

公衆衛生学

1 衛生行政に関する次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 | 厚生労働省 | —— | 生活衛生行政 |
| 2 | 経済産業省 | —— | 消費者行政 |
| 3 | 文部科学省 | —— | 学校保健行政 |
| 4 | 環境省 | —— | 環境衛生行政 |

2 次の記述のうち、()に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

プライマリー・ヘルス・ケアの理念は、住民の (A) を重視するとともに、身近で、適切な (B) を総合的に行うものである。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|----|----------|
| 1 | 主体性 | —— | 健康支援 |
| 2 | 主体性 | —— | 生活の質の底上げ |
| 3 | 自己管理能力 | —— | 生活の質の底上げ |
| 4 | 自己管理能力 | —— | 健康支援 |

3 衛生統計に関する次の記述のうち、()に入る語句の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

人口静態統計とは、一定の日時における人口集団の特性（年齢別、労働力など）を数的に表したもので、5年ごとの（A）により集計される。わが国では高齢化が進んでおり、今後も出生率の低下により年少人口が減少する一方、（B）により老年人口は増加し、高齢化はさらに進むとみられている。

（ A ）

（ B ）

- | | | | |
|---|----------|----|--------|
| 1 | 国勢調査 | —— | 死亡率の低下 |
| 2 | 国民生活基礎調査 | —— | 死亡率の低下 |
| 3 | 国民生活基礎調査 | —— | 寿命の延長 |
| 4 | 国勢調査 | —— | 寿命の延長 |

4 環境と健康に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 不快指数は、乾球温度（℃）と湿球温度（℃）から算出される。
- 2 給食室、調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。
- 3 わが国では、排ガス規制の努力により、環境中の窒素酸化物（NO_x）濃度は改善されている。
- 4 水質汚濁の原因として、水の富栄養化や温排水によるDO（溶存酸素量）の減少などがあげられる。

5 感染症に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------------|----|--------|
| 1 | 予防接種 | —— | 感染経路対策 |
| 2 | 清潔保持 | —— | 感染源対策 |
| 3 | ネズミ、ハエ、蚊の駆除 | —— | 感染源対策 |
| 4 | 消毒 | —— | 感染経路対策 |

6 健康づくりに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 健康日本21（第二次）では、健康格差の縮小や重症化予防等に重点が置かれている。
- 2 適度な運動は、心肺機能を保持増進させるが、高血圧、動脈硬化の危険因子の減少には効果がないとされている。
- 3 タバコの健康への影響は、喫煙者自身よりも周囲の非喫煙者への影響が大きい。
- 4 近年、アルコール中毒者の数の増加に伴い、アルコール性肝障害等の健康影響が指摘されている。

7 疾病と予防対策に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 平成27年のわが国における死亡数の死因別順位は1位 悪性新生物、2位 心疾患、3位 肺炎となっている。
- 2 検診等による糖尿病患者もしくは耐糖能異常者の早期発見は、糖尿病対策における一次予防である。
- 3 脂質異常症は、動脈硬化の重要な危険因子であり、特にHDLコレステロールと中性脂肪は関連が深い。
- 4 肝臓病は、良質のたんぱく質の過剰摂取が誘因になることがある。

8 保健・福祉制度に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 介護保険から給付を受けるためには、市区町村の窓口へ要介護認定の申請を行う。
- 2 要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援が3段階、要介護が5段階に分かれている。
- 3 事業者は、労働安全衛生法に基づき、有害な業務に従事する者に対して特殊健康診断を実施することになっている。
- 4 労働災害における業務上疾病の発生状況は、負傷に起因する疾病が約7割を占め、その中で最も多いのは災害性腰痛である。

9 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 調理師法による定義では、調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、厚生労働大臣の免許を受けた者をいう。
- 2 食育基本法では、厚生労働大臣が食事による栄養摂取量の基準を定めるとされている。
- 3 学校給食法に掲げられている学校給食の目標の1つとして、食物の調理の方法を習得させることがあげられる。
- 4 感染症法では、1～3類感染症・新型インフルエンザ等感染症の患者、無症状病原体保有者に対し、厚生労働省令に定める業務（飲食サービス業など）における就業制限を規定している。

