

1 食文化概論

問1 生命維持機能としての食物の基本的条件の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 経済性 — 栄養性 — 利便性
- 2 安全性 — 栄養性 — 嗜好性
- 3 経済性 — 簡易性 — 利便性
- 4 安全性 — 簡易性 — 流行

問2 明治期の食文化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 各地にと畜場が開かれ、肉牛の飼育がさかんになり、牛肉小売店と牛なべ屋が都市に増加した。
- 2 相次ぐ西洋料理店の開業で、価格は次第に下がり、西洋料理が急激に大衆化した。
- 3 南蛮文化が取り入れられ、とうがらし、ウイスキーなどの食品や、カステラ、金平糖などの菓子が伝来した。
- 4 パン、ビール、乳製品などの生産が始まった。

問3 ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴で、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その持ち味の尊重
- 2 健康的な食生活を支える栄養バランス
- 3 調理技巧の美しさの表現
- 4 年中行事との密接なかかわり

2 公衆衛生学

問1 人口動態統計に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 出生率とは、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。
- 2 死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- 3 乳児死亡率とは、人口1,000人に対する年間の乳児の死亡数のことである。
- 4 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に生む平均的な子供の数である。

問2 疾患とその危険因子の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (疾患) | (危険因子) |
|-------|-------------------------|
| 1 高血圧 | － ナトリウムの摂取不足、カルシウムの過剰摂取 |
| 2 糖尿病 | － 運動不足、糖質の過剰摂取 |
| 3 心臓病 | － 高コレステロール血症、喫煙 |
| 4 脳梗塞 | － 魚の摂取不足、高LDLコレステロール血症 |

問3 空気中の健康障害物質に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 一酸化炭素は、燃料用ガスの不完全燃焼により発生し、強い刺激臭がある。
- 2 シックハウス症候群は、塗料に含まれるトルエンが原因で発症することがある。
- 3 PM_{2.5}は、粒径が2.5mm以下の微小粒子状物質のことである。
- 4 アスベスト（石綿）は軽量で耐火性に優れているため、建築材として平成16年から使用され始めたが、吸引すると悪性中皮腫や肺がんを発症するリスクを伴う。

問4 肥満度の判定に用いられるBMI (Body Mass Index) において、普通体重と判定される範囲として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 20以上、28.5未満
- 2 20以上、25未満
- 3 18.5以上、28.5未満
- 4 18.5以上、25未満

問5 感染症に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 保菌者は、病気の症状を示さないが、無自覚に病原体を排出することがある。
- 2 保健所長は、麻疹にかかった患者に対し、就業制限を通知しなければならない。
- 3 医師は、結核にかかっていると疑われるものを診断したときは、直ちに最寄りの保健所長を経由して都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 校長は、感染症にかかった児童生徒がいるとき、出席を停止させることができる。

問6 水の汚染度を示す値として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 DO — 溶存酸素量
- 2 BOD — 生物化学的酸素要求量
- 3 COD — 化学的酸素要求量
- 4 SS — 残留塩素量

問7 Aさんが行う手続きについて、正しいものを1つ選びなさい。

福井県に住むAさんは、石川県知事が交付した調理師免許証を持っている。
平成30年4月に結婚して姓が変わり、富山県に引越し、本籍地は愛知県になった。

- 1 30日以内に、富山県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 60日以内に、福井県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 30日以内に、石川県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 60日以内に、愛知県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。

問8 喫煙に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 タバコに含まれるニコチンには発がん性があるが、タールには発がん性がない。
- 2 受動喫煙の防止の規定は、健康増進法に盛り込まれている。
- 3 喫煙は、肺がんやCOPDなどの危険性が增大する。
- 4 妊婦が喫煙した場合、胎児に影響を与え、低出生体重児がみられることがある。

問9 ウイルスが病原体の感染症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 日本脳炎、エボラ出血熱
- 2 コレラ、百日せき
- 3 破傷風、ジフテリア
- 4 ペスト、ヤコブ病

問 1 0 資源の再利用を促進するために特定の個別物品に応じた規制に関する法律として、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|---|-----------------------|
| 1 家電リサイクル法 | － | テレビや冷蔵庫などの家電の有用部品の再利用 |
| 2 食品リサイクル法 | － | 野菜や魚などの食品廃棄物の減量化 |
| 3 容器包装リサイクル法 | － | ペットボトルなどの容器包装の再商品化 |
| 4 重金属リサイクル法 | － | カドミウムなどの重金属の濃縮 |

