

# 平成29年度 北海道調理師試験問題

○試験係員の指示があるまで開かないでください。

## 【 注意事項 】

- 1 試験問題は、全部で14ページ、60問で一連の番号を付してあります。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後4時までの2時間30分です。
- 3 解答は、別に配付した「調理師試験解答用紙」に記入してください。
- 4 解答の記入方法は、次のとおりです。
  - (1) 各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、次の例にならって解答用紙にマークしてください。

(例) 問1 次のうち、北海道庁の所在地はどこか。

- (1) 札幌市
- (2) 函館市
- (3) 旭川市
- (4) 釧路市

[ 記入例 ]

問 1	1	2	3	4
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- (2) マークは、HBの鉛筆を用い、間違ったときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。
  - (3) 1問に2つ以上マークすると、得点になりません。
  - (4) マークもれのないようにしてください。
  - (5) 解答用紙は、折り曲げたり、メモやチェックなどで汚したりしないように注意してください。
- 5 問題についての質問はできません。印刷不鮮明で字が読めないときは、手をあげてから、試験係員にはっきりと質問してください。
  - 6 退場するときは、試験係員の指示に従い、**解答用紙を提出**してください。試験問題は持ち帰ることができます。
  - 7 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
  - 8 合格者の発表は、**10月19日午前9時**から、受験者の住所地を所管する保健所及び支所（札幌市にあつては各区保健センターを含む。）において**受験番号**により行います。  
あわせて、合格者には合格証書を送付します。

北 海 道

# 公衆衛生学

問1 次の特定健康診査・特定保健指導に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 高齢者の医療の確保に関する法律に即して実施される。
- (2) 実施主体は医療保険者である。
- (3) 実施が義務づけられている対象年齢は、40～65歳である。
- (4) メタボリックシンドロームの有病者・予備群を減少させることが目標の一つである。

問2 次の衛生指標に関する記述の ( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示した (ア) のうち、0歳の (ア) は (イ) と呼ばれ、衛生指標として利用されている。わが国の (イ) は、公衆衛生の発展とともに改善され、世界のトップクラスとなっている。」

- |     |      |      |
|-----|------|------|
|     | (ア)  | (イ)  |
| (1) | 平均余命 | 平均寿命 |
| (2) | 平均寿命 | 健康寿命 |
| (3) | 平均寿命 | 平均余命 |
| (4) | 健康寿命 | 平均寿命 |

問3 次の世界の公衆衛生問題にかかわる国際機関の名称の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) WLO (国際労務管理機構)
- (2) FAO (国連食糧農業機関)
- (3) UNICEM (国連児童能力開発機構)
- (4) IMO (国際通貨組織連合)

問4 次の水道法で規定されている上水道の消毒に使用される物質のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 窒素
- (2) 塩素
- (3) 酒石酸
- (4) 塩化カリウム

問5 次の健康日本21（第二次）の基本方針のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- (2) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底
- (3) 栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙および歯・口腔の健康に関する生活習慣および社会環境の改善
- (4) 児童・生徒の安全な生活環境を守るための防犯体制の整備

問6 次の就業調理師の届出に関する記述の（ ）に入る数字及び語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、（ア）年ごとに（イ）月（ウ）日現在における氏名、住所などを翌年の1月15日までに（エ）の都道府県知事に届け出なければならない。」

- |     | (ア) | (イ) | (ウ) | (エ) |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| (1) | 2   | 4   | 1   | 出身地 |
| (2) | 3   | 4   | 1   | 就業地 |
| (3) | 2   | 12  | 31  | 就業地 |
| (4) | 3   | 12  | 31  | 出身地 |

問7 次の健康の定義に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「WHO憲章では、健康の定義を『単に疾病や虚弱<sup>きよじやく</sup>でないということではなく、（ア）並びに（イ）に完全に良好な状態である』としている。」

- |     | (ア)     | (イ) |
|-----|---------|-----|
| (1) | 文化的・経済的 | 社会的 |
| (2) | 肉体的・精神的 | 衛生的 |
| (3) | 肉体的・精神的 | 社会的 |
| (4) | 文化的・経済的 | 衛生的 |

