

平成 30 年 度  
調 理 師 試 験 問 題

日 時／平成 30 年 8 月 28 日 (火) 午前 10 時 30 分～午後 0 時 30 分  
科 目／公衆衛生学・食品学・栄養学・食品衛生学・調理理論・食文化概論

係員の指示があるまで開いてはいけません

注 意 事 項

- 1 問題は全部で 60 問で、試験時間は 2 時間です。
- 2 筆記用具は、鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。
- 3 答案用紙 (マークシート) に受験番号を記入し、その番号をぬりつぶしてください。
- 4 各問題の答えは、答案用紙に記入してください。
- 5 答えの記入は、各問題(1)～(4)の選択肢から誤っているものを一つだけ選び、次の例にならい、該当する番号をぬりつぶしてください。二つ以上ぬりつぶした場合は無効となります。

問 1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 福島県の県庁所在地は、福島市である。
- (2) 山形県の県庁所在地は、米沢市である。 ← (2) が正解となります
- (3) 岩手県の県庁所在地は、盛岡市である。
- (4) 秋田県の県庁所在地は、秋田市である。

問 2 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卓 球 ————— スマッシュ
- (2) 野 球 ————— ホームラン
- (3) サッカー ————— サーブ ← (3) が正解となります
- (4) ゴ ル フ ————— ホールインワン

※答案用紙への記入方法は、右のとおりとなります →

問	①	②	③
解	①	①	①
答	●	②	②
欄	③	●	③
	④	④	④



# 1 公衆衛生学

問1 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 公衆衛生とは、個人及び集団あるいは行政機関並びに民間団体等が協力して、健康を守り衛生を守ることである。
- (2) 憲法では、健康とは、肉体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であることとしている。
- (3) 公衆衛生活動とは、社会生活をしている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である。
- (4) 明治時代には、急性伝染病が流行し、予防の重要性から伝染病予防法が制定された。

問2 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 文部科学省 ————— 学校保健行政
- (2) 厚生労働省 ————— 保健衛生行政
- (3) 厚生労働省 ————— 公衆衛生行政
- (4) 環境省 ————— 労働安全衛生行政

問3 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計とは、戸籍法等の出生届、死亡届、死産届、婚姻届及び離婚届をもとにしてつくられる。
- (2) 出生率とは、人口10万人に対する出生数のことであり、現在のわが国の出生率は、国際的にも高水準となっている。
- (3) 高齢化率とは、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合をいう。
- (4) 健康寿命とは、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。

問4 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理室の照度は、労働安全衛生法施行規則に従い、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。
- (2) 高温多湿になりやすい調理場では、換気や冷暖房等に注意しないと仕事の能率が低下する。
- (3) 空気中の窒素の量は、空気汚染の指標であり、0.1%を超えるようになれば、空気は相当汚れていると考えられる。
- (4) 水道水は、常時、給水栓から0.1mg/L以上の遊離残留塩素ゆうりざんりゆうえんそが検出されなければならない。

問5 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 石油ストーブ、ガスストーブを使った暖房では、特に二酸化硫黄中毒に注意する。
- (2) 二酸化炭素、メタン、フロン等のガスは、地球温暖化の原因となる。
- (3) 夏の衣服の材料は、熱が逃げやすく、吸湿性があり、熱を吸収しないものがよい。
- (4) 公害病である四日市喘息ぜんそくの主な原因物質は、亜硫酸ガスであった。

問6 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |      |        |     |     |       |      |
|-----|------|--------|-----|-----|-------|------|
| (1) | デ    | ン      | グ   | 熱   | ————— | ウイルス |
| (2) | 腸管   | 出血性    | 大腸菌 | 感染症 | ————— | 細菌   |
| (3) | インフル | エンザ    |     |     | ————— | ウイルス |
| (4) | クリプト | スポリジウム | 症   |     | ————— | 細菌   |

問7 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感染症を予防する対策には、感染源対策、感染経路対策、感受性対策がある。
- (2) 先天免疫とは、生まれながらにして持っている免疫をいう。
- (3) 結核の予防には、患者の早期発見、早期治療が重要である。
- (4) 食生活が原因となる疾病には、血友病や全色盲等がある。