3 栄養学

問1 食事バランスガイドについて、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いる。
- 2 食事バランスガイドは「何を」、「どれだけ」食べたらよいかの目安を示している。
- 3 食事バランスガイドは「コマ」をイメージして描かれており、イラストは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、菓子類の5つに区分され、水分を軸としている。
- 4 1日にとる料理の量を、「つ」または「サービングサイズ (S V)」の単位で示している。

問2 脂質に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バター、牛脂、豚脂などの動物性脂肪には飽和脂肪酸が多く含まれる。
- 2 脂溶性ビタミン (A、D、E、K) の吸収を助ける作用がある。
- 3 必須脂肪酸にはオレイン酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸がある。
- 4 日本人の食事摂取基準 (2015年版) では、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの20~30%が脂質の目標量として示されている。

問3 炭水化物に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 エネルギー源として重要であり、1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 2 エネルギーとして消費するには葉酸が必要である。
- 3 グリコーゲン^①は肝臓や筋肉に貯蔵されている。
- 4 食物繊維 (難消化性炭水化物) はヒトの消化酵素では分解できない。

問4 ビタミンと欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンB₁ — 脚気
- 2 ビタミンB₆ — 巨赤芽球性貧血
- 3 ビタミンA — くる病、骨軟化症
- 4 ビタミンD — 壊血病

問5 無機質（ミネラル）に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 カリウムは神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持などに関与している。
- 2 カルシウムは骨や歯の構成成分である。
- 3 鉄はビタミンCとともに摂取すると吸収が阻害される。
- 4 亜鉛の欠乏症には味覚障害がある。

問6 消化吸収に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 胆汁は肝臓でつくられ、脂質の消化吸収を助ける働きがある。
- 2 乳糖はスクラーゼによって、2分子のブドウ糖に分解される。
- 3 たんぱく質は膵液リパーゼによって分解・吸収される。
- 4 アルコールは大腸で吸収される。

問7 ライフステージと栄養に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠期には、妊娠高血圧症候群を予防するため食塩、エネルギーの過剰摂取を避ける。
- 2 幼児期では、体重あたりの食事摂取基準は成人より多めに設定されている。
- 3 成人期では、ストレスや運動不足、外食や飲酒などから生活習慣病のリスクが高くなる。
- 4 高齢期では、加齢により味覚がにぶくなるため、味付けを濃くする必要がある。

問8 病態と栄養に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病食事療法のための食品交換表では1単位を120kcalとしている。
- 2 魚油に含まれるEPAやDHAは動脈硬化を防ぐ働きがある。
- 3 慢性腎臓病では食塩の制限が必要となる。
- 4 過栄養は炭水化物や脂質の過剰によるものが多く、肥満や脂質異常症の原因になる。

問9 厚生労働省が示している6つの基礎食品について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 第1群 — 米、パン、麺、いも
- 2 第2群 — 牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚
- 3 第3群 — 緑や黄の濃い野菜
- 4 第6群 — 油脂

問10 日本人の食事摂取基準（2015年版）について、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）年度の5年間である。
- 2 妊婦および授乳婦のカルシウムの摂取基準は設定されていない。
- 3 生活習慣病の予防を目的として「目標量」を設定している。
- 4 過剰摂取による健康障害の回避を目的として「推定平均必要量」を設定している。

4 食品学

問1 食品に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品とは、栄養素を少なくとも1種類以上含み、安全であり、人の嗜好に適したものである。
- 2 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、水分のことである。
- 3 植物性食品は一般的にたんぱく質と脂質が多く、炭水化物やミネラルは極めて少ない。
- 4 食品の成分値は、農林水産省が公表している「日本食品標準成分表」で知ることができる。

問2 発酵食品とその製造に関与する微生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ワイン — かび、乳酸菌
- 2 かつお節 — 麹かび、酵母
- 3 清酒 — 酵母、酢酸菌
- 4 漬物 — 乳酸菌、酵母

問3 肉類に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肉類は必須アミノ酸含量が多く、良質なたんぱく質である。
- 2 鶏肉は他の肉と比べ筋繊維が細く、脂質が少なめで消化が良い。
- 3 豚肉にはビタミンB₁が多く含まれる。
- 4 肉の加工品であるハムは豚のばら肉を用い、ベーコンは豚のもも肉を用いて作られる。

