

平成30年度 北海道調理師試験問題

○ 試験係員の指示があるまで開かないでください。

【 注意事項 】

- 1 試験問題は、全部で13ページ、60問で一連の番号を付してあります。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後4時までの2時間30分です。
- 3 解答は、別に配付した「調理師試験解答用紙」に記入してください。
- 4 解答の記入方法は、次のとおりです。
 - (1) 各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、次の例にならって解答用紙にマークしてください。

(例) 問1 次のうち、北海道庁の所在地はどこか。

- (1) 札幌市
- (2) 函館市
- (3) 旭川市
- (4) 釧路市

[記入例]

問 1	1	2	3	4
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- (2) マークは、HBの鉛筆を用い、間違ったときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。
 - (3) 1問に2つ以上マークすると、得点になりません。
 - (4) マークもれのないようにしてください。
 - (5) 解答用紙は、折り曲げたり、メモやチェックなどで汚したりしないように注意してください。
- 5 問題についての質問はできません。印刷不鮮明で字が読めないときは、手をあげてから、試験係員にはっきりと質問してください。
 - 6 退場するときは、試験係員の指示に従い、**解答用紙を提出してください。**
試験問題は持ち帰ることができます。
 - 7 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
 - 8 合格者の発表は、**10月11日午前9時**から、受験者の住所地を所管する保健所及び支所(札幌市にあつては各区保健センターを含む。)において**受験番号**により行います。
あわせて、合格者には合格証書を送付します。

北 海 道

公衆衛生学

問1 次の日本国憲法第25条に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「すべて国民は、健康で（ア）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、（イ）及び（ウ）の向上及び増進に努めなければならない。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|------|------|
| (1) | 活動的 | 社会保障 | 地域保健 |
| (2) | 文化的 | 安全保障 | 地域保健 |
| (3) | 文化的 | 社会保障 | 公衆衛生 |
| (4) | 活動的 | 安全保障 | 公衆衛生 |

問2 次のうち、水道法で規定されている上水道の消毒に使用される物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 塩化ナトリウム
- (2) 次亜塩素酸ナトリウム
- (3) 塩化カルシウム
- (4) フッ化水素

問3 次の生活環境に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 浮遊粒子状物質（SPM）とは、大気中にたどよう粒子状の物質のうち、粒径が $100\mu\text{m}$ 以下の微小なものをいう。
- (2) 太陽光を取り入れることを採光というが、できるだけ採光面積を狭くしてこれを利用することが調理場の作業上、衛生上重要である。
- (3) 一酸化炭素（CO）は、無色、無味、無臭の無害な気体であり、我々は呼吸により酸素を取り入れ、体内でできた一酸化炭素を体外に排出して生きている。
- (4) 住宅建材や家具から発生する化学物質等によっておきる健康障害を総称して、シックハウス症候群という。

問4 次の資源の再利用促進のための法律と対象資源の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (法律) | (対象資源) |
|-----|------------|--------------|
| (1) | 家電リサイクル法 | パソコン、自動車 |
| (2) | 容器包装リサイクル法 | ペットボトル、段ボール |
| (3) | 小型家電リサイクル法 | 携帯電話、デジタルカメラ |
| (4) | 食品リサイクル法 | 魚、果物、野菜 |

問5 次の感染症に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 健康保菌者とは、感染により症状を示しているものの、病原体の排菌が認められない者をいう。
- (2) 感染症が発生するには、感染源、感染経路および感受性の3つの条件が必要である。
- (3) せき、くしゃみなどにより感染する^{でんば}伝播様式を接触感染という。
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症は、5類感染症である。

問6 次のわが国の健康づくり対策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) 平成12年からは、より高い生活の質 (Quality of Life, QOL) と健康寿命の延長をめざす「21世紀における国民健康づくり運動 (健康日本21)」が推進されている。
- (2) 健康増進法においては、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- (3) 野菜類の摂取量については、1日の目標摂取量が示されており、成人で280gとなっている。
- (4) アルコールは、飲み方、量等が問題となるため、適正飲酒という考え方が推奨されている。

問7 次の就業調理師の届出に関する記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、(ア)年ごとに12月31日現在における氏名、住所などを翌年の(イ)月(ウ)日までに(エ)の都道府県知事に届け出なければならない。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) | (エ) |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| (1) | 2 | 3 | 31 | 出身地 |
| (2) | 2 | 1 | 15 | 就業地 |
| (3) | 3 | 1 | 15 | 出身地 |
| (4) | 3 | 3 | 31 | 就業地 |

問8 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病は、肝臓のランゲルハンス島から分泌されるインスリンというホルモンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- (2) 脳血管疾患の主要な疾患としては、脳の血管が破裂する脳出血と、動脈硬化などによって脳血管が詰まって起こる^{せきずいしょうのうへんせいしょう}脊髄小脳変性症に大別される。
- (3) がんの部位別の年齢調整死亡率について、近年わが国では、女性では乳がんが減少傾向、胃がん、子宮がんは増加傾向にある。
- (4) 心疾患は、心筋が壊死する^{えし}虚血性心疾患、心臓のポンプ機能の低下による心不全、^{きよけつせいしんしつかん}リウマチ熱等が原因で心臓弁膜^{べんまく}などが壊れるリウマチ性心疾患に大別される。