問 8 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 悪性新生物（がん）は、昭和 5 6 年からは脳血管疾患を抜いてわが国の死因第 1 位となっている。
- (2) 生活習慣病とは、個人の生活習慣が深く関与する病気の総称である。
- (3) 脂質異常症（従来の高脂血症）は、若年期からの生活習慣に影響されると考えられている。
- (4) 脳血管疾患は、障害等の後遺症を生ずることが少ないため、介護が必要になることも少ない。

問 9 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、都道府県知事が行う。
- (2) 調理業務に従事する調理師は、毎年、就業届を提出しなければならない。
- (3) 調理師は、調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- (4) 都道府県知事は、調理師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者になったときは、調理師免許を取り消すことができる。

## 2 食 品 学

問 10 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) タンパク質は、生体構成物質であるとともに、エネルギー源でもある。
- (2) 無機質は、体成分を構成するほか、味覚、浸透圧の調整等の生理作用にも関わっている。
- (3) 脂質は、エネルギー源として重要で、水に溶けずエーテル等の有機溶媒に溶ける物質である。
- (4) ビタミンは、人の体内で作られるため、食物として摂取する<sup>せつしゅ</sup>必要がない。

問 11 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) いも類は、水分が少なく、容積が小さいので、貯蔵及び輸送が容易である。
- (2) 米、麦、<sup>ざっこく</sup>雑穀は、<sup>こくろい</sup>穀類に属し、炭水化物（デンプン）を主成分とする。
- (3) かんきつ類は、ビタミンCが多く、糖分や無機質も多い。
- (4) 獣鳥肉類は、タンパク質を多く含み、栄養価の高いことが特徴である。

問 12 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 特別用途食品とは、内閣総理大臣の許可を受けて、特別の用途に適する旨の表示を行う食品である。
- (2) 健康食品とは、一般的に健康に関する効果や機能等を表示して販売される食品であり、用語として法令上に規定されている。
- (3) 特定保健用食品（トクホ）は、食品ごとに有効性や安全性等に関する科学的根拠について個別審査が行われ、内閣総理大臣の許可を受けることが必要である。
- (4) 条件付特定保健用食品は、一定の有効性が確認され、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可される。

問 13 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |                |       |     |
|-----|----------------|-------|-----|
| (1) | ギョウザの皮         | ————— | 小麦粉 |
| (2) | <sup>ふ</sup> 麩 | ————— | 小麦粉 |
| (3) | き    な    こ    | ————— | 小麦粉 |
| (4) | 豆        腐     | ————— | 大豆  |

問 14 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 塩辛は、いか、かつお等の肉や内臓に、食塩を加えて貯蔵したものである。
- (2) 冷凍食品とは、前処理を施して急速凍結を行い包装された規格商品で、消費者に渡るまで0℃以下に保存されたものである。
- (3) チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに分類される。
- (4) サラダ油は、低温で濁りが生じないように、脱ろう（ウインタリング）処理がされている。

問 15 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乾燥法には、経費がかからず簡単な機械（人工）乾燥と、質にむらのない製品が計画的にできる天日乾燥とがある。
- (2) 塩蔵法は、魚介類の貯蔵に用いられ、食塩により微生物に原形質分離を起こさせることで微生物の発育を防いでいる。
- (3) 燻煙法では、食品を煙で燻すことにより、乾燥や煙中の成分の抗酸化性並びに抗菌作用により保存性が高められる。
- (4) 放射線貯蔵法では、食品に放射線をあてることで、発芽をおさえたり、付着している微生物を殺菌している。

### 3 栄 養 学

問 16 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 三大栄養素とは、炭水化物、脂質、タンパク質をいう。
- (2) タンパク質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。
- (3) 三大栄養素に、ビタミン、食物繊維せんいを加えたものを五大栄養素という。
- (4) ビタミンB<sub>1</sub>が欠乏すると、脚気や多発性神経炎等の特有の症状が現れる。

問 17 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 胃 ————— 殺菌作用
- (2) 小腸 ————— 糞ふんの形成
- (3) 腎臓 ————— 老廃物はいせつの排泄
- (4) 肝臓 ————— 栄養素の貯蔵