問8 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は肝臓のランゲルハンス島から分泌されるインスリンというホルモンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- (2) 日本高血圧学会が提唱する基準において、正常域血圧のうち、正常血圧は、収縮期血圧が140-159（mmHg）の範囲とされている。
- (3) がんの部位別の年齢調整死亡率について、わが国では近年、女性では乳がんが減少し、胃がん、子宮がんは増加傾向にある。
- (4) 心疾患は、心筋が壊死する虚血性心疾患、心臓のポンプ機能の低下による心不全、リウマチ熱等が原因で心臓弁膜<sup>べんまく</sup>などが壊れるリウマチ性心疾患に大別される。

問9 次の四大公害病と対応する原因の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- |             |       |                               |
|-------------|-------|-------------------------------|
| (1) 水俣病     | ————— | メチル（有機）水銀による慢性中毒              |
| (2) イタイイタイ病 | ————— | セシウムの慢性経口中毒                   |
| (3) 四日市ぜんそく | ————— | 二酸化硫黄を含んだ煙への曝露 <sup>ばく露</sup> |
| (4) 新潟水俣病   | ————— | メチル（有機）水銀による慢性中毒              |

問10 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 我々が快適に感じる温度（快感帯温度）は、夏は18～20℃、冬は25～26℃とされている。
- (2) 太陽光を取り入れることを調光というが、できるだけ調光面積を広くしてこれを利用することが調理場の作業上、衛生上重要である。
- (3) 住宅建材や家具から発生する化学物質等によっておきる健康障害を総称して、シックハウス症候群という。
- (4) 給食室・調理室の照度は、食品衛生法に従い、全体照明を120ルクス以上に保つことが必要である。

# 食 品 学

問11 次の動物性食品に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「動物性食品は、一般に（ア）と脂質が多く、（イ）はきわめて少ない。（ア）は人の成長に必要な（ウ）に富み、無機質は骨や歯の成分になる（エ）やカルシウムが多い。」

- |     | （ア）   | （イ）   | （ウ）    | （エ）   |
|-----|-------|-------|--------|-------|
| (1) | 炭水化物  | たんぱく質 | 必須脂肪酸  | リン    |
| (2) | たんぱく質 | 炭水化物  | 必須脂肪酸  | ナトリウム |
| (3) | 炭水化物  | たんぱく質 | 必須アミノ酸 | ナトリウム |
| (4) | たんぱく質 | 炭水化物  | 必須アミノ酸 | リン    |

問12 「日本食品標準成分表（2015年版）」に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 収載されている食品数は、2,222品である。
- (2) 食品の可食部10g中に含まれる標準的な成分値を収載している。
- (3) 栄養成分表示の義務化に対応し、調理後食品の掲載数が増えている。
- (4) 掲載されているビタミンは13種類である。

問13 次の穀類、いも類、豆類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 一般に米を長期間貯蔵すると、ビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。
- (2) 小麦粉で、グルテンの多い強力粉はパンの原料に適している。
- (3) さといもは、グルコマンナンという糖質が主成分である。
- (4) 大豆は、畑の肉ともいわれ、アミノ酸のなかでもリシンを多く含む。

問14 次の食品貯蔵の方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 塩漬け法や砂糖漬け法は、それぞれ塩、砂糖のもつ脱水作用により細菌の繁殖を防いでいる。
- (2) 燻製法では、一般に防腐効果は期待できない。
- (3) 乾燥法は、水分および水分活性を上げ、細菌の繁殖を防ぐ。
- (4) ガス貯蔵は、酸素を多くし、炭酸ガスなどを少なくした人工空気のなかで密閉貯蔵する方法である。

問15 次の食品とうま味成分の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | （食品）     | （うま味成分） |
|----------|---------|
| (1) しいたけ | グルタミン酸  |
| (2) かつお節 | イノシン酸   |
| (3) こんぶ  | クエン酸    |
| (4) しじみ  | グアニル酸   |

