

平成 29 年度調理師試験問題

【 注 意 事 項 】

- 試験問題は、Ⅰ 公衆衛生学(9 問)
Ⅱ 食 品 学(6 問)
Ⅲ 栄 養 学(9 問)
Ⅳ 食品衛生学(15 問)
Ⅴ 調 理 理 論(18 問)
Ⅵ 食文化概論(3 問)
の 6 科目、計 60 問あります。全てに解答してください。
- 試験時間は午後 2 時から午後 4 時までの 2 時間です。
- 本試験はマークシート方式です。
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。
- 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナを、忘れずに記入及びマークしてください。

〈記入例 1〉

フリガナ	ショクヒン	ヤスコ
氏 名	食 品	安 子

受 験 番 号			
0	0	0	1
①	①	①	●
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
●	●	●	○

- 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。
- 答えは、1 問につき 1 つしかないので、2 つ以上にマークすると不正解となります。

〈記入例 2〉

例題 1 奈良県庁の所在地として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 奈良市
- ② 大和郡山市
- ③ 橿原市
- ④ 大和高田市

1	●	②	③	④
---	---	---	---	---

正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。

指示があるまで開いてはいけません

I 公衆衛生学

- 1 次の公衆衛生に関するウィンスローの定義についての記述で、() 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。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を（ア）し、寿命を（イ）し、肉体的・精神的健康と（ウ）の増進を図る科学であり、技術である。」

- | | ア | | イ | | ウ |
|-----|----|---|----|---|----|
| ○ ① | 根絶 | — | 謳歌 | — | 能率 |
| ② | 予防 | — | 延長 | — | 能率 |
| ③ | 根絶 | — | 延長 | — | 能力 |
| ④ | 予防 | — | 謳歌 | — | 能力 |

- 2 次の憲法第25条についての記述で、() 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。

「すべて国民は、（ア）で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（イ）の向上及び（ウ）に努めなければならない。」

- | | ア | | イ | | ウ |
|-----|----|---|------|---|----|
| ○ ① | 健康 | — | 公衆衛生 | — | 増進 |
| ② | 豊か | — | 公衆衛生 | — | 減退 |
| ③ | 豊か | — | 社会保険 | — | 減退 |
| ④ | 健康 | — | 社会保険 | — | 増進 |

- 3 介護保険制度についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 都道府県に設置される介護認定審査会において、要介護認定の審査・判定が行われる。
- 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1～2及び要介護1～5に区分され、その要介護認定は一定期間ごとに更新されている。
- ③ 被保険者は、第1号～第3号被保険者からなる。
- ④ 介護施設入所者の食費・居住費は、介護給付の対象となる。

- 4 地域保健法により規定されている保健所の業務について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 歯科保健に関する事項
- ③ 看護師に関する事項
- ④ 精神保健に関する事項

5 衛生統計についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 合計特殊出生率は、15～49歳女性の年齢別出生率の合計で、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表す。
- ② 高齢化率は、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合である。
- ③ 健康寿命は、日常生活に介護等を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。
- ④ 人口静態統計は、ある一定の日時における人口集団の特性を数的に表したものであり、3年ごとに行われる国民生活基礎調査により集計している。

6 感染症とその媒介するものの組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① デング熱 — ノミ
- ② マラリア — 蚊
- ③ 消化器系感染症 — ハエ
- ④ ツツガ虫病 — ダニ

7 事業者が、その事業場に附属する食堂または炊事場を設ける場合の労働安全衛生規則に規定されている内容として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ハエその他の昆虫、ネズミ、犬、猫等の害を防ぐための設備を設ける。
- ② 食器、食品材料等の消毒の設備を設ける。
- ③ 食堂の床面積は、1人当たり3.3㎡以上とする。
- ④ 炊事従業員専用の休憩室及び便所を設ける。

8 母子保健についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 妊娠した者は、速やかに妊娠の届出をすることになっている。
- ② 体重2,800g未満の新生児を低出生体重児といい、届出は市町村に行う。
- ③ 健康診査として、妊婦健康診査や乳幼児健康診査が行われている。
- ④ 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じた母子の一貫した健康記録であり、保健指導の際に重要な資料として利用される。