食 品 学

1 植物性食品の栄養成分に関する次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 穀 類 —— エネルギー源
- 2 大豆類 —— たんぱく質源
- 3 野菜類 —— ビタミンおよび無機質源
- 4 種実類 —— ビタミンおよび無機質源

2 日本食品標準成分表2015年版（七訂）に関する次の記述のうち、正しいものを 1つ選びなさい。

- 1 食品の可食部10g中に含まれる各成分の数値が示されている。
- 2 記載されているビタミンは10種類である。
- 3 無機質（ミネラル）は、ナトリウム、カリウム、カルシウム、食物繊維など13種類が記載されている。
- 4 栄養成分の似ている食品を1つの類に集め、18群に分類している。

3 いも類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 でん粉（片栗粉）の原料はじゃがいもである。
- 2 さといも特有の粘性は、ガラクトサン（糖質）とムチン（たんぱく質）による。
- 3 こんにゃくいもは、グルコマンナンという糖質が主成分で、栄養価はほとんどないが整腸効果がある。
- 4 キャサバは、甘味種と苦味種の2種類がある。甘味種はシアン化合物を酵素分解して除毒し、でん粉（タピオカ）として利用する。

4 食品とその原料に関する次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 納豆 —— 大豆
- 2 豆苗 —— えんどうの若葉
- 3 はるさめ —— 小豆
- 4 トウバンジャン
豆板醬 —— そら豆

5 魚介類に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 魚介類は、炭水化物を平均20%程度含んでいる。
- 2 魚介類の旬は、魚類では脂肪の多いいわゆる脂の乗った時期をいい、貝類では、脂肪とグリコーゲンの多い時期をいう。
- 3 苦悶死^{くもんし}させた魚は、ATPの分解が早まり、生け締めした魚に比べて死後硬直時間が長い。
- 4 えびやかにをゆでたときに紅色になるのは、クリプトキサンチンというカロテノイドを含むためである。

6 アレルギー表示対象品目における特定原材料に関する次の食品のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 小麦
- 3 りんご
- 4 えび

栄 養 学

1 炭水化物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 2 難消化性炭水化物（食物繊維）は、腸のぜん動運動を促進して便秘を予防する。
- 3 単糖類・二糖類・多糖類の3つに大別することができる。
- 4 炭水化物の体内含量は少量であり、グリコーゲン^①は肝臓のみに存在している。

2 食事バランスガイドに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとして、平成17年に示された。
- 2 コマをイメージして描かれており、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうこと、回転（運動）によって初めて安定することを示している。
- 3 コマのイラストは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品の4つの区分に分けられる。
- 4 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。

3 ビタミンに関する次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 ビタミンD —— くる病
- 2 ビタミンB₁ —— 脚気
- 3 ナイアシン —— ペラグラ
- 4 ビタミンC —— 悪性貧血

4 無機質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、成人の1日当たりの食塩の目標量は男性8.0g/日未満、女性7.0g/日未満としている。
- 2 体内カルシウムの約99%は骨と歯に存在し、残りの約1%が体液や血液中に存在している。
- 3 鉄の吸収率は低いが、紅茶・緑茶などに含まれるタンニンは吸収を高める。
- 4 生体内のヨウ素は、そのほとんどが甲状腺に存在し、甲状腺ホルモンの成分として重要な役割を担っている。

5 ホルモンとその主な作用に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|----|--------|
| 1 | ガストリン | —— | 胃酸分泌抑制 |
| 2 | グルカゴン | —— | 血糖低下 |
| 3 | インスリン | —— | 血糖上昇 |
| 4 | アドレナリン | —— | 血圧上昇 |

6 消化吸収に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消化には、物理的（機械的）消化、化学的消化、細菌学的消化がある。
- 2 小腸から吸収された栄養素のうち、脂溶性成分は毛細血管へ、水溶性成分はリンパ管へ流入する。
- 3 ショ糖（砂糖）は、スクラーゼによって、ブドウ糖と果糖になる。
- 4 脂質の吸収が低下しているときは、脂溶性ビタミンの吸収が阻害される。