問 18 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は、食事の不摂生ふせつせいや過度の飲酒等が原因となり、遺伝や体質は関係しない。
- (2) 正常な人の血糖値は、空腹時で70～100mg/dlに保たれている。
- (3) 糖尿病の治療では、食事の量を症状に応じて制限する必要がある。
- (4) 日本の糖尿病患者の90%以上は、インスリン非依存型糖尿病である。

問 19 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ミネラル ————— カルシウム
- (2) 単糖類 ————— グルコース
- (3) タンパク質 ————— オレイン酸
- (4) アミノ酸 ————— リジン (リシン)

問 20 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 学童期の食事では、偏食が固定しないよう注意する必要がある。
- (2) 高齢期の食事では、味覚が鈍くなるので、味付けを濃くしたほうがよい。
- (3) 成人期の食事では、生活習慣病の予防を心がけることが大切である。
- (4) 乳児期の食事では、脂溶性ビタミンを過剰かじょうに摂取せつしゆしないよう注意する必要がある。

問 21 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肝硬変かんこうへんの治療において、飲酒は厳禁である。
- (2) 高血圧症の治療食では、食塩を1日6g未満に制限する。
- (3) 潰瘍性大腸炎かいようせいだいちょうえんの治療において、アルコールやカフェイン等の刺激物は摂取せつしゅしないほうがよい。
- (4) 脂質異常症の治療食では、植物性油を減らし、動物性油脂を適度せつしゅに摂取するとよい。

問 22 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) グリコーゲングリコーゲンは、脂肪細胞に多く貯えられる。
- (2) 炭水化物がエネルギーとして利用される時は、ビタミンB<sub>1</sub>が必要である。
- (3) デキストリンは、水に溶けやすく、消化がよい。
- (4) 炭水化物は、単糖類として消化吸収される。

問 23 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) お茶やほうれん草ほうれん草には、鉄の吸収を抑制する因子が含まれている。
- (2) 亜鉛の欠乏症状ひふには、皮膚障害や味覚障害等がある。
- (3) カリウムの過剰摂取かじょうせつしゅは、高血圧を引き起こす。
- (4) ヨウ素は、甲状腺ホルモン（チロキシン）の構成成分である。

問 24 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 妊娠前期のつわりつわりの期間は、栄養にこだわることなく、食べられるときに食べるのが大切である。
- (2) BMI（体格指数）とは、「(身長m×身長m)÷体重kg」で算出される成人の肥満の指標である。
- (3) 蜂蜜は、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは与えるべきではない。
- (4) 乳幼児期における食物アレルギーの原因となる三大食品は、鶏卵、牛乳、小麦である。

## 4 食品衛生学

問 25 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 病原微生物とは、人や動物に対して病原性を発現する微生物の総称である。
- (2) 微生物には、真菌（カビ）や酵母、細菌、ウイルス等の種類がある。
- (3) コウジカビ等の真菌は、全てが有用で、人への病原性はない。
- (4) ウイルスは細菌に比べ小さく、はしかやA型肝炎等の疾病の原因となる。

問 26 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食中毒には、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒等がある。
- (2) 腸管出血性大腸菌による食中毒は、菌が産生するベロ毒素により、重症化する場合がある。
- (3) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品中で増殖する際に産生した毒素により発症する。
- (4) カンピロバクターによる食中毒は、手指の傷が原因となることが多い。

問 27 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒は、カキ等の貝類を食べて発症することがある。
- (2) ノロウイルスは、食中毒症状の回復後、1週間過ぎた者の便から検出されることがある。
- (3) ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱により失活する。
- (4) ノロウイルスによる食中毒の主な症状は、神経症状、瞳孔拡大、呼吸困難である。

問 28 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |              |       |        |
|--------------|-------|--------|
| (1) 水俣病      | ————— | 有機水銀   |
| (2) ライスオイル事件 | ————— | ヒ素     |
| (3) イタイイタイ病  | ————— | カドミウム  |
| (4) 狂牛病      | ————— | 異常プリオン |

