菌	————	毒素	————	急冷後低温保管
2	通性嫌気性菌	————	芽胞	————	急冷後低温保管
3	偏性嫌気性菌	————	芽胞	————	室温放置
4	通性嫌気性菌	————	毒素	————	室温放置

34 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 カキなどの貝類で増殖する。
- 2 感染していても症状を示さない不顕性感染が認められている。
- 3 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。
- 4 感染力は強く10～100個程度の摂取で食中毒を起こす。

35 次の食中毒と主な原因食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 E型肝炎食中毒 ———— 生のシカ肉
- 2 セレウス菌食中毒 ———— 長時間常温保管した米飯類
- 3 ソラニン食中毒 ———— 採取したばかりの青ウメ
- 4 ヒスタミン食中毒 ———— 温度管理不良のマグロ

36 次のアニサキスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 アニサキスの幼虫は、サバ、イカなどに寄生している。
- 2 熱には弱く、60℃では1分間で死滅する。
- 3 -20℃で24時間以上の凍結で死滅する。
- 4 わさびや酢にはアニサキスを死滅させる効果がある。

37 次のフグに関する記述で、 ~  にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

フグの毒成分は  という  であり、トラフグでは内臓、特に  に多く蓄積している。

	A		B		C
1	ムスカリン	————	下痢毒	————	卵巣
2	テトロドトキシン	————	神経毒	————	卵巣
3	テトロドトキシン	————	下痢毒	————	腸
4	ムスカリン	————	神経毒	————	腸

38 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 保存料は、細菌を死滅させる目的で使用される。
- 2 酸化防止剤は、食品の酸敗を防ぐ目的で使用される。
- 3 発色剤は、食品の色調を安定させる目的で使用される。
- 4 乳化剤は、水と油のように混和しないものを均一にする目的で使用される。

39 次の食品添加物と用途名の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- |                 |      |     |
|-----------------|------|-----|
| 1 ソルビン酸         | ———— | 甘味料 |
| 2 亜硝酸ナトリウム      | ———— | 発色剤 |
| 3 アスパルテーム       | ———— | 調味料 |
| 4 L-グルタミン酸ナトリウム | ———— | 保存料 |

## 調理理論

40 次の和式調理（日本料理）の特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- 2 海産物の乾燥品などを主材料として多彩な料理をつくりあげる。
- 3 魚を主材料とするため、鮮度と季節性を大切に素材中心の料理である。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。

41 次の調理操作の分類と操作の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 混合・攪拌 かくはん ———— 混ぜる、和える、練る、泡立てる
- 2 切砕・成形 せつさい ———— 砕く、潰す、裏ごす、擂る
- 3 圧搾・ろ過 あつさく ———— 押す、握る、絞る、漉す
- 4 乾式加熱 ———— 焼く（煎る、炒める）、揚げる

42 次の浸漬の目的と具体例の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 味付け・防腐 ———— 大豆の重曹水、いも類のみょうばん水への浸漬
- 2 食品中の成分の抽出 ———— 野菜のあく抜き、昆布のうま味成分の抽出
- 3 物理性の改善・向上 ———— 野菜の水浸（酢水の場合もある）
- 4 褐変防止 ———— 野菜・果物・いもの水浸（塩水、酢水の場合もある）

43 次の包丁を用いた切砕に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 出刃包丁のように重い包丁で魚の骨を切る場合は、柄全体を握らず、押し切りにするとよい。
- 2 日本料理の飾り切りはむき物と呼ばれる。
- 3 味のしみこみや火の通りをよくするため、見えない部分に包丁で切り目を入れることを隠し包丁という。
- 4 主な切り方には、押し切り、引き切り、たたき切りがある。

44 次の衣による揚げ温度の判定のうち、160℃の判定として、正しいものを選びなさい。

- 1 下まで沈んだ後に、ゆっくり浮き上がる。
- 2 中ほどまで沈んでから、すっと浮き上がる。
- 3 少し沈むが、すぐに浮く。
- 4 沈まずに表面に散る。

45 次の調味料のうち、たんぱく質の熱凝固を遅らせる作用があるものを選びなさい。

- 1 食塩
- 2 しょうゆ
- 3 砂糖
- 4 食酢

46 次のオーブンの内部温度に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

火の強さ	温度 (°C)	調理の例
1 ごく弱火	100～120	メレンゲ色づけ・ホイール焼き
2 中弱火	130～160	プディング・卵豆腐
3 中火	160～200	シュー・ケーキ・クッキー
4 強火	200～220	ロースト・グラタン・パン

47 次の味の性質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 甘味は、主に炭水化物の中の単糖類、二糖類やその誘導体の示す味である。
- 2 苦味は、各種の有機酸のもつ味で、甘味を引き立て、塩味をおだやかにする効果をもつ。
- 3 純粋な塩味は塩化ナトリウムのみであり、水に溶解すると示す味である。
- 4 うま味は、だし汁やスープストックの味の成分で、食物の塩味、酸味、苦味などを和らげておだやかな味にする。