7 ライフステージと栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠中は、特に貧血になりやすいため、良質たんぱく質、鉄、ビタミンを十分にとり、食事全体のバランスに留意する。
- 2 離乳は、通常、生後3～4ヵ月ごろからはじめる。
- 3 幼児期は、3度の食事で必要量を満たすことは難しいため、適切な間食で不足分をおぎなう。
- 4 高齢期は、消化・吸収能力が落ちることで、体重や食欲が減少しやすいため、たんぱく質は量より質を重視する。

8 日本人の食事摂取基準（2015年版）に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 使用期間は、平成27（2015）年度から平成31（2019）年度までの5年間である。
- 2 対象は、健康な個人並びに集団とし、高血圧、脂質異常、高血糖、腎機能低下に関して保健指導レベルにあるものは含まない。
- 3 エネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として「体格（BMI：body mass index）」が採用されている。
- 4 過剰摂取による健康障害の回避を目的として、「耐容上限量（UL）」が設定されている。

9 病態に応じた栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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は多めに、魚油に多く含まれる不飽和脂肪酸は少なめにとる。
- 2 高血圧症（本態性高血圧症）の食事では、病態に合わせ食塩を6 g／日未満に制限する。
- 3 痛風の食事では、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲みすぎに注意する。
- 4 糖尿病の食事では、血糖値の上昇を抑える働きがある食物繊維を積極的に摂取する。

食 品 衛 生 学

1 食品衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 内閣府には、食品安全委員会が設置され、科学的知見に基づいて食品健康影響の評価を行う。
- 2 食品衛生法の対象は、食品だけであり、添加物、器具、容器包装、おもちゃ、洗浄剤は含まれない。
- 3 厚生労働省は食品衛生に関するリスク管理を、農林水産省は農林・畜産・水産物に関するリスク管理を担当している。
- 4 わが国の食品安全行政は、食品衛生法と食品安全基本法に基づいて運営されている。

2 食品の腐敗等に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品の腐敗とは、食品の糖質や脂質が分解して、風味が悪くなり食用にならなくなることである。
- 2 食品の変敗とは、主に食品のたんぱく質が分解して、徐々に単純な化合物となっていくことである。
- 3 食品の変質とは、食品が徐々に鮮度を失って、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食用にならなくなった状態をいう。
- 4 腐敗のときにも同時に変敗が、変敗のときにも同時に腐敗があるが、両者をはっきり区別することは容易である。

3 細菌性食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 病原細菌によって汚染された食品の飲食により発症する食中毒である。
- 2 気温が高くなり、湿度が上がると起こりやすくなる。
- 3 食中毒細菌が増殖したり、毒素が発生したりして、中毒の原因となった食品は、色、香り、味などに変化がある場合が多く、安全なものとの区別は容易である。
- 4 予防のためには、細菌をつけない、増やさない、殺すの3つが重要である。

4 ブドウ球菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌は、食品に付着すると、さかんに増殖しながらマリントキシンという毒素を産生し、これが食中毒の原因となる。
- 2 黄色ブドウ球菌は、サルモネラ属菌などと比べるとはるかに多く存在し、人の鼻腔内や特に化膿巣^{かのうそう}には濃厚に存在している。
- 3 主な症状は、吐き気、嘔吐が激しく、腹痛があつたり下痢をしたりするが、発熱はほとんどない。
- 4 感染型の食中毒と比べて発病までの時間が1～5時間と短く、3時間前後が多い。

5 カンピロバクターによる食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カンピロバクターによる食中毒は通年みられ、わが国の食中毒事件数では近年上位を占めている。
- 2 菌の特徴は、らせん菌で微好气的条件でのみ発育し、菌数が少量でも発病する。
- 3 鶏の刺身や焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足による感染が多い。
- 4 潜伏期間は1日で、主な症状は下痢、腹痛、発熱などである。

6 ノロウイルスによる食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 わが国では、ウイルス性食中毒のほとんどはノロウイルスが原因であり、1～3月に発生件数が多い。
- 2 感染源として、二枚貝を生で、あるいは加熱不十分のまま食べた場合や何らかの経路で非加熱食品が汚染された場合などが考えられる。
- 3 症状が回復して1週間が経過した患者の糞便からウイルスが検出されることがある。
- 4 予防方法として、75℃で1分加熱することで不活化する。