## 栄 養 学

- 問16 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1つ選びなさい。
- (1) 健康づくり、生活習慣病予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
  - (2) 「主食」、「副菜」、「主菜」、「果物」の4つの区分に分けられている。
  - (3) 1食につき「いつ」、「どれだけ」食べたら良いかの目安を示している。
  - (4) 食材料の量を「つ」または「サービングサイズ (SV)」の単位で示している。
- 問17 次の三大栄養素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 脂質は、生体膜の構成素として重要である。
  - (2) 炭水化物は、総エネルギーの50%以上65%未満をとるのが適当である。
  - (3) 必須脂肪酸であるバリンは、人の体内で合成することができない。
  - (4) たんぱく質は、筋肉、血液、内臓、脳、皮膚等の主成分である。
- 問18 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 脂溶性ビタミン (A、D、E、K) の吸収を助ける作用がある。
  - (2) 1 g で9 kcalのエネルギーをもつ。
  - (3) 摂取後の胃の停滞時間は長く、腹もちがよい。
  - (4) 飽和脂肪酸には、血中LDLコレステロールの低下作用がある。
- 問19 欠乏すると貧血を発症するビタミンとして正しいものを1つ選びなさい。
- (1) ビタミンB<sub>1</sub>
  - (2) 葉酸
  - (3) ビタミンB<sub>2</sub>
  - (4) ビタミンD
- 問20 次の消化液と酵素の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- | (消化液)  | (酵素)  |
|--------|-------|
| (1) 腸液 | マルターゼ |
| (2) 膵液 | リパーゼ  |
| (3) 唾液 | トリプシン |
| (4) 胃液 | ペプシン  |
- 問21 次の食べ物の体内における消化過程のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 口腔→食道→十二指腸→胃→回腸→空腸→大腸→肛門
  - (2) 口腔→食道→胃→十二指腸→回腸→空腸→大腸→肛門
  - (3) 口腔→食道→胃→十二指腸→空腸→回腸→大腸→肛門
  - (4) 口腔→食道→十二指腸→胃→空腸→回腸→大腸→肛門

問22 次の乳児期及び幼児期の栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 離乳とは、乳汁栄養から幼児食に移行する過程をいい、生後5～6ヵ月ごろを目安に開始する。
- (2) 離乳食は、最初から大人と同じかたさのものを与えた方がよい。
- (3) 離乳食は、乳汁で不足しやすいエネルギーや鉄等の栄養素の不足を防ぐ。
- (4) 離乳は、12～18ヵ月ごろを目安に完了する。

問23 次の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つ選びなさい。

- (1) ほぼ10年ごとに改定されている。
- (2) エネルギーは、1日の基礎代謝量に体重を乗じて算出する。
- (3) 健康の保持・増進と生活習慣病の発症及び重症化予防のため策定されている。
- (4) 栄養素の食事摂取基準には、6つの指標が設定されている。

問24 次の国民の栄養素等の摂取状況に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 毎年、厚生労働省が実施する国民健康・栄養調査によって把握されている。
- (2) エネルギー摂取量は、近年、ゆるやかに減少傾向が続いている。
- (3) 食塩摂取量は、平成7年から減少傾向が続いている。
- (4) 戦前の日本人の食事は、極端に動物性食品に偏っていた。

問25 次の病態に応じた食事（栄養）の配慮に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 高血圧症では、食塩の過剰摂取を控える。
- (2) 脂質異常症では、食物繊維を十分にとる。
- (3) こつそしょうしよう骨粗鬆症では、カルシウムの摂取を控える。
- (4) 鉄欠乏性貧血では、鉄や各種ビタミン類を十分にとる。

# 食 品 衛 生 学

問26 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生とは、食品を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具や容器包装は対象としていない。
- (2) 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護が目的である。
- (3) この法律で営業許可を受けるよう定められている業種は51業種である。
- (4) 規格・基準に合わない食品を加工、調理してはならないが、輸入することはできる。