問 29 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フグ中毒の病因物質であるテトロドトキシンは、100℃で20分間の加熱により完全に無毒化する。
- (2) 麻痺性貝毒や下痢性貝毒による食中毒は、有毒プランクトンを捕食し毒化した貝類を食べることで発症する。
- (3) 毒きのこによる食中毒は、例年9～11月にかけて発生する。
- (4) 毒ゼリに含まれる有毒物質は、チクトキシンである。

問 30 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) アニサキス ————— カツオ、アジ、サバ
- (2) クドア ————— ヒラメ
- (3) 旋毛虫 ————— 熊肉、豚肉
- (4) 広節裂頭条虫 ————— 馬肉、鶏肉

問 31 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 殺菌とは、広く微生物を死滅させることをいう。
- (2) 低温保持殺菌法は、63～65℃で30分間保つことで、芽胞及び耐熱性菌を含む全ての病原菌を殺菌する。
- (3) 紫外線殺菌法は、まな板の表面殺菌に使用されるが、紫外線が照射されない部分には効果が期待できない。
- (4) 超高温瞬間殺菌法は、120～150℃で1～3秒間殺菌する方法であり、牛乳の殺菌に使用される。

問 32 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、調理に使用する器具機材だけでなく、生野菜や飲料水の殺菌にも使用される。
- (2) 過酸化水素は、無色透明、無臭の液体で、かすのこの漂白と殺菌に使用される。
- (3) 逆性石けんは、普通の石けんと異なり、消毒力は強いが洗浄力は弱い。
- (4) 消毒用アルコールは、包丁やまな板、手指等の消毒に広く利用され、水分や汚れが付着していても強い殺菌効果を示す。

問 33 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腐敗とは、微生物により食品中のタンパク質が分解し、有害物質等を生成することをいう。
- (2) 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。
- (3) 食品中には自由水と結合水があり、微生物は自由水だけを利用する。
- (4) 食品中の自由水が増えると、水分活性（A<sub>w</sub>）は0に近づき、微生物が増殖しやすくなる。

問 34 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 亜硫酸ナトリウムは、乾燥果実やかんぴょう等の漂白を目的として使用される。
- (2) イマザリルは、グレープフルーツやバナナ等の防かびを目的として使用される。
- (3) タール色素は、カステラやしょう油等の着色を目的として使用される。
- (4) 炭酸水素ナトリウムは、ケーキやまんじゅう等を膨らませる目的で使用される。

問 35 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 指定添加物は、化学的合成品だけが指定されている。
- (2) 既存添加物とは、これまでに製造、使用等が認められてきた化学合成品以外の添加物をいう。
- (3) 食品添加物の成分の規格及び製造、使用方法等の基準は、厚生労働大臣が定める。
- (4) 着色料として使用されるタール色素は、品質不良品が販売されないよう、事前に登録検査機関で確認が行われる。

問 36 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 基準が定められていない農薬等には、一律0.1 ppmの基準値が適用される。
- (2) 環境汚染物質の代表的なものには、ダイオキシン類やメチル水銀がある。
- (3) 食品中の放射性セシウムの基準値は、年間の被ばく線量が1 mSv（ミリシーベルト）を超えないように設定されている。
- (4) 遺伝子組換え食品は、食品衛生法に基づき安全性審査が義務付けられている。

問 37 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) HACCP（危害分析・重要管理点）システムは、食中毒予防を目的とした自主衛生管理の手法である。
- (2) HACCPシステムは、食品の高度な安全性を保証するため、平成7年に日本が世界に先駆けて策定したシステムである。
- (3) 食品衛生法第13条では、牛乳や乳製品、食肉製品等を対象に、HACCPシステムを基礎とした食品の総合衛生管理製造過程承認制度を定めている。
- (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、給食施設や弁当・仕出し屋等の調理施設を対象としている。

問 38 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食肉製品や添加物を製造する施設には、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- (2) 食品衛生推進員は、都道府県等から委嘱され、食品衛生の自主的な推進のための活動を行う。
- (3) 食品衛生指導員は、飲食店営業等の施設に設置され、営業者の指示に従い、衛生管理にあたる。
- (4) 食品衛生監視員は、主として保健所に配置され、食品関係営業施設の監視・指導等を行う。

