

## 公 衆 衛 生 学

第 1 問 次の公衆衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) WHO 憲章における健康の定義では、社会的健康の概念は含まれていない。
- (2) 日本国憲法では、公衆衛生の向上、増進への努力を規定している。
- (3) 世界最初となる公衆衛生法は、1848年にアメリカにおいて制定された。
- (4) 疾病が固定した者に対する機能訓練であるリハビリテーションは公衆衛生活動に含まれない。

第 2 問 次の衛生統計に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 人口動態統計は、人口の動きを示す統計であり、出生届、死亡届の 2 つの届出をもとにしてつくられている。
- (2) 合計特殊出生率は、一人の女性が一生の間に生む平均の子ども数を表し、約 2.1 を下回る状況が継続すると、長期的には人口は減少する。
- (3) 平均寿命とは、0 歳の人在今后平均で何年生きられるかを示したものであり、我が国の平均寿命は、医療、公衆衛生の発展により著しく改善され、世界のトップレベルに達している。
- (4) 周産期死亡率における、周産期死亡とは、妊娠満 22 週以後の死産と生後 1 週未満の新生児死亡をあわせたものである。

第 3 問 次の衛生統計に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) わが国の結核り患率は、先進国中でまだ高く、老年者ほど高率になっている。
- (2) わが国の死因別死亡率において、脳血管疾患による死亡率は、常に心疾患による死亡率を上回っている。
- (3) 国民生活基礎調査における通院者率では、男女ともに「糖尿病」による通院が最も多い。
- (4) 国民健康・栄養調査におけるエネルギー摂取量の平均値の結果をみると、この 10 年間で増加傾向にある。

第 4 問 次の生活環境衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は 1 ミリリットル中に 100 以下でなければならないと定められている。
- (2) 調理室の照度は労働安全衛生規則に従い、全体照明を 100ルクス以上に保つ必要がある。
- (3) 下水道とは、下水を排除するために設けられた排水管、下水処理施設などの施設の総体をさし、我が国の下水道処理人口普及率は 9 割を超えている。
- (4) 水質汚濁の指標（水質の汚れの程度の指標）のひとつとして、微生物の増殖によって消費される酸素の量である BOD（生物化学的酸素要求量）が用いられる。

第 5 問 次の疾病予防に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 疾病の予防活動は、第 1 次から第 3 次までの 3 段階に分けられており、このうち、第 2 次予防は、疾病の早期発見による早期治療を行うことである。
- (2) 感染症の予防については、感染源対策、感染経路対策、感受性対策の 3 つの対策を行う必要がある。
- (3) 予防接種法に基づき市町村長が行う勧奨接種のうち、A 類疾病は、個人予防を目的として位置付けられている。
- (4) がんは、近年、我が国の死因の第一位を占めているが、発生原因などについて不明なところが多いため、早期発見、早期治療が必要であり、がん検診や人間ドック受診が重要である。

第 6 問 次の感染症と感染経路の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- |   |       |      |
|---|-------|------|
| (1) 百日咳                                   | ————— | 飛沫感染 |
| (2) 梅毒                                    | ————— | 接触感染 |
| <input checked="" type="radio"/> (3) 日本脳炎 | ————— | 飛沫感染 |
| (4) 赤痢                                    | ————— | 経口感染 |

第 7 問 次の生活習慣病に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 我が国において、糖尿病の合併症である糖尿病性腎症が原因で透析導入された患者は近年増加傾向にあり、透析導入の原因疾患としては第 2 位となっている。
- (2) 脳血管障害の年齢調整死亡率は、近年男女ともに減少傾向が見られ、特に脳出血の低下が著しい。
- (3) メタボリックシンドロームは、内臓脂肪蓄積に加え、脂質代謝異常、高血圧、血糖値の診断基準のうち 2 つ以上該当する者を予備群、3 つ以上該当する者を強く疑われる者と判定する。
- (4) 特定健康診査・特定保健指導は、生活習慣病予防に着目して、30～60 歳の被保険者・被扶養者を対象に、医療保険者に実施が義務付けられている。