48 次の味の相互作用に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 2種以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味を引き立てる現象を対比効果という。
- 2 2種以上の異なる味を混合したとき、一方が他方の味をおさえ、緩和する現象を抑制効果という。
- 3 同じ味を持つ2種以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を強め合う現象を相乗効果という。
- 4 同じ味を持つ2種以上の呈味物質を混合したとき、相互に味を打ち消し合う現象を反発効果という。

49 次のうち、油脂の劣化・変敗の防止方法として、誤っているものを選びなさい。

- 1 新鮮な空気にさらすこと。
- 2 長時間の加熱をできるだけ避けること。
- 3 直射日光に当てないこと。
- 4 不純物を混ぜないこと。

- 50 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 ビタミンAは、空気（酸素）にふれなければ熱、酸などに対して安定である。
  - 2 ナイアシンは、化学的に極めて安定で、調理による変化はほとんどみられない。
  - 3 ビタミンB<sub>1</sub>は、脂溶性ビタミンで、アルカリに強い。
  - 4 ビタミンCは、空気中の酸素により酸化されやすく、それが加熱により促進される。
- 51 次の調理器具に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 包丁の切り分ける力は、片刃では一方にかかり、両刃では左右両側にかかる。
  - 2 ステンレス鍋は、熱伝導性が非常によいが、さびが出やすい。
  - 3 スチームコンベクションオーブンは、強制対流式のオーブンとスチームによる蒸し器の機能を併せもった機器である。
  - 4 電磁調理器は、熱源となる鍋がないと発熱しないので、周囲の器具の温度は上昇しない。
- 52 次の小麦粉の種類と用途の組合せのうち、正しいものを選びなさい。
- 1 強力粉 —— パン、ふ、ピッツァ
  - 2 中力粉 —— スパゲティ、マカロニ
  - 3 薄力粉 —— うどん、そうめん
  - 4 デュラム粉 —— ケーキ、クッキー
- 53 次の食肉のうち、食肉処理後から食べごろになるまでの期間が最も短いものを選びなさい。
- 1 牛肉
  - 2 馬肉
  - 3 豚肉
  - 4 鶏肉
- 54 次のうち、冷蔵庫の使い方のポイントに関する記述として、誤っているものを選びなさい。
- 1 なるべく多くの食品を隙間なく詰め込むことによって庫内を有効利用する。
  - 2 食品別に棚や容器を分けて保管する。
  - 3 食品の保管は、専用容器を使い、汁がたれる食品は下段に保管する。
  - 4 野菜や果物の中には、冷蔵保存に適さないものがある。

55 次の記述で、**A**、**B** にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。  
れんこん、ごぼうなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、煮るときに **A** を加えると褐変が止まるだけでなく **B** も無色になるので白く煮上がる。

- |   | A  |      | B      |
|---|----|------|--------|
| 1 | 重曹 | ———— | フラボノイド |
| 2 | 酢  | ———— | フラボノイド |
| 3 | 酢  | ———— | クロロフィル |
| 4 | 重曹 | ———— | クロロフィル |

56 次の給食に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 老人福祉施設の給食対象者はいずれも高齢者であるため、各個人の食事摂取状態に合わせた調理の工夫が必要である。
- 2 病院の特別食は、医師の発行する食事箋<sup>せん</sup>に基づいて献立を作成し、調理した食事である。
- 3 学校給食の献立作成にあたっては、厚生労働省から示されている学校給食実施基準を適用する。
- 4 事業所給食は、企業や団体などが社員、職員の福利厚生のために提供する給食である。

57 次の接客サービスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 接客サービスにおいては、心を満たすサービスが重要な要素となっている。
- 2 接客サービスの原点はホスピタリティである。
- 3 適切なサービスを提供するには、その場その場で常に正しい判断を瞬時に行う必要がある。
- 4 おもてなしの心は、経験と教育により容易にレベルアップを図ることができる。

## 食文化概論

- 58 次の日本の郷土料理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 治部煮<sup>じぶに</sup>は、小麦粉をまぶした鴨肉または鶏肉を煮て、すだれ麩などを取り合わせた煮物である。
  - 2 からしれんこんは、れんこんの穴に辛子みそを詰めた揚げ物である。
  - 3 おっきりこみは、八丁みそベースのつゆに食塩をいれなくて打ったうどんを生のまま入れて煮込んだものである。
  - 4 きりたんぼは、飯を粗くつぶして杉の串にちくわ状につけて焼いたものである。
- 59 次の西洋料理と特色のある料理や食材の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 ドイツ料理 —— ザウアークラウト
  - 2 フランス料理 —— エスカルゴ
  - 3 スペイン料理 —— ガスパチョ
  - 4 ロシア料理 —— フォアグラ
- 60 次の現代の日本の食生活に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
- 1 食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低い。
  - 2 食品ロスは、家庭系食品ロスよりも事業系食品ロスの方が圧倒的に多い。
  - 3 ある地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消という。
  - 4 外食や調理済み食品を持ち帰って食べる中食といった、食の外部化傾向にある。