問4 食品に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 鶏卵は栄養価の高い食品で、特にビタミンCを多く含む。
- 2 茹でたり蒸したりすることで野菜の酵素を失活させる処理をブランチング処理という。
- 3 牛乳や脱脂乳を乳酸発酵させたものがヨーグルトである。
- 4 可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜を緑黄色野菜という。

問5 アレルギー表示対象品目の特定原材料について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵
- 2 小麦
- 3 大豆
- 4 そば

問6 特定保健用食品の表示と栄養素の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 おなかの調子を整える成分 — 大豆たんぱく質、キトサン
- 2 コレステロールの調整成分 — カゼインホスホペプチド、ヘム鉄
- 3 虫歯になりにくい成分 — キシリトール、パラチノース
- 4 血糖の調整成分 — オリゴ糖、乳酸菌

問7 栄養成分表示が義務付けられている項目で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 エネルギー
- 3 炭水化物
- 4 コレステロール

5 食品衛生学

問1 食品安全行政機関に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 内閣府に、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 厚生労働省は、食品に関するリスク管理を担当している。
- 3 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 消費者庁は、食品衛生法に基づく食品表示を担当している。

問2 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品の（ ア ）とは、主に食品中のたんぱく質が微生物によって分解され、アンモニアなどの悪臭を生じるような現象である。一方（ イ ）とは、食品中の糖質や脂肪が分解され、風味が悪くなり可食性を失う現象である。

- | | （ ア ） | | （ イ ） |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 腐敗 | － | 変敗 |
| 2 | 変敗 | － | 腐敗 |
| 3 | 酸敗 | － | 変敗 |
| 4 | 腐敗 | － | 酸敗 |

問3 ノロウイルス食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢である。
- 2 はまぐり、ほたて貝の二枚貝を生で食べた場合に感染することがある。
- 3 症状が回復して、1週間が経過した者の糞便からウイルスが排泄されることがある。
- 4 不活性化するためには、消毒用アルコールでの消毒が適する。

問4 サルモネラ属菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 グラム陰性のらせん菌である。
- 2 鶏卵を加熱不十分のまま摂取することで起こることがある。
- 3 主な症状は、腹痛、下痢、嘔吐、発熱である。
- 4 食中毒予防の1つは、調理場内のハエ、ゴキブリを完全に駆除することである。

問5 腸管出血性大腸菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌による感染症は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律で、「1類感染症」に分類されている。
- 2 腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素（VT）により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- 3 小児や高齢者が感染すると、腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こすことがある。
- 4 約100個の菌量でも発症する。

問6 ウェルシュ菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 偏性嫌気性の芽胞形成菌である。
- 2 酸素が多い環境を好む。
- 3 大量調理する場合は、食中毒を予防するために、食品をかき混ぜ、急速に冷却する必要がある。
- 4 食中毒は、前日に調理したカレー、煮物から起こることがある。

問7 黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌は、増殖しながらテトロドトキシンという毒素を産生する。
- 2 人の鼻腔内に多く存在する。
- 3 おにぎり、弁当類で食中毒が発生している。
- 4 吐き気、嘔吐が激しいが、発熱はほとんどない。

問8 自然毒の毒成分とその原因の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 スイセン — アミダグリン
- 2 青梅 — リナマリン
- 3 五色豆 — マイコトキシン
- 4 じゃがいも — チャコニン

問9 残留農薬に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 農薬は、害虫、有害微生物、雑草などを防除し、農業の生産性を高めるために必要なものである。
- 2 ジクロロジフェニルトリクロロエタン（DDT）は、有機塩素系の殺虫剤である。
- 3 メタミドホスは、カルバメート系の除草剤である。
- 4 フェニトロチオンは、有機リン系の殺虫剤である。

問10 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

(ア)は、主に養殖ヒラメを生食することで中毒を発生する。また、(ア)は、食品を-20℃で(イ)時間の冷凍により死滅する。

- | (ア) | | (イ) |
|-------------------|---|-----|
| 1 アニサキス | — | 10 |
| 2 アニサキス | — | 4 |
| 3 クドア・セプテンpunkタータ | — | 10 |
| 4 クドア・セプテンpunkタータ | — | 4 |

問11 食品に添加物を使用した場合、食品の包装に物質名の他に用途名を記載する必要があるものを1つ選びなさい。

- 1 調味料
- 2 膨張剤
- 3 強化剤
- 4 着色料

問12 次の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

(ア)とは、全ての微生物を死滅させ、完全に無菌状態にすることである。また、(イ)とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。