問 39 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法では、国や都道府県等だけでなく、食品等事業者の責務も定めている。
- (2) 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品等事業者の利益の確保を図ることを目的としている。
- (3) 食中毒の疑いのある患者を診察した医師は、直ちに（24時間以内）最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- (4) 食品衛生法施行令で定められた飲食店営業等の34業種の営業を営もうとする者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。

## 5 調理理論

問 40 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 切断 ————— 物理的調理操作
- (2) ろ過 ————— 化学的調理操作
- (3) 炒める ————— 加熱調理操作
- (4) 配膳 ————— 美的調理操作

問 41 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生物（なまもの）は、加熱調理に比べて栄養分の損失が少ない。
- (2) 煮物の特徴は、加熱しながら調味できることである。
- (3) 炒め物の特徴は、食材と調味料との味がなじみやすいことである。
- (4) 揚げ物に使用する油は、長時間の加熱により酸化が促進され、品質が劣化する。

問 42 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ドウとは、小麦粉に水分を含ませた塊で流動性のあるものをいう。
- (2) 小麦粉のタンパク質であるグルテンは、加熱しても縮まらない。
- (3) 小麦粉は、かん水を加えると伸展性が増し、黄色になる。
- (4) 小麦粉は、グルテンの含有量により、強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。

問 43 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 電子レンジ加熱は、マイクロ波を照射することで食品の温度を上昇させる。
- (2) 電子レンジ加熱では、急激に温度が上昇するため、食品中の酵素の失活が早い。
- (3) 電磁調理加熱は、調理器自体から炎も熱も発生しないので、引火の心配がない。
- (4) 電磁調理加熱には、アルミ製や銅製の鍋が適している。

問 44 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 調理室は、交差汚染させない動線を考えた作業区分とするのが望ましい。
- (2) 調理室の床は、衛生上ドライシステム化が望まれる。
- (3) 調理室の天井は、ねずみ等の出入口にならないようにし、かつ、清掃しやすいことが大切である。
- (4) 調理室の壁は、吸湿性があり、浸透性の高い材質のものがよい。

問 45 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食事バランスガイドは、1日に摂取する食事の望ましい組み合わせや、おおよその量をイラストで示したものである。
- (2) 食事バランスガイドは、コマをイメージとして描くことで、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうことを表現している。
- (3) 食事バランスガイドは、料理を主食、副菜、汁物、果物の4つに区分している。
- (4) 食事バランスガイドでは、水やお茶をコマの軸とし、食事の中で欠かせない存在であることを強調している。

問 46 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天は、水につける時間の長い方が溶けやすい。
- (2) 寒天は、果汁等の強い酸とともに加熱すると固まりやすくなる。
- (3) ゼラチンは、動物の骨や皮等に含まれるタンパク質（コラーゲン）から作られる。
- (4) ゼラチン液は、生のキウイフルーツを加えると固まらなくなる。

問 47 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 汁物の大量調理では、味を一定に保つため、調味料を数量的に取り扱わなければならない。
- (2) 揚げ物の大量調理は、時間がかかりすぎるのが欠点である。
- (3) 和え物の大量調理では、調味してから食べるまでの時間が長いと水っぽくなりやすい。
- (4) 大量炊飯は、水分の蒸発量が多いため、新米、古米に関係なく調理できるのが利点である。

問 48 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |     |       |          |
|-----|-----|-------|----------|
| (1) | えぐ味 | ————— | ホモゲンチジン酸 |
| (2) | 苦味  | ————— | カフェイン    |
| (3) | 酸味  | ————— | グアニル酸    |
| (4) | 渋味  | ————— | タンニン     |

問 49 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 刺身や薄づくりでは、包丁の刃先に近い部分を食材の上におき、そのまま斜め前方に押し切る。
- (2) 食品は、切断することにより表面積が広がり、熱の伝導がよくなり、味付けもしやすくなる。
- (3) かくし包丁とは、食品の形を保ちながら内部まで熱を伝えたいときなどに、見えないように切目を入れることをいう。
- (4) 五枚おろしは、カレイやヒラメ等の身が薄く幅の広い魚に用いられるおろし方である。

問 50 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) えびやかには、加熱すると鮮やかな赤色になる。
- (2) なすの漬物では、漬物床に古釘くぎを入れると、紫色が安定する。
- (3) 皮をむいたりんごやなしの褐変かっぺんを防ぐには、塩水や酢水に浸す。
- (4) ブロッコリーを茹でるときに酢を加えると、鮮やかな緑色になる。