第 8 問 次の母子保健及び学校保健に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 母子保健法により、妊娠した者はすみやかに妊娠の届出をすることになっており、届出に基づき、都道府県から母子健康手帳が交付される。
- (2) 低出生体重児の届出は市町村に行い、必要な時には保健師などが家庭訪問を行う。
- (3) 学校保健安全法により、学校長は、感染症のり患あるいは疑いのある児童、生徒に対して、出席を停止させることができる。
- (4) 学校保健統計によると、被患率の高い疾病としては、虫歯（う歯）や裸眼視力低下などがあげられる。

第 9 問 次の精神保健及び歯科保健に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 地域精神保健活動の第一線機関は、保健所と精神保健福祉センターである。
- (2) 精神保健福祉法に基づく措置入院は、1 名の指定医が患者自身や他人に害を及ぼすと診断した場合に都道府県知事が医療機関に入院させる制度である。
- (3) 現在、自分の歯を 20 歯以上有する者の割合は、80 歳で 30 %を超えている。
- (4) 成人と高齢者に対する歯科保健事業は、歯周疾患に重点が置かれている。

## 食 品 学

第 10 問 次の食品の成分に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 無機質はカルシウム、マグネシウム、カリウム、鉄、亜鉛などで、体成分を構成するだけで、神経の伝達、味覚、浸透圧の調整などの生理作用は持っていない。
- (2) 食品中の脂質は中性脂肪が主であり、中性脂肪を構成する脂肪酸には二重結合をもつ不飽和脂肪酸と、二重結合をもたない飽和脂肪酸がある。
- (3) たんぱく質は脂肪酸がエステル結合して生じた高分子化合物で、たんぱく質を構成しているアミノ酸は 200 数種類が知られている。
- (4) 炭水化物はエネルギー源として重要な物質で、ショ糖や麦芽糖などの単糖類、ぶどう糖や果糖などの少糖類、リボースなどの多糖類に分類される。

第 11 問 次の乳類の成分に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 乳中の炭水化物は主に乳糖である。
- (2) 乳類の無機質にはカルシウムが多く、吸収が良い。
- (3) 牛乳中のたんぱく質はカゼインが主であり、その他アルブミン、グロブリンを含む。
- (4) 牛乳中にはビタミン C を多く含む。

第 12 問 次のきのこに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) しいたけの旨味成分はグアニル酸である。
- (2) きのこの甘味の主成分はマンニトール、トレハロースである。
- (3) きのこはビタミン C とプロビタミン A (ベータカロテン) を多く含む。
- (4) きのこには炭水化物が比較的多いが、消化されにくい食物繊維が多い。

第 13 問 次のチーズに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) プロセスチーズは数種のナチュラルチーズを配合し、加熱溶融し乳化したものである。
- (2) チーズは牛乳中の脂質を凝固させたもので、ナチュラルチーズのみ存在する。
- (3) プロセスチーズは乳固形分 4%以下と規定されている。
- (4) プロセスチーズは加工後のチーズのことで、5種類に分類される。

第 14 問 次の酒と原料、微生物の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 焼酎            \_\_\_\_\_    酒精、芋            \_\_\_\_\_    麹かび、焼酎酵母
- (2) 清酒            \_\_\_\_\_    大麦、ライ麦        \_\_\_\_\_    酢酸菌
- (3) ビール          \_\_\_\_\_    大麦                  \_\_\_\_\_    ビール酵母
- (4) ブドウ酒        \_\_\_\_\_    ブドウ                \_\_\_\_\_    ブドウ酒酵母

第 15 問 次の動物性食品のたんぱく質に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) コラーゲンは水を加えて加熱するとゼラチンにかわる。
- (2) 卵白のたんぱく質はオボアルブミンが主で、粘性はオボムチンによる。
- (3) 卵黄のたんぱく質はリポたんぱく質で脂質を多く含む。
- (4) 魚肉のたんぱく質は約 50%前後含まれているが、季節によって大きく変動する。

