

# 平成29年度調理師試験問題

山 梨 県

## 注 意 事 項

1. この試験問題用紙には、1～60の問題があり、60問全部について別に配布してある解答用紙に解答すること。
2. 1つの問題には、それぞれ4つの答えが書いてあり、このうち正答と思うものを1つ選んでください。（2つ以上記入した場合は、その問題は0点となります。）
3. 解答用紙の解答欄の記入方法は、該当する問題番号の解答欄の①から④までのマーク枠のうち正答と思う番号を「解答例」にならい、HBの黒鉛筆でマークしてください。

「解答例」

- 1 山梨県の県庁所在地は次のうちどれか。

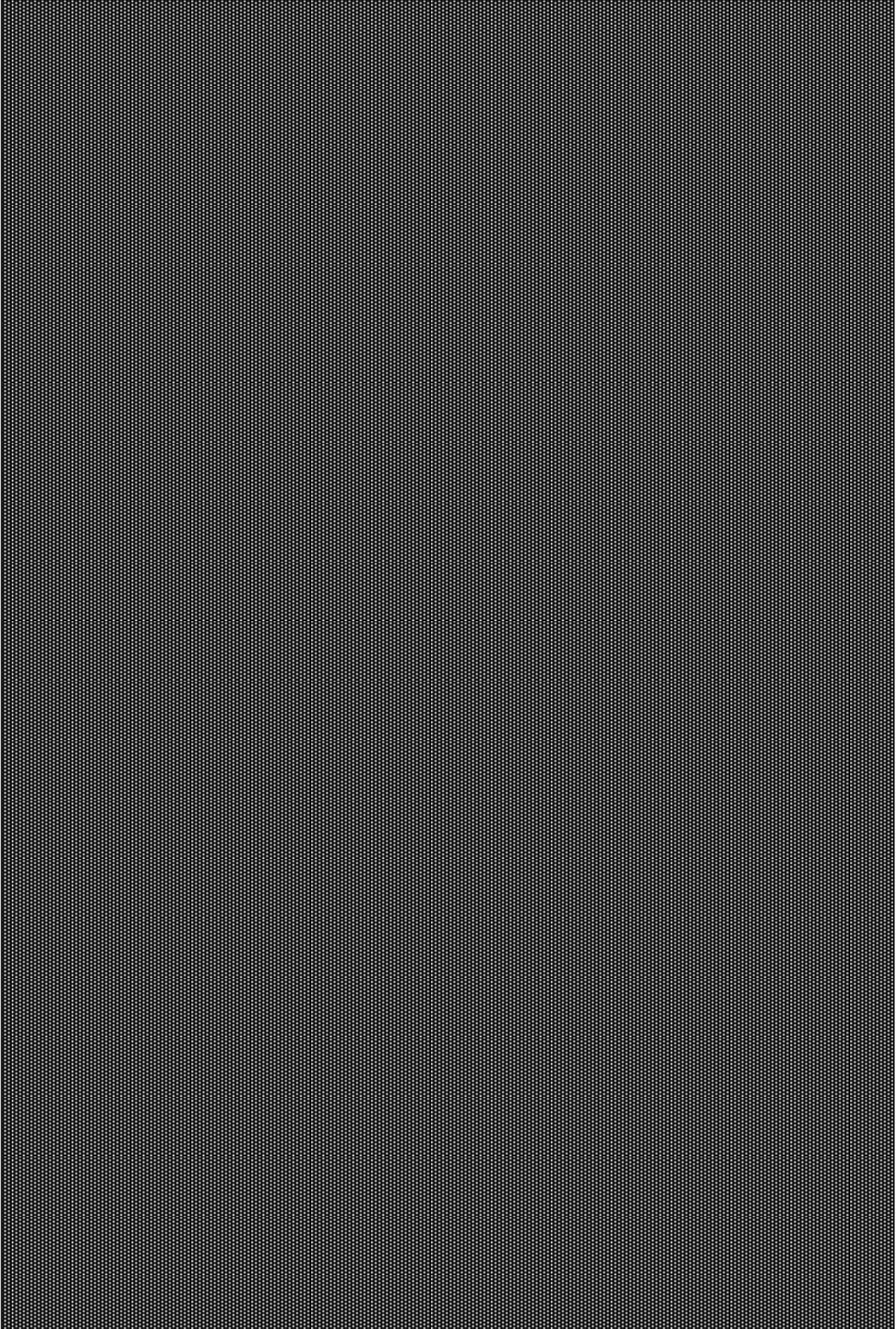
- (1) 山梨市
- (2) 甲府市
- (3) 甲州市
- (4) 甲斐市

正答は「(2) 甲府市」なので、右のようにマークする。

問題番号	解 答 欄
1	① ● ③ ④
2	① ② ③ ④

4. マークの方法等は、解答用紙の注意事項を守ってください。
5. 試験問題は、持ち帰っても結構です。
6. 受験通知書は必ずお持ち帰りください。

**指示があるまでは開いてはいけません**



## 公衆衛生学

### 1 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 健康の捉え方は社会の発達段階により異なるが、現代においては単に長生きすることが健康の証ではなく、生活の質（QOL）を高めることも重視されている。
- (2) 社会生活を営む全ての人々の健康の維持、増進、疾病予防を目的とする活動を公衆衛生活動といい、憲法第 25 条により、国は、公衆衛生の向上に努めなければならないとされている。
- (3) 公衆衛生活動を行う主体は、国、都道府県、市町村などの公共団体であり、民間の飲食店に勤務する調理師にできることはない。
- (4) 今日のわが国では、公衆衛生水準が向上し、感染症が減少する一方で、生活習慣病や環境衛生に関わる課題が多くなっている。

### 2 次の公衆衛生に関わる統計の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 平成 27 年の老年人口指数、老年化指数は、昭和 50 年に比べて増加している。
- (2) 合計特殊出生率は、一人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数を表す。我が国ではこの値が 2.08 を下回ると人口が減少するといわれているが、平成 27 年は 1.45 であった。
- (3) 平均寿命とは、0 歳から 100 歳までの平均余命を平均したもので、平成 27 年の我が国の平均寿命は、男女ともに 80 歳を超えている。
- (4) 乳児死亡率は、年間の出生数 1,000 に対する生後 1 年未満の死亡数の割合をいい、平成 27 年には 1.9 となるなど非常に低く、世界トップクラスの水準である。