問 51 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 甘味は、30～40℃付近で最も強く感じる。
- (2) 塩味は、低温で弱く感じ、温度が上昇すると強く感じる。
- (3) 味の対比効果とは、異なる味を少し加えると、もとの味が強く感じられることをいう。
- (4) 味の抑制効果とは、1つの味のときは強く、他のものを混ぜると味がまるくなることをいう。

問 52 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |                   |       |      |
|-------------------|-------|------|
| (1) 食塩大さじ1杯       | ————— | 約15g |
| (2) 砂糖(上白糖)大さじ1杯  | ————— | 約17g |
| (3) トマトケチャップ大さじ1杯 | ————— | 約18g |
| (4) マヨネーズ大さじ1杯    | ————— | 約14g |

問 53 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 新じゃがいもは、粉ふきいもやマッシュポテトには適さない。
- (2) とうややデシマ等の粘質タイプのじゃがいもは、煮物やシチュー等に適する。
- (3) さつまいもの切り口は、空気に触れると酸化し、黒く変色する。
- (4) さつまいもは、電子レンジ加熱のほうが、オーブン加熱に比べて甘味が増す。

問 54 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 懐石料理 ————— 向付<sup>むこうづけ</sup>
- (2) 会席料理 ————— 冷菜
- (3) フランス料理 ————— オードブル
- (4) 中国料理 ————— 点心

問 55 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 混合だしは、昆布とかつお節を一緒に煮立てて作る。
- (2) 一番だし汁は、吸い物に適している。
- (3) フォンとは、ソースを作るときに必要な煮出し汁のことをいう。
- (4) リエゾンとは、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をいう。

問 56 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) スジ肉等のコラーゲンを多く含む硬い肉は、長時間煮ることで柔らかくなる。
- (2) 牛脂の溶解温度は33～46℃で、口中で融ける。
- (3) 茶碗蒸しや卵豆腐等を作る際は、スガ立たないように急激な加熱は避ける。
- (4) 牛乳は、焼き菓子やグラタン等に焦げ色と香気を付ける。

問 57 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖には、デンプンの老化を防ぐ働きがある。
- (2) 食塩には、でき上がった料理に粘りやつやを出す働きがある。
- (3) うす口しょう油は、野菜、いも類等の素材の持ち味を生かし、食器との調和を考えて作られた。
- (4) 食酢には、食材の生臭みやぬめりを除く作用がある。

## 6 食文化概論

問 58 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食生活のパターンは、親から子へと伝承され、重要な食事の習慣は、子供の時代に形成されるといわれている。
- (2) 「火を利用する」「道具を使う」「食物に味をつける」の三つは、人類独自の文化の象徴ともいえる。
- (3) 縄文時代には、調理法に油を用いる唐風のものが多く取り入れられた。
- (4) 江戸時代になると、本膳料理、会席料理が盛んになり、中国から伝来の普茶料理ふぢや、卓袱料理しっぽくも日本風に変えられて和食が完成した。

問 59 次の文のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 世界には大きく分けて、「手食」「箸食」「ナイフ・フォーク・スプーン」の3つの食事方法がある。
- (2) 世界の料理様式は、日本料理、中国料理、フランスを中心とする西洋料理の三つが主流となる。
- (3) 米の炊き方は、日本では「炊き干し法」であるが、東南アジアでは「湯取り法」である。
- (4) ヒンズー教徒は豚肉を、イスラム教徒は牛肉を、ユダヤ教徒はうろこのない魚を食べない。

問 60 次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |     |                                  |       |                         |
|-----|----------------------------------|-------|-------------------------|
| (1) | 1月1日 (元旦)                        | ————— | <small>ぞうに</small> 雑煮   |
| (2) | 1月7日 (七草)                        | ————— | 年越しそば                   |
| (3) | 3月3日 (桃の節句)                      | ————— | <small>ひしもち</small> 菱餅  |
| (4) | 5月5日 ( <small>たんご</small> 端午の節句) | ————— | <small>かしわもち</small> 柏餅 |