# 栄 養 学

第 16 問 次の栄養素に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 栄養素とは、健康な日常生活を送るために体外から取り入れる物質のことをいう。
- (2) 生体内で活動のエネルギー源となる栄養素は、炭水化物とビタミンである。
- (3) 無機質は、体組織の成長と補充、体機能の維持・調整を役割とする栄養素である。
- (4) 人体の構成成分は、年齢、性別による差があるが、大人の平均は、水分 50 ～ 60%、たんぱく質 15～18%、無機質 3～5%、脂質 15～25%、炭水化物 1%以下、ビタミン微量である。

第 17 問 次の炭水化物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ぶどう糖は、人の血液の中に血糖として約 0.1%含まれる。
- (2) 糊化した状態のでんぷんを  $\alpha$  でんぷん、生のでんぷんを  $\beta$  でんぷんといい、 $\alpha$  でんぷんの方が消化しやすい。
- (3) 食物繊維は、ヒトの消化酵素では消化されない。
- (4) でんぷんは、消化酵素のリパーゼ、マルターゼの働きによりぶどう糖になる。

第 18 問 次の脂質に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 動物性脂質はコレステロールがたまるのを防ぐ。
- (2) 油脂を 190℃以上に加熱した時に分解、発煙することを酸敗という。
- (3) 脂肪エネルギー比率は、1歳以上では、目標量を 40～50%と定めている。
- (4) トランス型の不飽和脂肪酸は、過剰摂取により冠状動脈疾患の発生を増加させることが知られているので、できるだけ少ない摂取が望まれる。

第 19 問 次のビタミンに関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ビタミンA — 水にとけない — 夜盲症
- (2) ビタミンK — 熱に不安定 — 新生児の出血性疾患
- (3) ビタミンB<sub>1</sub> — 水にとけない — 脚気
- (4) ビタミンC — 水にとけにくい — 壊血病

第 20 問 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 基礎代謝は、生命維持、体温保持、心臓の脈はく、呼吸を続けるために必要な代謝である。
- (2) 基礎代謝は、体格や性別、年齢などによる影響はない。
- (3) 甲状腺機能亢進（バセドウ氏病）は、基礎代謝を増進させる。
- (4) 食物を食べた後にエネルギー消費量が増すことを食事誘発性体熱生産という。

第 21 問 次の消化器官のはたらきに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 口腔では、食物を咀嚼により噛み砕く「物理的消化」と、唾液中のアミラーゼによりデンプンを加水分解する「化学的消化」が行われる。
- (2) 胃では、消化酵素のペプシンによるたんぱく質の消化が行われる。
- (3) 小腸壁には、多くのひだがあり、そのひだの表面に無数の絨毛じゅうもうが生え、表面積を広くして吸収を助ける。
- (4) 大腸では水分の吸収は行われず、糞の形成のみが行われる。

第 2 2 問 次の母子栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 妊娠期は、妊娠高血圧症候群、肥満、糖尿病を招きやすいので、これらを予防するために、塩分を控え、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- (2) 離乳食の開始では、米のかゆから与え、1 か月間程度は 1 日 1 回にする。
- (3) はちみつは、満 1 歳未満で与えてよい。
- (4) 学校給食における一人 1 回当たりの栄養量は、1 日の平均所要量の 33%、無機質やビタミン類は、40～50% 摂取できるように計画されている。

第 2 3 問 次の成人期の栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) エネルギーの摂取量は、標準体重維持程度にする。
- (2) 脂肪の少ない良質なたんぱく質を十分に摂る。
- (3) 食塩は控えめにし、1 日の摂取量は成人男性で 11 g 未満、成人女性で 10 g 未満にする。
- (4) 食物繊維を適量摂り、緑黄色野菜を十分に摂る。