問27 次の食品安全行政の機関のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省
- (2) 検疫所
- (3) 防衛省
- (4) 保健所

問28 次の食品の保存と劣化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品への放射線の照射は、日本では、じゃがいもの発芽防止の目的でのみ認められる。
- (2) すべての微生物は水分活性 ( $A_w$ ) 0.5以下でも増殖する。
- (3) 変質とは、糖質が分解されアルコールになる変化をいう。
- (4) 食品が腐敗、<sup>へんぱい</sup>変敗しても食中毒を起こすことはない。

問29 次の平成27年の食中毒発生状況に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 病因物質別の発生状況では、事件数、患者数ともにウイルス性、細菌性、寄生虫の順に多い。
- (2) 発生件数が一番多いのは、腸管出血性大腸菌による食中毒である。
- (3) 食中毒による死者は発生していない。
- (4) 細菌性食中毒は冬期に、ウイルス性食中毒は夏期に集中して発生している。

問30 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 原因食品は、鶏の刺身や加熱不十分な焼き鳥・牛内臓などであり、食肉の生食は避け、十分に加熱することが予防に重要である。
- (2) 4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌量が少量でも発病する。
- (3) 家畜やペットの腸管内に存在する。
- (4) グラム陽性の<sup>かん</sup>桿菌で芽胞を形成する。



問31 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 感染後、症状が回復すれば、糞便からウイルスが検出されることはない。
- (2) カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖することはなく、人の小腸でのみ増殖する。
- (3) アルコールによる消毒が最も効果的である。
- (4) 感染力は弱いため、ウイルスを含む嘔吐物等が飛散しても感染することはない。

問32 次のボツリヌス食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 致死率が高く、日本では平均30%である。
- (2) 乳児ボツリヌス症の予防のため、ハチミツは1歳未満の子どもに与えないよう注意が必要である。
- (3) 嫌気性菌のため、飯<sup>いすし</sup>鮓やからしれんこん等の貯蔵食品などが原因となる。
- (4) 人の鼻腔内や傷の化膿巣に存在している。

問33 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 麻痺性貝毒による食中毒では、重症時でも死亡することはない。
- (2) フグの毒成分をテトロドトキシンといい、含有量は肉部分が最も多い。
- (3) かびには、アフラトキシンという発がん性の強い物質を産生するものがある。
- (4) 北海道で多く栽培されている五色豆（ピルマ豆）には、ソラニンという毒成分が含まれる。

問34 次の許容1日摂取量（ADI）に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「ADIとは許容1日摂取量のことであり、ある化合物について（ア）毒性試験を行い、全ての有害な影響が認められない（イ）の投与量（無毒性量）に対し、安全係数として（ウ）を乗じた値である。」

- |     | （ア） |   | （イ） |   | （ウ）   |
|-----|-----|---|-----|---|-------|
| (1) | 急性  | — | 最小  | — | 100   |
| (2) | 急性  | — | 最大  | — | 1/100 |
| (3) | 慢性  | — | 最小  | — | 100   |
| (4) | 慢性  | — | 最大  | — | 1/100 |

問35 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- (2) 煮沸消毒は70℃以上の熱湯中で5分間以上煮る方法である。
- (3) 日光消毒と紫外線消毒は化学的消毒法である。
- (4) アルコールは70%に薄めた溶液より100%のものが消毒力が強い。

問36 次の衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌O157などの病原菌を保菌していても、無症状であれば従事しても感染を拡げる可能性はない。
- (2) 手袋を着用する場合は、手洗いや交換の必要はない。
- (3) 急いでいる場合には、食品を日の当たる場所で解凍する。
- (4) 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保つのが望ましい。

問37 次の食品に混入する異物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品中の異物は、動物性異物、植物性異物の2つに分けられる。
- (2) 食品衛生法では、食品の調理や加工は、清潔で衛生的に行なうこととされている。
- (3) 髪の毛は、食品に混入しても人の健康を損なうおそれがないので異物ではない。
- (4) 調理場から昆虫を追い出すため、窓は常に開放する。