9 食育基本法の基本的施策について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 職場における食育の推進
- ② 学校、保育所等における食育の推進
- ③ 家庭における食育の推進
- ④ 食育推進運動の展開

Ⅱ 食 品 学

10 穀類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 粳米^{うるち}のデンプンは、アミロースとアミロペクチンがおよそ2 : 8の割合で含まれている。
- ② 小麦のタンパク質は、グルテンが主成分である。
- ③ 二条大麦は、ビールの原料となる。
- ④ とうもろこしのタンパク質は、リジンを多く含む。

11 きのか類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水分含量は、生のものでは90%以上のものが多い。
- ② プロビタミンAを多く含む。
- ③ 炭水化物として食物繊維が占める割合が大きい。
- ④ 甘味成分としてマンニトールを含む。

12 鶏卵の成分についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 鶏卵は、ビタミンCに富む食品である。
- ② 卵黄は、全卵重量の約60%を占めている。
- ③ 卵黄のタンパク質のほとんどが、脂質と結合したリポタンパク質である。
- ④ 卵白の主なタンパク質は、カゼインである。

13 獣鳥肉類の成分についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 栄養素として、炭水化物を多く含む。
- ② 無機質として、リンを多く含む。
- ③ 脂肪酸として、パルミチン酸を含む。
- ④ 食肉の色は、ミオグロビンに起因する。

14 食品の表示と規格についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品表示法は、消費者庁が所管している。
- ② 期限表示として、消費期限あるいは賞味期限の表示が定められている。
- ③ 牛乳及び乳製品の規格は、農林水産省の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により定められている。
- ④ Eマークは、地域の特色ある特産品について、都道府県の基準に適合し認証された食品に付与される。

15 保健機能食品についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 特定保健用食品（疾病リスク低減表示）において、カルシウムと骨粗しょう症に関する表示が認められている。
- ② 特定保健用食品は、保健機能に関する成分以外の栄養成分を表示する必要はない。
- ③ 栄養機能食品は、1日当たりの摂取目安量を表示する必要がある。
- ④ 生鮮食品は、機能性表示食品の対象となっている。

Ⅲ 栄 養 学

- 16 炭水化物についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 構成元素は、炭素と水素の2種類である。
 - ② ショ糖は、ブドウ糖と果糖が結合した二糖である。
 - ③ デンプンに水を加えて加熱すると、アミロースとアミロペクチンが規則正しく並んだミセル構造が壊れる。
 - ④ アルギン酸は、海藻に含まれる食物繊維である。
- 17 タンパク質、アミノ酸の役割についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① タンパク質は、血液や筋肉組織などを作る。
 - ② タンパク質は、炭水化物や脂質のようなエネルギー源とはならない。
 - ③ タンパク質は、ホルモンや酵素の原料となる。
 - ④ トリプトファンは、体内でナイアシンをつくる原料となる。
- 18 脂質についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① ステアリン酸は、不飽和脂肪酸である。
 - ② ドコサヘキサエン酸（DHA）は、n-6系多価不飽和脂肪酸である。
 - ③ レシチンには、乳化作用がある。
 - ④ 油脂を放置すると、空気中の酸素と反応して有害物質グリセロールが生成する。
- 19 ビタミンとその欠乏症の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① ビタミンA — 骨軟化症
 - ② ビタミンB₆ — 脚気
 - ③ ビタミンB₁₂ — 悪性貧血
 - ④ ビタミンC — ペラグラ
- 20 カルシウムについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 体内カルシウムの99%が骨と歯に含まれる。
 - ② 摂取したカルシウムがタンパク質と結合することにより、小腸での吸収率が高まる。
 - ③ カルシウムとリンの摂取比率は、1：3が望ましい。
 - ④ 体内のカルシウム蓄積速度は、思春期前半に最大となる。