第 2 4 問 次の肥満症の栄養に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 摂取エネルギーが消費エネルギーを上回った結果である。
- (2) 肥満は、糖尿病、貧血、腎臓病の原因となる。
- (3) 肥満の治療法は、食事制限であり、運動療法、行動療法は組み合わせなくてもよい。
- (4) 成人の肥満の指標は、BMI が 20 以上である。



## 食 品 衛 生 学

第 25 問 次の微生物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 腐敗微生物とは、食品の腐敗・変敗の原因となる微生物を総称している。
- (2) 細菌には、球菌、桿菌、らせん状菌がある。
- (3) 通性嫌気性菌とは、酸素があると増殖できない菌のことである。
- (4) ウイルスは、細菌に比べて小さく電子顕微鏡でなければ見えない。

第 26 問 次の細菌性またはウイルス性食中毒の原因と主な感染源ならびに予防法に関する記述の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 腸炎ビブリオ           — 鶏肉           — 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒
- (2) ノロウイルス           — 二枚貝       — 85～90℃、90秒以上の加熱
- (3) 腸管出血性大腸菌      — 卵            — 70℃、1分間以上の加熱
- (4) サルモネラ            — 魚介類       — 食塩水でよく洗う

第 27 問 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 毒きのこによる中毒の病因物質は、ムスカリン、アマニチンなどである。
- (2) 毒ぜり中毒の病因物質は、アコニチンというアルカロイドである。
- (3) フグ中毒は、加熱しても無毒化しないテトロドトキシンによって発生する。
- (4) ジャガイモ中毒は、ジャガイモの芽や緑色の部分にあるソラニンによって発生する。

第 28 問 次の寄生虫と主な感染源ならびに予防法に関する記述の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) サルコシステイス — サワガニ — 冷凍
- (2) トキソプラズマ — 淡水魚 — 加熱
- (3) 旋毛虫 — 熊 — 加熱又は冷凍
- (4) アニサキス — 馬肉 — 流水洗浄

第 29 問 次の消毒と消毒方法に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 逆性せっけんは、洗浄力と消毒力が強いため、石けんの代用としても使用できる。
- (2) 低温保持殺菌法は、パスツリゼーションともいい、10℃以下で30分間温度を保つことで、栄養型の病原菌を全て殺菌する。
- (3) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が70%くらいのものが効果的で、飲料水、生野菜等の食品などの消毒に使用される。
- (4) 紫外線殺菌法は、照射される部分のみ効果があり、調理室内の空気、水あるいはまな板の表面の殺菌によい。

第 30 問 次の食品の劣化に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 変質とは、微生物以外の原因によって起こる食品の劣化のことをいう。
- (2) 水分活性は、微生物が利用できる食品中の自由水を示す数値である。
- (3) 水素イオン濃度 (pH) が pH 4.5 以下、または pH 9.6 以上の条件で細菌が増殖し易い。
- (4) 水分活性 (Aw) が、0.96 以上では多くの細菌が増殖し易い。

第 3 1 問 次の食品の異物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 動物性異物のうち、ヒトの毛髪は異物混入のトップである。
- (2) 植物性異物には、ワラ、紙片、繊維などがある。
- (3) 異物混入防止策として、原料の選別、そ族・昆虫の侵入防止、従業員の衛生教育などが重要である。
- (4) 人毛髪の混入は、作業衣、帽子等の不適切な着用などが原因となる。

第 3 2 問 次の食品添加物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 栄養強化の目的で使用した食品添加物は、すべて表示しなければならない。
- (2) 食品添加物を酸化防止の目的で使ったときは、その物質名に加え、用途名を併記しなければならない。
- (3) 食品添加物であるすべての色素は、登録検査機関における検査に合格したものでなければ販売できない。
- (4) 保存料は、食品に付着している微生物の繁殖をおさえる殺菌作用が強いものが多い。