7 有毒植物や寄生虫に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモには通常毒性はないが、発芽時にはその芽にシアンという毒成分を持っている。
- 2 サルコシステイス・フェアリーは馬刺しで中毒を発生するが、 -20°C で48時間以上の冷凍で死滅する。
- 3 アニサキスは、海産魚介類（サケ、サバなど）の生食には注意が必要であるが、 -20°C で24時間以上の冷凍で死滅する。
- 4 クドア・セプテンクタータは、主に養殖ヒラメを生食して中毒を発生するが、 -20°C で4時間の冷凍で死滅する。

8 食品中の汚染物質に関する次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 残留農薬 ———— ポジティブリスト制度
- 2 PCB ———— カネミ油症
- 3 ヒ素 ———— 深海性魚介類
- 4 カドミウム ———— イタイイタイ病

9 衛生微生物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 真菌類（かび、酵母）は、食品について繁殖し、外見や味、香りなどをそこねるばかりではなく、ある種のかびは有毒物質を産生するので、食品衛生上注意しなければならない。
- 2 細菌は分裂を繰り返しながら短時間で大量に増殖し、各種の病原体になっていく。また、食中毒を発生させる原因物質の主要を占めている。
- 3 自己の菌体内に耐久性の構造物（芽胞）をつくる細菌は、増殖型の菌に比べ、熱、乾燥、光線、化学薬品に対する抵抗性が弱い。
- 4 病原性のある微生物が体内に侵入すると、体はこの病原体に抵抗するために、血液のなかに抗体をつくる。

10 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品を、製造、加工したり保存するときに用いられる調味料、保存料、着色料などを食品添加物という。
- 2 数多くの動物実験などを行い、有効性、安全性が確認されたもののみ使用が認められている。
- 3 食品衛生法でその使用基準が定められている。
- 4 食品に使用した添加物は、食品衛生法により表示が必要である。

1 1 食品添加物に関する次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 甘味料 —— 亜硝酸ナトリウム
- 2 着色料 —— タール系色素
- 3 保存料 —— ソルビン酸カリウム
- 4 漂白剤 —— 亜硫酸ナトリウム

1 2 食品の簡易鑑別法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鮮度が良好な魚は水中に沈み、不良なものは水に浮かぶ。
- 2 鮮度が良好な卵は、電灯の光に透かして明るく透けて見える。
- 3 バターは、水滴を遊離し、香味がよく、酸味、変敗臭などがなく、色調、光沢が均等で、はんでん はもん斑点や波紋があるものがよい。
- 4 缶詰は、缶の上下両面がへこんでいるものが良品で、缶が膨らんだものは、腐敗してガスが出たものであり食用不可である。

1 3 消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることをいう。
- 2 防腐とは、微生物を死滅、あるいはその発育を阻止することにより腐敗を防ぐことをいう。
- 3 熱湯消毒は、85℃以上の熱湯中で5分間以上煮る方法で、まな板、へら、包丁の消毒に勧められる。
- 4 紫外線消毒の効果は、光線の照射された表面だけであり、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。

1 4 食品の安全・衛生に関する法律についての次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品衛生法では、食中毒の患者もしくはその疑いのある者を診断し、またはその死体を検案した医師は、直ち（24時間以内）に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならないと定めている。
- 2 食品安全基本法では、営業者が同法、同法施行令、規格・基準などに違反した場合には、食品などの廃棄命令や施設の改善命令、営業許可の取消や営業の全部もしくは一部の禁止、期間を定めて停止ができる。
- 3 消費者基本法は、消費者利益の擁護と増進に関する対策を総合的に推進し、国民の消費生活の安定および向上を確保することを目的としている。
- 4 食品表示法では、食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはいけないと定めている。