21 消化・吸収についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 胃では、ペプシンによるタンパク質の消化が行われる。
- ② コレステロールは、胃で吸収される。
- ③ 小腸壁には多くのひだがあり、ひだの表面に無数の絨毛が生え、表面積を広くして吸収を助けている。
- ④ 大腸では、腸内細菌により食物繊維の一部が分解され、生成した有機酸が吸収されてエネルギー源として利用される。

22 日本人の食事摂取基準（2015年版）についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 対象者は、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者まで含んでいる。
- ② エネルギーの摂取量及び消費量のバランスの維持を示す指標として、BMI（body mass index）が採用されている。
- ③ 目標量とは、生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とするべき摂取量のことである。
- ④ 脂質摂取エネルギーの総摂取エネルギーに占める割合は、10～15%が望ましい。

23 各ライフステージの栄養についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 乳児期は、脂溶性ビタミンA及びDの過剰摂取に注意が必要である。
- ② 幼児期は、バランスの良い献立と薄味を心がけて良い食習慣を育てることが重要である。
- ③ 成人期は、生活習慣病の発症を予防する食生活に心がけることが大切である。
- ④ 妊婦に対する食事摂取基準には、カルシウムの付加量が設けられている。

24 病態と食事療法の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 高血圧症 — カリウムの摂取を制限する。
- ② 痛風 — アルコールの摂取を避ける。
- ③ 脂質異常症 — 獣鳥肉類より魚類を積極的に摂取する。
- ④ 糖尿病 — 水溶性ビタミンを補給する。

IV 食品衛生学

- 25 腸管出血性大腸菌とそれによる食中毒についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ペロ毒素を産生する。
 - ② 100個以下の菌量で発症することがある。
 - ③ 重症の場合、溶血性尿毒症症候群を併発することがある。
 - ④ 細菌性食中毒の原因菌として、発生件数が最も多い。
- 26 カンピロバクターとそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 耐熱性であり、加熱調理でも生き残る。
 - ② 微好気性である。
 - ③ 潜伏期は、8～20時間である。
 - ④ 焼き飯やピラフなどによる発症例が多い。
- 27 食中毒の予防についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ボツリヌス菌は、食品を真空包装する。
 - ② 黄色ブドウ球菌は、食品に直接素手で触れない。
 - ③ 腸炎ビブリオは、魚介類を真水で洗浄する。
 - ④ ノロウイルスは、二枚貝の生食を避ける。
- 28 水産物の自然毒とそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 麻痺性貝毒の有毒成分は、エルゴタミンである。
 - ② イシナギの肝臓を多量に摂取すると、ビタミンE過剰症が起こる。
 - ③ シガテラの症状として、ドライアイスセンセーションがある。
 - ④ フグ毒は、加熱することで無毒化される。
- 29 植物性自然毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 青ウメの有毒成分は、特に皮の部分に多く含まれている。
 - ② ジャガイモの有毒成分は、発芽部分や緑色部分に多く含まれている。
 - ③ ビルマ豆の有毒成分であるリナマリンは、アルカロイドである。
 - ④ トリカブトの有毒成分であるアコニチンは、青酸配糖体である。
- 30 寄生虫の主な感染源についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 有鉤条虫は、豚肉によって感染する。
 - ② アニサキスは、野菜によって感染する。
 - ③ 回虫は、魚介類によって感染する。
 - ④ 横川吸虫は、鶏肉によって感染する。

31 消毒・殺菌についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 紫外線殺菌は、食品の殺菌に有効である。
- ② 逆性石けんは、洗浄力が強いので石けんの代用になる。
- ③ 消毒用エタノールは、エタノール含有量が70%くらいのものが効果的である。
- ④ L T L T殺菌は、超高温瞬間殺菌のことである。

32 食品の変質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水分活性は、食品中の水分を自由水の割合で表したものである。
- ② 酢漬けなどの酸性の食品では、多くの細菌の増殖が抑制される。
- ③ 揮発性塩基窒素は、食肉、魚肉の鮮度を示す指標である。
- ④ K値は、食肉の鮮度を示す指標である。