3 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 室内の空気環境基準について、燃料ガスの不完全燃焼などにより発生する一酸化炭素については、非常に危険性が高く調整基準値の定めがあるが、大気中に一定割合存在する二酸化炭素については、特にそのような基準はない。
- (2) 我々が快適に感じる温度は、夏は25～26℃、冬は18～20℃とされているが、調理場は、高温多湿になりやすく、換気などの空調管理が必要である。
- (3) 建物の建材として用いられるアスベストは、保温性に優れることから調理場の壁面などに積極的に用いるべきである。
- (4) 廃棄物には、事業活動に伴って生じる産業廃棄物と家庭から排出される一般廃棄物に大別されるが、産業廃棄物については市町村の責任で処理することが規定されている。

4 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染症が発生するには、感染源、感染経路、感受性の3つの条件が必要とされており、感染症予防にはそれぞれに対する対策が重要である。
- (2) 調理師にとって飲食店における食中毒の発生を防止することが重要であるため、調理師として業務を遂行する上で予防接種を受ける必要性はない。
- (3) 感染症の感染経路としては、飛沫感染ひまつや経口感染けいこうのほか、昆虫により媒介ばいがいされるものなどがある。
- (4) 輸入感染症を予防するために、検疫感染症が指定されており、国内侵入を防ぐために検疫を実施し、患者の入国を停止するなどの措置が取られる。

5 次の感染源のうち、食中毒を起こすことがないものはどれか。

- (1) 日本住血吸虫
- (2) E型肝炎ウイルス
- (3) 腸管出血性大腸菌
- (4) アニサキス

6 国が定める健康日本21（第二次）及び第3次食育推進基本計画における具体的な目標項目と目標値の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |                               |    |                       |
|-------------------------------|----|-----------------------|
| (1) 野菜の摂取量の増加                 | —— | 200 g / 日             |
| (2) 未成年者の飲酒をなくす               | —— | 0 %                   |
| (3) 朝食を欠食する国民を減らす             | —— | 子ども 0 %<br>若い世代 15%以下 |
| (4) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす | —— | 70%以上<br>(若い世代 55%以上) |