- | (ア) | | (イ) |
|------|---|-----|
| 1 殺菌 | — | 防腐 |
| 2 殺菌 | — | 消毒 |
| 3 滅菌 | — | 防腐 |
| 4 滅菌 | — | 消毒 |

問 1 3 容器包装に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゴムには、規格基準に溶出試験が規定されている。
- 2 ポリエチレンは、ラップフィルムに用いられる。
- 3 尿素樹脂は、盆の素地材に用いられる。
- 4 ガラス製品には、規格基準に販売するための基準が規定されている。

問 1 4 食品衛生法第3条第2項に関する食品等事業者の責務について、()に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

食品等事業者は、販売食品等に起因する(ア)の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の(イ)その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するように努めなければならない。

- | (ア) | | (イ) |
|------------|---|-----|
| 1 食品衛生上の危害 | — | 所在地 |
| 2 食品衛生上の危害 | — | 名称 |
| 3 健康増進上の危害 | — | 所在地 |
| 4 健康増進上の危害 | — | 名称 |

問 1 5 HACCPに関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointのことである。
- 2 「製品説明書の作成」は、HACCPシステム7つの原則のうちの1つである。
- 3 HACCPは、食品の安全衛生に関する危害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。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されている必要がある。

問 1 6 食品衛生法第 5 1 条に規定される許可業種について、該当しないものを 1 つ選びなさい。

- 1 弁当販売業
- 2 食肉販売業
- 3 魚介類販売業
- 4 乳類販売業

問 1 7 食品の衛生管理に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 鶏の液卵は、未殺菌液卵のみ成分規格が定められている。
- 2 野菜類を殺菌する場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用し、殺菌後、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- 3 海産魚介類は、水道水（真水）で洗浄する。
- 4 生肉は、食中毒菌に汚染されているものがあるため、まな板は生肉専用を使用する。

問 1 8 調理場に関する記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- 1 調理場の内部は、調理室と処理室（下ごしらえ室）に区分する。
- 2 流水式手洗い専用設備を適切な場所に設け、せっけん、爪ブラシ、消毒薬、ペーパータオルを備える。
- 3 調理に使用する水は、遊離残留塩素濃度が 0. 0 1 m g / L 以上の飲用適の水を用いる。
- 4 壁は、床から 1 メートルまでの高さは、清掃しやすいようにセメントや板張りにする。

7 調理理論

問1 冷凍食品の使用方法に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 刺身のように生食する冷凍魚介類は、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- 2 衣をつけたフライ製品は、十分に解凍させてから揚げる。
- 3 野菜類は、凍結状態のまま加熱して、解凍と調理を同時に行う。
- 4 解凍後は、低温に保つことが望ましく、できるかぎり短時間で調理をする。

問2 次の記述の（ ）に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

肉をワインに漬け込んだり、マリネにすると、加熱したときにやわらかくなる。これは、肉のpHが下がり（ア）から離れ、（イ）が向上するためである。

- | | | |
|-------|---|-----|
| （ア） | — | （イ） |
| 1 等電点 | — | 弾力性 |
| 2 融点 | — | 乳化性 |
| 3 等電点 | — | 保水性 |
| 4 融点 | — | 結着性 |

問3 乾物をもどした時の一般的なもどし倍率（重量比）で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 きくらげは5.5倍になる。
- 2 大豆は2倍になる。
- 3 あずきは7倍になる。
- 4 干しいたけは2.5倍になる。

問4 主な調理とオーブンの内部温度の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|-----------|
| 1 | 魚のホイル焼き | － | 130℃～160℃ |
| 2 | 焼き豚 | － | 230℃～250℃ |
| 3 | 卵豆腐 | － | 100℃～120℃ |
| 4 | グラタン | － | 200℃～220℃ |

問5 調理と香りに関する次の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 のりやまつたけは、さっとあぶると香りが強まる。
- 2 みそやしょうゆは、長く煮るほど香りが強まる。
- 3 カクテルは、ゆり動かすと香りが高まる。
- 4 みそは、魚の生臭みを消す作用をもつ。

問6 調理器具に関する組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|------|---|----------|
| 1 | 粉ふるい | － | ろ過用器具 |
| 2 | すりこぎ | － | 磨砕用器具 |
| 3 | 巻きす | － | 圧搾用器具 |
| 4 | すいのう | － | 混合・攪拌用器具 |