1 5 HACCP（ハサップ）に関する次の記述のうち、誤っているものを

1つ選びなさい。

- 1 HACCPは、食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- 2 HACCPとは、具体的には最終製品の検査を行うことで食中毒などの健康障害を発生させることを防ぐ方法である。
- 3 HACCPの基本概念は、アメリカのNASAで高度な安全性の確保をめざした宇宙食開発のなかから考案された。
- 4 厚生労働省は、集団給食施設などにおける食中毒などを予防するために、HACCPの概念に基づいて、「大量調理施設衛生管理マニュアル」として調理過程における重要管理事項をまとめている。

1 6 食品・料理別の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを

1つ選びなさい。

- 1 野菜を中性洗剤で洗う場合は、0.1%に薄めて手早く洗い（長く浸さない）、流水で洗剤を十分に洗い流す。
- 2 生肉はサルモネラ、カンピロバクター、病原性大腸菌などの食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板、包丁、バット、ボウルなどは生肉専用を使用する。
- 3 殻つき卵は、生食用と加熱加工用の別、賞味期限を確認するとともに、生食用のものが賞味期限を過ぎた場合は、食べるときに加熱殺菌が必要である。
- 4 海産魚介類は、真水で洗浄する必要はないが、魚介類の下処理用の調理器具と、刺し身用の調理器具は分ける。

調理理論

1 調理の意義と目的に関する次の記述のうち、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て、摂取可能な「食物」につくり変える仕事である。
- 2 加工は調理に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調製することである。
- 3 加工された食品は、あくまで調理の素材であり、食物として利用するためには、最終段階で必ず調理という手続きが必要である。
- 4 調理の役割は食品の栄養効率を高めることにあり、嗜好性や安全性については考慮しない。

2 調理操作に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|----|---------|
| 1 電子レンジによる加熱 | —— | 乾式加熱 |
| 2 焼く | —— | 乾式加熱 |
| 3 蒸す | —— | 乾式加熱 |
| 4 煮る | —— | 誘電・誘導加熱 |

3 洗い方と食品に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------------|----|----------|
| 1 | 水だけで洗う | —— | 切身の魚、肉 |
| 2 | 塩を使って洗う | —— | ごぼう、にんじん |
| 3 | ブラシなどを使って洗う | —— | 魚介類、さといも |
| 4 | 加熱後に洗う | —— | ふき、たけのこ |

4 揚げ物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 わが国の日常食には、天ぷら、フライ、から揚げと多彩な揚げ物が利用されている。
- 2 揚げ油は素材の一部として吸収され、栄養的、嗜好的価値を高める。
- 3 揚げ物は180℃前後という高熱で加熱され、この間に衣の脱水、吸油が行われる。
- 4 揚げ物は加熱時間が短く、栄養成分の損失は大きい。

5 でんぷんの糊化（ α 化）を利用した次の食品のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 せんべい
- 2 即席めん
- 3 こんぺいとう
金平糖
- 4 ビスケット

6 中国式料理の特徴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 素材中心で、味つけはもち味本位である。
- 2 季節性が乏しく味つけは濃厚で、スパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。
- 3 多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取りわける。
- 4 視覚的要素が重視され、包丁さばきがポイントになる。

7 乾物の吸水時間ともどし倍率に関する次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 | 切り干し大根 | —— | 15分 | —— | 4.5倍 |
| 2 | 干しいたけ | —— | 20分 | —— | 5.5倍 |
| 3 | 平ゆば | —— | 30分 | —— | 1.5倍 |
| 4 | ひじき(芽ひじき) | —— | 20分 | —— | 8.5倍 |

8 電磁調理器(IH調理器)に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 使用できる鍋の制限はない。
- 2 直火式、半直火式、間接式などの加熱方式がある。
- 3 硬質セラミックのトッププレート上に磁性体を置くと、電磁誘導により発生したうず電流のため、磁力線のエネルギーに相当する発熱が起こる。
- 4 マイクロ波による加熱方式である。

9 調理器具に関する次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 | せいろ | —— | 切碎・成形用器具 |
| 2 | 粉ふるい | —— | ろ過用器具 |
| 3 | おろしがね | —— | 磨砕用器具 |
| 4 | 巻きす | —— | 圧搾用器具 |