7 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 平成27年における死亡数を死因順位別にみると、多いものから順に肺炎、心疾患、悪性新生物（がん）である。
- (2) 生活習慣病は、生活習慣のゆがみが長年蓄積して起こる疾病であり、がん、高血圧症、心疾患、糖尿病などがあげられる。
- (3) 食塩の過剰摂取は、胃がんや脳血管疾患、冠動脈性心疾患の原因となることがある。
- (4) 糖尿病の予防のためには、肥満の改善、運動不足の解消、脂質・糖質の過剰摂取を控えることが重要である。

8 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 学校給食の目標の1つに、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る」ことが定められている。
- (2) 学校保健統計において、近年、肥満児の割合は小学生高学年、中学生ともに7～10%である。
- (3) 労働安全衛生法に基づき、事業者は労働者に対して健康診断を実施することになっている。
- (4) 労働災害は、1日のうち午前、午後とも作業をはじめてから1時間以内に多く発生している。

9 次の調理師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 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、都道府県知事の免許を受けた者をいい、調理師以外の者が調理師の名称を用いることは禁止されている。
- (2) 全ての飲食店営業者は、飲食店関係営業施設ごとに、調理師を配置しなければならない。
- (3) 調理師が、罰金以上の刑に処せられた場合や覚せい剤の中毒者となったときは、調理師免許が取り消されることがある。
- (4) 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに12月31日現在における氏名、住所等を翌年の1月15日までに就業地の都道府県知事に届け出なければならない。

## 食 品 学

10 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品は、安全であることが第一であるため、有害・有毒物質・腐敗菌を含まないことが大切であり、併せて、栄養性に富むものでなければならない。
- (2) 栄養は、主食となる炭水化物を多く含む食品、主菜となるたんぱく質を多く含む食品、副菜となるビタミン・ミネラルを多く含む食品をバランス良く組み合わせることで保たれる。
- (3) 栄養素を多く含む食品であれば、消化吸収率は低くてもよい。
- (4) 食品の成分の中には、生体機能調節といわれる栄養素として以外の機能が備わっていることが知られている。

1 1 次の食品群に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 乳類である牛乳には、良質なたんぱく質をはじめ、ビタミンCを除くほとんどの栄養成分が含まれているが、消化が悪い。
- (2) 野菜類は、一般に水分が8割から9割前後と多く、ビタミンAについては、全食品に占める摂取比率の約5割は、野菜に依存している。
- (3) 主食として用いられることの多い穀類の主な成分は炭水化物であり、たんぱく質も含んでいるが、脂質は少ない。
- (4) 豆類は、植物性食品のなかでは栄養価が高く、畑の肉ともいわれる大豆とその加工品が、たんぱく質の供給源として利用されている。

1 2 アレルギー物質またはその表示について、誤っているものはどれか。

- (1) 食物アレルギー患者が、アレルギー物質の摂取によりアレルギー症状を呈した場合に、命の危険に関わるほど重篤となることがある。
- (2) アレルギー物質の表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害の防止が目的である。
- (3) アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、卵、乳、大豆、そば、落花生、えび、かこの7品目である。
- (4) 表示の義務付けのある特定原材料のほかにも、これに準ずるものとして、20品目の表示が推奨されている。

1 3 次の食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品の栄養価は、調理、加工、保存に影響されない。
- (2) 砂糖は、白く生成するほどカルシウムや鉄の含量が増える。
- (3) 賞味期限は、定められた方法で保存した場合において、腐敗その他の品質劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- (4) 健康増進法に基づき、特別用途食品のうち、その摂取によって当該の保健の目的が期待できる旨の表示を許可された食品を、特定保健用食品という。

1 4 次の食用微生物と加工食品の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 酢酸菌                    ——    みそ
- (2) 青かび                    ——    ブルーチーズ
- (3) 酵母                        ——    ヨーグルト
- (4) こうじかび                ——    もち