問38 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 同一メニューを1日200食以上を提供する調理施設に適用される。
- (2) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下又は65℃以上で管理する。
- (3) 検食は調理済み食品のみ、食品ごとに50g程度を清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。
- (4) 床面は、清掃しやすい構造で、ウエットシステムにするのが望ましい。

問39 次のうち、HACCPシステムにおける7つの原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 危害分析の実施
- (2) 重要管理点の決定
- (3) 最終製品の検査
- (4) 記録保存および証拠文書作成規定の設定

問40 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法、食品安全基本法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）を統合した。
- (2) 食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売を禁止している。
- (3) 食品表示基準に規定している表示基準事項には、栄養成分の量および熱量は含まれない。
- (4) 営業者の利益の保護及び増進に寄与することを目的とする。

## 調理理論

- 問41 次の調理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 調理とは各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこし、摂取可能な「食物」につくり変える仕事である。
  - (2) 調理の役割は、食品の栄養効率を維持させ、安全性や嗜好性を低下させることである。
  - (3) 調理に先立ち、ある食品から次の段階の食品へと調製することを加工という。
  - (4) 調理操作を加え、食物に変えることは、ほかの動物にない人間だけの行為である。
- 問42 次の切碎・成形に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 形の大小を整え、食べやすくする。
  - (2) 不要部分を除き、可食部を利用しやすくする。
  - (3) 食品の表面積を広げる。
  - (4) 成分を均一にし、粘性を抑制する。
- 問43 次の衣による揚げ温度の判定に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 200℃では、衣は中程まで沈み、浮き上がる。
  - (2) 180℃では、衣は少し沈み、すぐに浮き上がる。
  - (3) 160℃では、衣は鍋底で沈んでいる。
  - (4) 140℃では、衣は鍋底に沈み、すぐに散る。
- 問44 次の寒天とゼラチンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 寒天ゼリーは時間が経つと、ゼリーから水が出てくる。この現象を融解という。
  - (2) ゼラチンは0.5～1%濃度になると、冷やせば凝固してゼリーになる。
  - (3) ゼラチンは、動物の皮や腱、骨からとった炭水化物である。
  - (4) 果汁を加えた寒天液は、あまり長く煮ると固まりにくくなる。
- 問45 次のゆで物への添加材料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 青菜をゆでるときは、食塩を1つまみ入れる。これにより、クロロフィルが安定し、色がきれいに仕上がる。
  - (2) たけのこのようなシュウ酸を含んだ「えぐ味」の強いものは、米ぬかを加えてゆでると味も良い。
  - (3) わらび、ぜんまいなどをゆでるときは、0.2～0.3%の重曹を加えると軟化する。
  - (4) やつがしらは、古くぎを加えてゆでると細胞膜のペクチンが不溶化し、煮くずれを防げる。

問46 次のルウに関する記述の ( ) に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「(ア)と(イ)を(ウ)もので、粒の周りを油が取り囲んだ状態となっている。」

- |     | (ア)  | (イ) | (ウ) |
|-----|------|-----|-----|
| (1) | 小麦粉  | ラード | 和えた |
| (2) | 小麦粉  | バター | 炒めた |
| (3) | デンプン | バター | 和えた |
| (4) | デンプン | ラード | 炒めた |

問47 次の加熱調理の適温の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- |     |       |          |
|-----|-------|----------|
| (1) | 茶わん蒸し | 60～70℃   |
| (2) | カラメル  | 170～190℃ |
| (3) | カステラ  | 160～170℃ |
| (4) | 焼き肉   | 230℃     |

問48 天然の色素について、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クロロフィル：穀類や果物に広く含まれる黄色い色素。
- (2) カロテノイド：黒豆やなす、しそに含まれる色素で酸により赤く変わる。
- (3) ミオグロビン：肉や赤身の魚の色素で、加熱により褐色に変わる。
- (4) フラボノイド：野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で光や酸、加熱により退色する。