問7 ソースに関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 ルウは、野菜や肉などを煮出した汁のことで、牛乳で伸ばしたものをホワイトソースという。
- 2 ビネグレットソースは、牛乳を加えた白ソースのことである。
- 3 リエゾンは、ソースやスープに適度な濃度をつけたり、つなぎの役割をするもので、卵黄とクリームや牛乳を混ぜ合わせて用いるリエゾン・ドーがある。
- 4 フォンとは、ソースのベースとなるだしのことで、フォン・ド・ヴォーは、鶏肉の煮出し汁をいう。

問8 次のうち、でん粉の調理特性を利用した料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 果汁かん
- 2 ところ天
- 3 ごま豆腐
- 4 スフレ

問9 食塩の調味以外の作用に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 練り製品などのすり身の粘着力を増す。
- 2 寒天やゼラチンのゲル（ゼリー状態）を強くする。
- 3 マスタードや練りからしの辛味成分を安定に保つ。
- 4 アントシアニンに作用し、食品の色を赤くする。

問10 牛乳に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 牛乳で希釈した卵液は、だし汁で希釈した卵液より、加熱後は軟らかくなる。
- 2 牛乳中のコロイドの吸着作用により、魚介類やレバーなどの生臭みを除く。
- 3 アミノ・カルボニル反応により、焼き菓子やグラタンなどに焼き色と香りをつける。
- 4 75℃以上で長時間加熱し続けると、硫化水素の不快臭を発生させる。

問 1 1 次のうち、油脂の劣化や変敗を防ぐ方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 不純物を混ぜない。
- 2 保存中は新鮮な空気にさらす。
- 3 長時間の加熱をできるだけ避ける。
- 4 直射日光に当てない。

問 1 2 小麦粉に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉にアルカリ性のかん水を加えると、製品は黄色くなる。
- 2 ドウは、小麦粉に水分を加えた生地で、スポンジケーキやクレープ生地など、どろどろとした流動性がある。
- 3 グルテンの含量が少ない薄力粉は、パンやマカロニに適している。
- 4 ビーフンやフォーは、主に中力粉を用いて作られる。

問 1 3 次の記述の（ ）に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

れんこん、ごぼうなど、空気中の酸素で褐変しやすい野菜は、（ ア ）を加えて煮ると、褐変が止まるだけでなく、（ イ ）も無色になるので白く仕上がる。

- | （ ア ） | （ イ ） |
|-------|----------|
| 1 酢 | — クロロフィル |
| 2 米糠 | — カロテノイド |
| 3 酢 | — フラボノイド |
| 4 重曹 | — クロロフィル |

問14 魚の調理に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 五枚おろしは、カレイやヒラメなど身が薄く幅の広い魚や、カツオなど身割れしやすい魚に用いる手法である。
- 2 魚体から、内臓とエラを取り除いた状態をドレスという。
- 3 煮魚は、煮汁（調味液）を少なくし、煮汁が煮立ってから魚を入れる。
- 4 あらいは、スズキやコイなどの新鮮な魚肉をそぎ切りなどにして、温水や冷水、氷水などの中で洗う調理法である。

問15 ひき肉の調理に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 脂質が酸化されにくく、劣化の進みが遅い。
- 2 食塩を添加し攪拌すると、結着しやすくなる。
- 3 加熱中の旨味成分の溶出が少ない。
- 4 結着したひき肉の塊は、中心部まで熱が伝わりやすい。

問16 味覚成分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 グアニル酸 — 干ししいたけ
- 2 フムロン — ビール
- 3 ナリンギン — かんきつ類
- 4 酢酸 — 梅

問17 次のうち、一般的な吸油率が最も高い調理法を1つ選びなさい。

- 1 素揚げ
- 2 から揚げ
- 3 フライ
- 4 かき揚げ

問18 次の焼き物のうち、間接焼きに該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 鍋焼き
- 2 ロースト
- 3 包み焼き
- 4 グリル

問19 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 鉄鍋は、サビにくく、熱容量が大きいので保温力がある。
- 2 ホーロー鍋は、酸や塩分に強いが、衝撃に弱い。
- 3 アルミニウム鍋は、軽くて取り扱いやすく、熱伝導率が大きい。
- 4 土鍋は、熱伝導率が低く温まりにくい、保温性に優れ冷めにくい。

問20 大量調理の特徴に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 あえものは、放水量が増すため料理が水っぽくなりやすい。
- 2 揚げ物は、時間がかかりすぎる欠点がある。
- 3 煮物は、加熱に要する時間が長くなり、煮くずれや味の不調和を起こしやすい。
- 4 焼き物は、調理操作が標準化しやすく、焼き加減を同じにすることができる。