1 5 次の油脂類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 植物油は、必須脂肪酸のリノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸を多く含む。
- (2) 動物油脂には、ビタミンA、ビタミンDなどが含まれている。
- (3) 乳脂肪が主成分であるバターは、ビタミンAを含み、消化もよく、血中LDLコレステロールを上げる飽和脂肪酸も少ない。
- (4) 魚油は、多価不飽和脂肪酸を多く含む。

## 栄 養 学

1 6 次の栄養素の機能に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 活動のエネルギー源となる栄養素には、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質がある。
- (2) 血や肉・骨となる栄養素には、たんぱく質、脂質、無機質（ミネラル）がある。
- (3) 水は体内での物質輸送、化学変化に必要な物質であり、通常栄養素の中に含まれる。
- (4) 体機能の維持・調整の役割がある栄養素には、ビタミン、無機質（ミネラル）、たんぱく質がある。

17 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ナトリウムは、体液の浸透圧の維持などに関与している。
- (2) 体内カルシウムの多くが骨や歯に存在している。
- (3) マグネシウムは、全身に酸素を運搬する役割をもつ。
- (4) 生体内のヨウ素は、そのほとんどが甲状腺に存在する。

18 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) 炭水化物は、炭素(C)、水素(H)、酸素(O)から構成される。
- (2) ショ糖は単糖類である。
- (3) デンプンはグルコースが直鎖状に結合したアミロースと枝分かれ構造を持つアミロペクチンに分類される。
- (4) 多糖類のグリコーゲン肝臓、筋肉中に存在する。

19 次の消化吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 乳糖は、スクラーゼによって、ブドウ糖と果糖になる。
- (2) 唾液中のアミラーゼは、たんぱく質を加水分解する。
- (3) たんぱく質消化酵素のトリプシンは、胃液に多く含まれる。
- (4) 小腸におけるカルシウムの吸収は、活性型ビタミンDにより促進される。

20 次のライフステージの栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 乳児期において、通常、生後5、6か月頃から離乳をはじめ、12～18か月頃には離乳を完了する。
- (2) 幼児期は、活動も活発になり、また、乳児期に次いで、心、体、脳の発育が盛んであるため、体重当たりの食事摂取基準は成人より少なめに設定されている。
- (3) 成長期は、鉄が不足しやすい。
- (4) 高齢期は、個人差が大きいが、青・壮年期に比べてエネルギーは少なめでよい。

2 1 次の日本人の食事摂取基準の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 日本人の食事摂取基準は、健康増進法(平成 14 年法律第 103 号)第 30 条の 2 に基づき、厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギーおよび栄養素の量の基準を示すものである。
- (2) 日本人の食事摂取基準(2015 年版)では、脂質の目標量は、エネルギー産生栄養素バランスとして 1 歳以上の全ての年齢で総エネルギー摂取量の 20% 未満としている。
- (3) 日本人の食事摂取基準(2015 年版)の対象は、健康な個人とし、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は、含まない。
- (4) 日本人の食事摂取基準(2015 年版)では、ナトリウム(食塩相当量)は日本人の食事摂取基準(2010 年版)の値と変更がない。

2 2 次の基礎代謝の記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 同年齢では、男性よりも女性のほうが基礎代謝が大きい。
- (2) 基礎代謝量は男性で 15~17 歳、女性では 12~14 歳が最も高い値を示している。
- (3) 冬のほうが夏よりも基礎代謝が低くなる。
- (4) 低栄養状態では、体細胞の活動力が減退し、エネルギー消費を抑える適応現象が起こるため、基礎代謝は高くなる。

2 3 次の腎臓病の食事療法の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) エネルギーは、原則として、各腎疾患に合った適切量を与える。
- (2) 食塩は、基本は 9 g/日以下とする。
- (3) 水分は、病態により制限する。
- (4) 腎炎は、低たんぱく質食とし、乏尿期を除いて、標準体重 1 kg 当たり 0.6 ~0.8 g/日とする。