問49 次の炊飯に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) でんぷんの糊化が完了するまで、少なくとも98℃、20分以上の熱を加える。
- (2) 洗米後は水温に応じ、30分～3時間程度浸水する。
- (3) 蒸らしが終わったら、軽くかき混ぜて余分な水蒸気を逃がす。
- (4) 水加減は、重量で米の0.5倍である。

問50 次の調理器具とその用途の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- |     | (調理器具)  | (用途)                          |
|-----|---------|-------------------------------|
| (1) | ハンドミキサー | 混合・攪拌 <small>かくはん</small>     |
| (2) | ピーラー    | 圧搾 <small>あつさく</small>        |
| (3) | すり鉢     | 摩砕・粉砕 <small>まさい ほんさい</small> |
| (4) | 粉ふるい    | ろ過                            |

問51 次の電子レンジによる加熱に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養損失や色、香りの変化が少ない。
- (2) 小きざみな温度調節がしにくい。
- (3) 表面に焦げめがつく。
- (4) 食品の量や質で加熱時間が変わる。

問52 次のソースの名称と内容の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(ソースの名称)		(内容)
(1) ベシャメルソース	—	ブイヨンのソース
(2) ビネグレットソース	—	酢とサラダ油
(3) トマトソース	—	ブラウンルウのソース
(4) ブルーチーズソース	—	牛乳の白ソース

問53 次の調理用熱源に求められる条件に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 安全であること。
- (2) 安価であること。
- (3) 発熱量が小さいこと。
- (4) 火力調節が容易なこと。

問54 次の食酢の調理特性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- (2) 大根おろしに酢を入れると、辛味の増加を抑制する。
- (3) 加熱により味・香りが変化する。
- (4) 揮発性成分が多い。

問55 次の集団調理の調理面からの特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大量調理としての技術的な制約が少ない。
- (2) 調理従事者は和・洋・中国すべての日常食を習得する必要はない。
- (3) 調理所要時間は厳しく制約されない。
- (4) 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。

## 食文化概論

問56 次のわが国の食文化の発展についての記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 精進料理は、仏教の教義に従って、植物性食品のみを食材とした寺院料理として始まった。
- (2) 普茶料理は、安土桃山時代に、客にお茶を立ててもてなす前を出す軽い食事として始まった。
- (3) 本膳料理は、平安時代に貴族社会の饗応の膳として、自由で気楽に楽しむための料理として始まった。
- (4) とんカツ、ハンバーグ、グラタンは、明治時代の3大洋食と呼ばれ、人々に親しまれた。

問57 次の調理過程に関する記述の( )に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「食品が最終的に食卓に運ばれるまでには、食事計画(献立)に始まり(ア)を経て、(イ)、配膳にいたる過程が必要である。」

- |     | (ア)   | (イ)  |
|-----|-------|------|
| (1) | 食材の調達 | 盛りつけ |
| (2) | 調理操作  | 冷却   |
| (3) | 調理操作  | 盛りつけ |
| (4) | 食材の調達 | 冷却   |

問58 次の行事食の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 2月 ――― 恵方巻き
- (2) 6月 ――― 柏餅
- (3) 9月 ――― 月見団子
- (4) 12月 ――― 年越しそば

問59 次の中国料理の4つの系統とその代表料理の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- |     |         |     |            |
|-----|---------|-----|------------|
| (1) | 揚子江下流地帯 | ――― | 四川料理(麻婆豆腐) |
| (2) | 揚子江上流地帯 | ――― | 北京料理(餃子)   |
| (3) | 黄河流域地帯  | ――― | 上海料理(上海蟹)  |
| (4) | 亜熱帯海岸地帯 | ――― | 広東料理(飲茶点心) |

問60 次の日本の食料生産と消費のバランスについての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食料自給率は、世界的水準からみてもきわめて低く、米、野菜を含むほとんどの食品を輸入に頼っている。
- (2) 米の摂取量は1960（昭和35）年をピークに減少を続けている。
- (3) 鶏卵の自給率は100%に近いが、飼料の大部分は輸入に頼っている。
- (4) 油脂類や動物性食品、特に肉類の摂取量の伸びが著しい。