第 3 3 問 次の農薬と残留農薬に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ポジティブリスト制度とは、基準が定められていない農薬が一律基準（0.01ppm）以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度である。
- (2) 残留農薬とは、農作物の病虫害防除等のために使用された農薬が、農・畜産物に残留したものをいう。
- (3) 農産物の残留農薬基準の対象になっている農薬は、食品表示法により残留基準値が設定されている。
- (4) 国民の農薬摂取量調査では、実際の農薬摂取量は許容 1 日摂取量（ADI）に比べて大幅に低い。

第 3 4 問 次の環境汚染と食品に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食物連鎖の例として、水草が湖水中の農薬を継続的に吸収することにより、湖水中の濃度より高濃度に農薬を蓄積することがあげられる。
- (2) 飲料水の放射性セシウムの基準値は 5 0 B q (ベクレル)/k g である。
- (3) ダイオキシン類特別措置法に基づき、食品ごとにダイオキシン類の基準が定められている。
- (4) 厚生労働省は、魚介類中の水銀の暫定的規制値を定めている。

第 3 5 問 次のうち、特定原材料名として表示が義務付けられている食品の組み合わせとして**正しいもの**はどれか。

- (1) えび、イカ
- (2) 小麦、かに
- (3) 牛肉、そば
- (4) 大豆、いくら

第 3 6 問 次の遺伝子組み換え食品に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 遺伝子組み換え食品は、食品衛生法に基づき安全性審査が義務付けられている。
- (2) 遺伝子組み換え食品と非遺伝子組み換え食品が分別されていない場合は、「遺伝子組み換え不分別」である旨の表示をしなければならない。
- (3) 遺伝子組み換え食品を使用していない場合は、「遺伝子組み換え不使用」である旨の表示をしなければならない。
- (4) 遺伝子組み換え食品の表示は、食品表示法に基づき行う。

第 37 問 次の食品衛生対策に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品衛生法に基づき厚生労働大臣の登録を受けた登録検査機関は、命令検査や自主検査を実施しており、試験検査の精度管理が義務付けられている。
- (2) 食品衛生推進員は、食品衛生施設の立ち入り検査や食品の収去検査などにあたっている。
- (3) 乳製品、食肉製品、添加物など特に衛生上の配慮が必要な食品を製造加工する施設には食品衛生責任者を置かなければならない。
- (4) 食品衛生監視員は、営業者らと施設の衛生管理にあたるとともに、従事者の衛生教育に努めている。

第 38 問 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、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用する。
- (2) 食品ならびに移動性の器具および容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60 cm 以上の場所で行う。
- (3) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするため、60 分以内に中心温度を 20℃ 付近まで下げるよう工夫する。
- (4) 調理後直ちに提供される以外の食品は、10℃ 以下または 65℃ 以上で保管し、病原菌の増殖を抑制する。

第 39 問 次の食品衛生法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品等事業者の責務として、自らの責任において、販売食品等の安全性の確保に努めなければならない。
- (2) 食品衛生とは、食品、医薬品、添加物、容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- (3) 食品または食品添加物の製造、使用、保存方法等についての基準や成分規格を定めることができる。
- (4) 許可が必要である営業を無許可で営んだ場合は、2 年以下の懲役または 200 万円以下の罰金に処される。

## 調理理論（理論）

第 40 問 次のなべに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 銅なべ：銅は熱伝導率が銀に次いで大きく、熱効率、熱保有率も良い。
- (2) 土鍋：温まりにくく、冷めにくい。保温力が強く、空炊きで破損しやすい。
- (3) 鉄：熱伝導率が高く熱容量も大きいので熱が早く伝わり、保温力もある。サビにくい。
- (4) アルミニウム：軽くて熱伝導率が高い。アルマイトは酸にも強い。

第 41 問 次の砂糖の調理的特色に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 粘りやつやを出す。
- (2) ゼリー強度を高める。
- (3) でんぷんの老化を防ぐ。
- (4) 砂糖濃度が低いほうが微生物の発育を妨げ、腐敗を防ぐ。