2 4 次の疾病と食生活に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 糖尿病の食事は、1日の総エネルギー摂取量を決め、たんぱく質、脂質、炭水化物のバランスは考えなくてよい。
- (2) 痛風の食事は、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避けることが必要であるが、アルコールの摂取は制限しなくてもよい。
- (3) 骨粗鬆症の予防としては、子どものときからバランスのよい食事、特にカルシウムを十分にとり、適度に日光にあたり、よく運動をして丈夫な骨をつくっておくことが必要である。
- (4) 鉄欠乏貧血では、低たんぱく質食とし、エネルギー、鉄をはじめ、銅などの各種無機質、各種ビタミンを十分摂取する。

## 食 品 衛 生 学

2 5 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ウイルス性食中毒は、高温多湿な夏に多く発生する傾向が見られる。
- (2) 食品衛生法により、医師は食中毒患者を診察した際は、72時間以内に保健所長に届け出ることになっている。
- (3) わが国の平成27年のウイルス性食中毒の病因で最も多かったのは、ノロウイルスである。
- (4) 細菌性食中毒は大きく感染型、下痢型、毒素型の3つに分類される。

2 6 次の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 低温貯蔵法は、細菌の活動力を著しく弱めることで、細菌を死滅させることができる。
- (2) 乾燥法は、食品を乾燥させて微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- (3) 砂糖漬け法は、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が高くなることで、微生物の増殖をおさえる方法である。
- (4) ガス（窒素、二酸化炭素など）置換や真空包装など無酸素状態による保存法は、全ての細菌の増殖を抑えることができる。

27 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染力が強く、10～100個程度の経口摂取で発病することがある。
- (2) 逆性せっけんによる消毒は推奨されない。
- (3) 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) 食品中で増殖するので、調理後は早く食べることが一番大切である。

28 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品に付着すると、さかんに増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生し、これが食中毒の原因になる。
- (2) 原因となる食品は魚介類が多く、予防方法は食品の冷凍保存と真水でよく洗うことである。
- (3) 発病までの時間は1～5時間と短く、3時間前後が多い。
- (4) 産生した毒素は、熱に強い。

29 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 4℃以下の低温でもかなり長い間生存できる。
- (2) 鶏、牛などの動物が保菌しており、少量の菌で発病する。
- (3) グラム陰性のらせん菌で微好气的条件でのみ発育する。
- (4) 潜伏期間は、3時間前後と比較的短い。

30 次のウェルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 主な症状は、発熱（38～39℃）、吐き気と嘔吐も激しく、まれに関節炎、髄膜炎がある。
- (2) 潜伏期間は8～20時間で、普通は12時間前後が多い。
- (3) ウェルシュ菌食中毒の予防は、大量調理する場合は食品をかき混ぜて酸素を送り込むことと、急速に冷却することである。
- (4) 原因食品としては、カレー、シチュー、そうめんのつゆなどの前日調理したものが多く。

31 次の自然毒による食中毒の原因物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) フグ                    —— アミグダリン
- (2) じゃがいも —— ソラニン
- (3) 青梅                    —— テトロドトキシン
- (4) かび                    —— リナマイン（シアン（青酸）配糖体）

32 次の食中毒の原因となる寄生虫とその主な原因の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- (1) トキソプラズマ                    —— 豚肉生食
- (2) 旋尾線虫幼虫（スピルリナ） —— ホタルイカの生食
- (3) クリプトスポリジウム —— 家畜や患者の糞便で汚染された飲料水
- (4) クドア・セプテンpunkタータ —— 馬刺し

33 次の食品添加物とその用途に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 炭酸水素ナトリウム —— 膨張剤
- (2) サッカリンナトリウム —— 甘味料
- (3) キシリトール —— 酸味料
- (4) 亜硝酸ナトリウム —— 発色剤

3 4 次の洗浄・消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) アルコール殺菌は、対象物の表面が濡れていると殺菌効果は弱まる。
- (2) 逆性せっけんは、普通のせっけんと混合して使用することで殺菌効果は高まる。
- (3) 手と指の洗浄の際に爪ブラシを使用すると、指を傷つけることがあるため使用しないほうがよい。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム希釈液は希釈後の時間が経過しても効果は落ちない。

3 5 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 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システムは、7つの原則を含めた12の手順が必要である。
- (3) HACCPは、製造した食品の安全性について、途中経過を確認するのではなく最終製品に重点をおいて検査し検証する方法である。
- (4) 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づき作成された。