33 食品添加物についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、食品安全基本法で定義されている。
- ② 食品添加物の指定は、農林水産大臣が行う。
- ③ 指定添加物は、すべて合成した添加物である。
- ④ 既存添加物は、天然添加物として使用実績があったものである。

34 食品添加物の1日摂取許容量（A D I）についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ヒト試験によって求められる。
- ② ヒトが一生摂取し続けても健康に何ら影響の現れない量である。
- ③ 一般に無毒性量を100で除して算出される。
- ④ ヒトの体重1kgあたりの1日摂取量で表される。

35 食品添加物とその用途の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム — 酸化防止剤
- ② サッカリンナトリウム — 甘味料
- ③ 亜硝酸ナトリウム — 殺菌料
- ④ アルギン酸ナトリウム — 防かび剤

36 食品における放射性物質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 放射性物質の基準値を設定しているのは、食品安全基本法である。
- ② 一般食品の放射性セシウムの基準値は、100Bq/kgである。
- ③ シーベルト（Sv）は、放射性物質による人体への影響を表す単位である。
- ④ 食品への放射線の照射は、ジャガイモの発芽防止に限って認められている。

37 食品衛生法についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 飲食店営業や菓子製造業など政令で規定する営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- ② この法律は、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する。
- ③ 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、食品衛生管理者に監視指導を行わせなければならない。
- ④ 総合衛生管理製造過程の承認は、平成8年から営業許可の必要なすべての業種を対象に実施している。

38 食品安全委員会の設置を規定している法律として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品安全基本法
- ② 消費者基本法
- ③ 食品衛生法
- ④ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）

39 次の食品表示法についての記述で、**いずれの（ ）にも入らないもの**を1つ選びなさい。

「平成27年4月に施行された食品表示法は、（ ）、（ ）及び（ ）の食品の表示に関する規定を統合したものである。」

- ① 健康増進法
- ② 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）
- ③ 計量法
- ④ 食品衛生法

V 調理理論

- 40 調理の目的についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① そのままでは食べられないものを食べられるようにする。
 - ② 食品を衛生的に安全なものにする。
 - ③ 味、色、香りなどを調整し、食欲を抑える。
 - ④ 食品の配合を考え、バランスのとれた栄養が取れるようにする。
- 41 加熱調理操作についての組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 煮る — 乾熱加熱
 - ② 炒める — 乾熱加熱
 - ③ 揚げる — 湿熱加熱
 - ④ 電子レンジ加熱 — 乾熱加熱
- 42 風呂吹き大根などに使われる、**食品の形を保ちながら内部まで熱を伝え、味をむらなく浸透させるために切り込みを入れる方法**を1つ選びなさい。
- ① 片刃包丁
 - ② 面取り
 - ③ かくし包丁
 - ④ 柳刃包丁
- 43 調理操作と調理器具の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 計量 — はかり
 - ② 形成 — ストレーナー
 - ③ ろ過 — 裏ごし器
 - ④ 切碎 — フードプロセッサ
- 44 次の焼く操作のうち、**間接焼きでないもの**を1つ選びなさい。
- ① グリル
 - ② 鉄板焼き
 - ③ 包み焼き
 - ④ ロースト

45 加熱調理についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 蒸し加熱は、水蒸気の放射熱を利用して食品を加熱する方法である。
- ② 電子レンジ加熱では、オーブン加熱に比べてさつまいもの甘みが強くなる。
- ③ 電磁調理器は、鍋自体が発熱するので熱効率は低い。
- ④ 揚げ物は、短時間で調理するため、ビタミン類の損失が少ない。

46 食塩の調味以外の作用についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① タンパク質の熱凝固を抑制する。
- ② すり身の粘着力を減少させる。
- ③ 小麦粉生地の弾力を増す。
- ④ アスコルビナーゼの働きを促進する。

47 だし汁とその材料の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ブイヨン・ド・ブフ — 羊
- ② ブイヨン・ド・ブオライユ — 鶏
- ③ ブイヨン・ド・ポアッソン — 牛
- ④ スータン（素湯） — 魚