第 42 問 次の食酢の調理的特色（調味以外）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 微生物の生育を抑え、防腐作用がある。
- (2) たんぱく質の熱凝固を早め柔らかくする。
- (3) 骨など組織を軟化する。
- (4) 生臭みを除く。

第 4 3 問 次の味と温度に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 酸味、苦味は普通 15℃の常温で弱く、温度の上昇に従い強く感じる。
- (2) 甘味は 30～40℃（体温に近い時）で最も強く感じる。
- (3) 味には温度の変化で強く感じる時と弱く感じる時がある。
- (4) 塩味は低温で強く感じ、温度が上昇すると柔らかく（弱く）感じる。

第 4 4 問 次のでんぷんに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) でんぷんの種類は、米、とうもろこしなどの種実と、じゃがいも、タピオカなどの根茎に分けられる。
- (2) 生でんぷんに吸水させて、加熱すると膨潤、糊化し、粘度を増して透明になる。
- (3) 主なでんぷんの調理には、うすくず汁、くずざくら、ごま豆腐などがある。
- (4) でんぷんの糊化開始の温度は、どのでんぷんも 90℃程度である。

第 4 5 問 次の鶏卵の調理的特色に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 鶏卵の凝固温度は、卵黄が 80℃で、卵白は 65～70℃である。
- (2) 温泉卵は 65～68℃の温度で 20～30 分間の加熱でできる。
- (3) 酢、塩、カルシウムは、加熱凝固を促進する。
- (4) 卵黄はレシチンを含み油脂を乳化する働きがある。

第 4 6 問 次の寒天の調理的特色に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 一般に寒天濃度 3～4% で使用される。
- (2) 寒天濃度が低い程ゼリー強度は大きい。
- (3) 水につける時間の長いほうが溶けやすい。
- (4) ゼリーは、60℃付近が一番、分離しにくい。

第 4 7 問 次の特定給食における献立の一般的条件に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 栄養バランスがとれている。食べる人の好みにあわせる必要はない。
- (2) 食材料費の予算内で料理を組み合わせ、食品の選択が行われている。
- (3) その施設の調理上の諸条件に見合った献立であること、また、衛生的で安全性が保てる献立である。
- (4) 調理担当者が、献立に書いてある分量と指示に従って調理すれば、十分に技術が生かせ、おいしい食事が作れる内容である。



## 調理理論（実技）

第 48 問 次の乾物のもどし倍率（重量比）およびもどし方に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

（食品名）	（倍率）	（もどし方）
(1) 昆布（日高産）	— 2.5	— 水に約 15 分浸す
(2) 糸かんてん	— 9	— たっぷりの水に約 30 分浸す
(3) ぜんまい	— 6.3	— 水に一晩浸した後、熱湯に入れて約 20 分ゆでる
(4) きくらげ	— 4	— 沸騰湯で 5 分間ゆでる

第 49 問 次の魚のおろし方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大名おろしは、中落ち（骨）に付く身が多い。
- (2) 三枚おろしは、中落ちに付く身の量が少なく、上身と下身の歩留りが良い。
- (3) 五枚おろしは、カレイ、ヒラメなど身が薄く幅の広い魚や、身割れしやすいカツオなどに用いるおろし方である。
- (4) 骨抜きを用いて中骨を抜く時は、尾の方に向かって抜くと抜きやすい。

第 50 問 次の調理の 5 法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理法には煮物、蒸し物、焼き物、揚げ物、炒め物の 5 つの基本的な手法がある。
- (2) 刺身は魚介類を生食する代表的な日本料理で、平作り、角作り、焼き霜作りなどがある。
- (3) 和え物は、下処理した材料にあえ衣を混ぜ合わせる調理法で、うの花和え、木の芽和え、黄金和えなどがある。
- (4) 酢の物は、和え物の一種で、下処理した材料を調味酢と和える調理法で、主に魚介類を用いることが多いが野菜や他の食品も利用される。