3 6 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食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用される。
- (2) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を3日以内に仕入れるようにする。
- (3) 検食（保存食）は、原材料および調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れて密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

37 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 飲食店営業を営もうとする者は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) 食品衛生法の適用を受けるのは食品のみであり、器具、容器包装は対象とならない。
- (3) 飲食店営業の営業者は、専任の食品衛生推進員を置かなければならない。
- (4) 輸入食品の安全確保のための監視指導は、検疫所で書類審査・検査などが行われている。

38 次のうち、食品安全委員会の設置を規定している法律として、正しいものはどれか。

- (1) 食品衛生法
- (2) 健康増進法
- (3) 食品安全基本法
- (4) 食品表示法

39 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）による食品表示の規定を統合したもので、内閣府令で食品表示基準が定められている。
- (2) 食品衛生監視員は、主として、保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視、指導を行っている。
- (3) 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ならない。
- (4) 食品衛生法では、受動喫煙の防止についても規定されている。

## 調理理論

40 次の食品の中で、油中水滴型のものはどれか。

- (1) マヨネーズ
- (2) バター
- (3) 牛乳
- (4) 生クリーム

41 次の包丁の切り方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 隠し包丁とは、見えない部分に切り目を入れることである。
- (2) 日本料理の飾り切りは、むき物と呼ばれる。
- (3) のり巻き（寿司）を切るときは、刃を湿らせて摩擦を少なくする。
- (4) 魚の頭や骨などの硬いものを切るときは、引き切りにする。

42 次の砂糖による味つけ以外の役割のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 防腐作用として、微生物の発育をおさえる。
- (2) たんぱく質への作用として、卵白の泡を安定させる。
- (3) 物理性の改善作用として、ゲル（ゼリー状態）を強くする。
- (4) 炭水化物への作用として、でんぷんの老化を早める。

43 次のゆで物の添加材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 青菜をゆでる時は、食塩を入れるとクロロフィルが安定し、色がきれいに仕上がる。
- (2) わらびやぜんまいをゆでる時に重曹を加えると、重曹のアルカリにより、繊維が固くなり、食感が保てる。
- (3) たけのこには、えぐ味のシュウ酸が含まれているので、ゆでる時は米ぬかを加える。
- (4) くりは、みょうばんを加えて煮ると、煮くずれを防げる。

4 4 次の味の相互作用に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 対比効果 —— 甘味に塩味が少し加わると甘味が弱まる。
- (2) 相乗効果 —— こんぶとかつお節の混合だしは相互に味が強まる。
- (3) 抑制効果 —— 苦味や酸味に甘味が加わると苦味や酸味が強まる。
- (4) 対比効果 —— 塩味にうま味が加わると塩味が弱まる。

4 5 次の高齢期の献立に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 無機質、ビタミンを十分摂取する。
- (2) 咀嚼力や消化吸収機能に<sup>そしゃく</sup>応じた食事を摂取する。
- (3) たんぱく質の摂り過ぎが心配されるので、なるべく控える。
- (4) 長年にわたる食嗜好にも配慮する。

4 6 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) グルテンの多い強力粉は、主に菓子や天ぷら用、中力粉はうどん用、グルテンの少ない薄力粉は、パン用に使い分けられる。
- (2) 小麦粉に水を加えてこねた生地をドウ（流動性なし）、ドウよりゆるい生地をバター（流動性あり）という。
- (3) 小麦粉は、ルーやスープにとろみをつける時に使われる。
- (4) 小麦粉に水を加えて<sup>かくはん</sup>攪拌すると粘りと弾力が増し、グルテンという弾力のある塊を形成する。

4 7 次の給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) 栄養量と予算を考慮した献立にする。
- (2) 衛生的で安全性を重視した献立にする。
- (3) レシピ（作業指示書）に従って調理し、能率的においしい料理に仕上がるよう考慮する。
- (4) 調理完了から喫食までに時間的、距離的に差があるため、適温での供食について考慮する必要はない。