48 味と温度の関係についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 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。
- ② 甘味は、30～40℃で最も強く感じる。
- ③ 塩味は、高温で強く感じ、温度が下がると柔らかく（弱く）感じる。
- ④ 酸味、苦味は、普通15℃の常温で強く、温度の上昇に従い弱く感じる。

49 デンプンの膨化調理についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① パンは、イーストの発酵により発生する炭酸ガスを利用している。
- ② 饅頭を作る際、膨張剤として重曹を用いると皮が白く仕上がる。
- ③ ベーキングパウダーには、酸性剤が加えられている。
- ④ シューは、攪拌により抱き込まれた空気泡の核と水蒸気により膨化する。

50 油脂の調理性と食品の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ショートニング性 — クッキー
- ② クリーミング性 — パウンドケーキ
- ③ 水中油滴型エマルジョン — マヨネーズ
- ④ 油中水滴型エマルジョン — 生クリーム

51 ビタミンについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ビタミンB₁は、洗米により50～80%流出する。
- ② 水溶性ビタミンは、脂溶性ビタミンに比べて調理による成分変化が少ない。
- ③ ビタミンB₂、B₆は、熱に強い。
- ④ ビタミンCは、アスコルビナーゼによって酸化される。

52 特定給食施設における献立作成についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 栄養基準量は、エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩相当量）、食物繊維について設定することが望ましい。
- ② 使用する食品のバランスを整えるために、食品群別の使用量を調整して食品構成表を作成する。
- ③ 朝・昼・夕3回の食事への栄養量の配分は、一般的に朝食1.5：昼食1.0：夕食1.0である。
- ④ 栄養価の計算は、日本食品標準成分表を用いる。

53 大量調理についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 蒸発率が高い。
- ② 加熱時間が短い。
- ③ 焼き物は、焼き加減を同じにすることが難しい。
- ④ 煮物は、加熱に要する時間が長くなり、煮くずれしにくい。

54 鍋についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① アルミニウム鍋は、軽くて熱伝導率が小さい。
- ② 銅鍋は、熱伝導率が大きく、熱保有率も大きい。
- ③ 鉄鍋は、熱伝導率が大きいがサビやすい。
- ④ セラミック鍋は、高温に耐えるが急熱、急冷に弱い。

55 食酢の調理特性と食品の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 防腐作用 — 酢漬
- ② タンパク質の凝固 — ポーチドエッグ
- ③ 組織の軟化 — 小魚の南蛮漬
- ④ 色を白くする — ズイキの煮物

56 調味の方法と食品の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 調味料をふりかける — 焼き物
- ② 調味料と一緒に加熱する — 酢の物
- ③ 別々に調味されたものを合わせる — 白あえ
- ④ 調味液に漬ける — マリネ

57 味覚成分と食品の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① フムロン — コーヒー
- ② カフェイン — ビール
- ③ クエン酸 — 梅
- ④ イノシン酸 — 昆布

VI 食文化概論

58 宗教と食物禁忌についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① イスラム教徒は、豚肉を食べない。
- ② ヒンズー教徒は、牛肉を食べない。
- ③ ユダヤ教徒は、鶏肉を食べない。
- ④ イスラム教徒は、ハラールな食品のみ摂取が許される。

59 中国料理の4つの系統についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 四川料理は、揚子江上流域の西方系の料理で、麻婆豆腐が有名である。
- ② 北京料理は、揚子江下流域の東方系の料理で、カニ料理が有名である。
- ③ 上海料理は、珠江流域の南方系の料理で、酢豚が有名である。
- ④ 広東料理は、黄河流域の北方系の料理で、北京ダックが有名である。

60 次の食形態についての記述で、() に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

「市販の惣菜や持ち帰り弁当のように、家庭の外で調理されたものを購入して持ち帰り、家庭の食卓にそのまま並べる形態は () と呼ばれる。」

- ① 内食
- ② 中食
- ③ 外食
- ④ 給食