第 5 1 問 次の調理法に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

(調理法)	(加熱温度)	(特徴)
(1) 煮物	— 100℃以下	— 一度に沢山煮ることはできない
(2) 蒸し物	— 80℃以下	— 香味の損失が多い
<input checked="" type="radio"/> (3) 焼き物	— 100～250℃	— 内部の栄養成分の損失を防ぐ
(4) 揚げ物	— 200～250℃	— ビタミン類の損失が多い

第 5 2 問 次のビーフステーキの加熱の度合い（鉄板焼き）に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

(1) レア	— 中心部 40℃	— 表面は鮮やかな紅色
(2) ミディアム	— 中心部 50℃	— 内部は淡い赤色
<input checked="" type="radio"/> (3) ウェルダン	— 中心部 85℃	— 表面は灰褐色
<input checked="" type="radio"/> (4) ベリーウェルダン	— 中心部 90～95℃	— 筋繊維がバラバラになる

※ (3)、(4) いずれを選択した場合も正答とする。

第 5 3 問 次の揚げ物の吸油量（平均的な値）に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

(材料)	(揚げ方)	(吸油率%)
(1) じゃがいも	— 素揚げ	— 10
<input checked="" type="radio"/> (2) 鶏肉	— から揚げ	— 2
(3) えび	— フライ	— 20
(4) 椎茸	— 天ぷら	— 35

第 5 4 問 次の炒め物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 炒める時の油の使用量は、通常、材料の 25～30%である。
- (2) 栄養成分の損失が少なく、脂溶性ビタミンの吸収が良い。
- (3) 欠点として、食品の周囲に油の膜ができるので味がなじみにくい。
- (4) 材料を均一に加熱できるように、形や大きさをそろえて切ることがポイントのひとつである。

第 5 5 問 次の炊飯（うるち米）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 飯のおいしさは米の品質、水加減、火加減で決まる。
- (2) 洗米は米に付着している糠ぬかやゴミを洗い流すため、たっぷりのぬるま湯でじっくり時間をかけて洗うのが良い。
- (3) 洗米後、加熱前の浸漬時間は普通 30分～90分である。
- (4) 沸騰後釜の内部温度を 100℃に 20分間保つような火加減にすれば、米のベータでんぷんがアルファでんぷんになる。

第 5 6 問 次のフォン(煮出し汁)に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) フォン・ブラン — 褐色煮出し汁
- (2) フォン・ド・ヴォー — 仔牛肉の煮出し汁
- (3) フォン・ド・ヴォライユ — 魚の煮出し汁
- (4) フォン・ド・ポアッソン — 鶏肉の煮出し汁

## 食 文 化 概 論

第 57 問 次の記述のうち、イスラム教徒が食物のタブーとしている事項として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) えび・うなぎなど、うろこのない魚を食べない。
- (2) 豚を食べない。
- (3) 血液を食べない。
- (4) 飲酒は禁止されている。

第 58 問 次の日本料理の調理様式の特徴に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 料理 — 味を重視し、調味中心。澱粉の使用も特色。
- (2) 主材料 — 生の魚介類、四季の野菜類。旬の食材を大事にする。
- (3) 調味法 — 濃厚、ソース重視。
- (4) 調理法 — 炒め物、揚物。

第 59 問 次の三大食法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 東南アジアの手食マナーには、食前・食後の手洗い、右手を使う、3本の指で食べるなどがある。
- (2) 日本の箸は、最初は祭器としてピンセット様の折り箸であった。
- (3) ナイフ・フォーク・スプーンの3つセットの食事作法は17世紀フランス宮廷料理の完成で確立した。
- (4) 箸食の文化は、日本で弥生時代に始まり、後に中国へと伝わった。

第 60 問 次のユネスコ無形文化遺産に登録申請した際に定めた「和食」の特徴に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 単一で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2) 優れた健康的な食生活をささえる栄養バランス
- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4) 正月などの年中行事と密接な関わり