48 次の給食に使われる調理機器のうち、下処理に通常用いないものはどれか。

- (1) ピーラー
- (2) スチームコンベクションオーブン
- (3) 洗米機
- (4) フードカッター

49 次の食事環境に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食卓の美しさを引き出し、心地よい空間づくりを心がける。
- (2) 配色について暖色系は落ち着いた雰囲気を、寒色系は温かい雰囲気をつくる。
- (3) 食事を楽しむために、香りの強い芳香剤等の使用は、有効である。
- (4) 食事をおいしく食べるには、食べる場所の雰囲気は影響しない。

50 次の寒天とゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天は2～3%以上、ゼラチンは0.5～1%以上の濃度になると冷やせば凝固する。
- (2) ゼラチンゼリーは時間が経つと、ゼリーから水が出てくる。この現象を離漿リキヤクという。
- (3) ゼラチンは、キウイフルーツ、生パイナップル等のたんぱく質分解酵素を含むものを加えると固まらなくなる。
- (4) 濃度により融解温度は異なるが、寒天よりゼラチンの方が融解温度は高い。

5 1 次のビタミンの調理による損失に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンAは、脂溶性ビタミンで、熱、酸などに対して安定しており、調理による損失は少ない。
- (2) ビタミンB<sub>1</sub>は、水溶性ビタミンで、アルカリに弱く、煮汁、ゆで汁への溶出もある。
- (3) ビタミンB<sub>2</sub>は、脂溶性ビタミンで、紫外線に強く、煮汁への溶出はほとんどない。
- (4) ビタミンCは、水溶性ビタミンで、空気中の酸素により酸化されるが、酸化されても効力は変わらない。

5 2 次の疾病と治療食における栄養上制限すべきものの組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- |          |    |        |
|----------|----|--------|
| (1) 肝臓病  | —— | アルコール類 |
| (2) 糖尿病  | —— | 総エネルギー |
| (3) 肥満症  | —— | ビタミン   |
| (4) 高血圧症 | —— | 食塩     |

5 3 次の乾物のもどしたときの倍率（重量比）が、大きい順に並んでいるものはどれか。

- (1) 即席わかめ > 干しいたけ > 大豆
- (2) 昆布 > ひじき > 凍り豆腐
- (3) あずき > 昆布 > 即席わかめ
- (4) 大豆 > 切り干し大根 > ひじき

5 4 酵素的褐変を防止する方法の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

<ア. 塩水につける イ. 光にあてる ウ. 加熱する エ. 暗所に置く >

- (1) アとイ
- (2) アとウ
- (3) イとエ
- (4) ウとエ

5 5 次の大さじ1杯 (15 cc) 当りの食品の重量のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 酒 15 g
- (2) しょうゆ 18 g
- (3) 油 20 g
- (4) 砂糖 (上白糖) 9 g

5 6 次の加熱調理操作のうち、正しいものはどれか。

- (1) 乾式加熱 —— 炒める、揚げる、ゆでる
- (2) 湿式加熱 —— 煮る、蒸す、ゆでる
- (3) 乾式加熱 —— 蒸す、焼く、煮る
- (4) 湿式加熱 —— 煮る、炒める、揚げる

## 食文化概論

57 日本の平成27年度（概算値）の食料自給率（供給熱量自給率）は次のうちどれか。

- (1) 73%
- (2) 65%
- (3) 55%
- (4) 39%

58 次の食文化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 人類の食文化を象徴しているものとして、道具の使用、火の利用、食物の味付けがある。
- (2) 食物の基本的な条件の中に、安全性、栄養性、嗜好性がある。
- (3) 人間の生活行動に関する技術や意識の文化の中で、食物摂取行動に関する文化を食文化（食生活文化）という。
- (4) 日常の食事に、付加価値的要素（趣味、<sup>ごらく</sup>娯楽、団らん）は、必要ない。

59 次の日本の主な郷土料理と地域の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) わんこそば —— 北海道
- (2) 深川めし —— 宮城
- (3) のっぺい汁 —— 新潟
- (4) チャンプルー —— 島根

60 次の西洋料理とその特色ある料理や食材の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- |            |    |          |
|------------|----|----------|
| (1) フランス料理 | —— | エスカルゴ    |
| (2) ロシア料理  | —— | パエリア     |
| (3) スペイン料理 | —— | ザウアークラウト |
| (4) ドイツ料理  | —— | ピロシキ     |