10 食べ物の味に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品中に含まれ、味としての刺激を与える物質を呈味物質という。
- 2 味の種類は甘味、酸味、塩味、苦味の4つが基本味とされていたが、現在ではうま味を加えて5つの基本味と考えるようになった。
- 3 味は唾液や水にとけて、口腔内に存在する味蕾の味細胞を刺激し、その刺激が味覚神経やいくつかの神経を経て、大脳に伝わって認識される。
- 4 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抑制効果という。

1 1 合わせ酢に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二杯酢は、食酢と出し汁を合わせる。
- 2 三杯酢は、食酢とみりん、出し汁を合わせる。
- 3 吉野酢は、食酢、食塩、砂糖、しょうゆ、ごまを合わせる。
- 4 甘酢は、食酢、食塩、砂糖またはみりんを合わせる。

1 2 オーブンの内部温度と調理例に関する次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 | 強火 | —— | 200～220℃ | —— | グラタン |
| 2 | ごく強火 | —— | 230～250℃ | —— | プディング |
| 3 | 中火 | —— | 160～200℃ | —— | ケーキ |
| 4 | ごく弱火 | —— | 100～120℃ | —— | トースト |

1 3 ソースに関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----------|----|-----------|
| 1 | ブルーテソース | —— | 牛乳の白ソース |
| 2 | ブラウンソース | —— | トマトピューレ入り |
| 3 | ビネグレットソース | —— | 酢とサラダ油 |
| 4 | トマトソース | —— | ブイヨンのソース |

1 4 寒天とゼラチンに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 寒天で2色かんを作る時は、下層を完全に冷やし固めてから上層を入れる。
- 2 寒天は、動物の皮や腱、骨からとったたんぱく質である。
- 3 ゼラチンは、0.5～1%の濃度で冷やさなくても凝固する。
- 4 寒天ゼリーは時間が経つとゼリーから水が出てくる。この現象は寒天濃度、砂糖濃度が高いほど起こりにくい。

1 5 大量調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 煮物は、煮くずれしやすいので、余熱を考慮した加熱条件にする。
- 2 炒め物は、1回に炒める量を少なくすると仕上がりが良い。
- 3 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（出し汁）の量が多い。
- 4 炊飯では沸騰までの時間管理が大切である。

1 6 接客サービスの方法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ブッフェスタイルは原則として立食で、人数の増減に対応しやすいが、料理のロスが出やすい。
- 2 日本料理の宴席（座敷）での会席料理の配膳方法は、原則として客の前方から供する。
- 3 西洋料理では、飲み物は客の前方から給仕する。
- 4 中国料理では、1卓6～8人の円卓を用いることが多く、出入り口から近いところが主客である。

食文化概論

1 日本の食文化に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 本膳料理は、室町時代に成立した式正料理という儀式料理の一部として確立された。
- 2 安土桃山時代に、濃口しょうゆが江戸で発達し、握り寿司、うなぎの蒲焼き、つくだ煮など多様な日本の食べ物を生み出した。
- 3 江戸時代には、調理や食事構成上の偏食による害なども現れはじめ、貝原益軒の「養生訓」などで食生活上の注意が説かれるようになった。
- 4 現代の日本人の日常食には、和・洋・中国の料理やそれぞれが折衷した料理が並存している。

2 食事様式に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 世界の食事様式には、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを三大食法という。
- 2 ヨーロッパでは17世紀以降、ナイフ・フォーク・スプーンの3種類を使用して食事をする習慣が上流社会から始まった。
- 3 イスラム教圏やヒンズー教圏では、食事を使うのは右手のみで、左手は不浄なものとされているため、使用しない。
- 4 箸食は、日本に起源があり、中国、朝鮮半島、ベトナム等に広まった。

3 ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用
- 2 バランスがよく、健康的な食生活
- 3 五感で味わう料理
- 4 年中行事とのかかわり

4 西洋料理の特色の比較に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イタリア料理 —— 洗練性、豪華 —— エスカルゴ、カエル
- 2 ドイツ料理 —— 保守的、合理的 —— ガスパチョ、パエリア
- 3 ロシア料理 —— 素朴、実質的 —— ハンバーガー、パスタ
- 4 北欧料理 —— 燻製、マリネ —— さけ、バイキング料理