問9 次の疾病予防活動の段階とその具体的な活動の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 一次予防 _____ 食生活改善
- (2) 一次予防 _____ 予防接種
- (3) 二次予防 _____ 人間ドック
- (4) 二次予防 _____ 機能回復訓練

問10 次の産業保健に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 労働衛生に関わる法律には、食品衛生法がある。
- (2) 労働災害として生じた業務上疾病の発生状況においては、負傷に起因する疾病が最も多く約8割を占めており、その中でも災害性の頭痛が最も多く見られる。
- (3) 労働安全衛生法第66条に基づき、事業者は希望する労働者に対して、一般健康診断を実施することになっている。
- (4) 鉛中毒や職業性難聴など、職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。

食 品 学

問11 次の米に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アミロースは粘性が強く、アミロペクチンは粘性が弱い。
- (2) 精白米は、玄米を歩留まり60%程度に精米したものをいう。
- (3) 長時間貯蔵するとビタミンB₁が減少し、脂質が酸化する。
- (4) うるち米のでん粉の割合はアミロペクチン100%である。

問12 次の肉類に関する記述の()に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「肉類は(ア)と(イ)を多く含み、食肉処理後に一時的に(ウ)が、日時が過ぎると自己消化により熟成が進み(エ)が増す。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) | (エ) |
|-----|-------|------|--------|-----|
| (1) | たんぱく質 | 脂 質 | かたくなる | うま味 |
| (2) | 炭水化物 | 脂 質 | 柔らかくなる | うま味 |
| (3) | たんぱく質 | ビタミン | 柔らかくなる | 苦 味 |
| (4) | 炭水化物 | ビタミン | かたくなる | 苦 味 |

問13 次の食品加工に利用する食用微生物と主な加工食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (利用する食用微生物) | (主な加工食品) |
|-----|-----------------------|----------|
| (1) | 酵母 <small>こうぼ</small> | ビール |
| (2) | かび | ヨーグルト |
| (3) | かびと酵母 | 清酒 |
| (4) | かびと酵母と細菌 | しょうゆ |

問14 次の加工食品の工程に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ベーコンは、豚もも肉を用い粉碎、成形したのち燻煙くんえんを行う。
- (2) マヨネーズは、卵黄に食塩などを加え、さらに酢やサラダ油を混ぜ強く攪拌かくはんし乳化させる。
- (3) ゆばは、豆乳に苦汁にがりを加え型に入れ成形を行う。
- (4) バターは、牛乳を濃縮したのち、噴霧ふんむして乾燥させる。

問15 次の食品表示に関する事項のうち、現在の食品表示法の食品表示基準に基づく加工食品の義務表示事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 期限表示
- (2) 栄養成分表示
- (3) 原材料表示
- (4) 機能性表示

栄 養 学

問16 次の栄養素に関する記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「炭水化物(糖質)、(ア)、脂質を三大栄養素といい、炭水化物(糖質)や脂質は、(イ)として重要である。」

(ア) (イ)

- | | |
|-----------|-----------|
| (1) たんぱく質 | 活動のエネルギー源 |
| (2) ビタミン | 活動のエネルギー源 |
| (3) たんぱく質 | 体機能の維持・調整 |
| (4) ビタミン | 体機能の維持・調整 |

問17 次のたんぱく質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) 卵、乳、魚、肉類に多く含まれ、穀類・野菜類の含有量は比較的少ない。
- (2) 体内で合成が可能なアミノ酸を不可欠アミノ酸(必須アミノ酸)という。
- (3) 不足すると発育不良や免疫低下、貧血などが現れる。
- (4) 発育期の子ども、妊婦、授乳婦は、たんぱく質を十分にとる必要がある。

問18 次のビタミン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) ビタミンDは、骨の代謝に関わり、代表的な欠乏症として、くる病がある。
- (2) ビタミンAは、皮膚や粘膜を正常に保つのに役立つ。
- (3) ビタミンB₁は、炭水化物(糖質)代謝(エネルギー化)などの補酵素として働く。
- (4) ビタミンCは、脂溶性であり、熱に強い。

問19 次の無機質(ミネラル)と作用に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(無機質) (作用)

- | | | |
|-----------|-------|-----------|
| (1) カルシウム | ————— | 骨や歯の構成成分 |
| (2) ナトリウム | ————— | 酸素の運搬 |
| (3) カリウム | ————— | コラーゲンの合成 |
| (4) 鉄 | ————— | 体液の浸透圧の維持 |

問20 次の国民の栄養素等摂取状況に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) エネルギー摂取量は、平成7年から増加傾向となっている。
- (2) 毎年、厚生労働省が実施する国民健康・栄養調査によって把握されている。
- (3) 食塩摂取量は平成7年から増加傾向となっている。
- (4) 戦前の日本人の食生活は動物性食品に偏っていた。

問21 次の炭水化物の消化吸収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) 食物中のでん粉は、唾液アミラーゼ、膵液アミラーゼにより麦芽糖に分解される。
- (2) 分解されてできた単糖類は、腸壁から吸収される。
- (3) 余剰分の血糖はクエン酸として肝臓と筋肉に蓄えられる。
- (4) 血糖として各組織に運ばれ、エネルギーを供給する。

問22 次の消化器官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) 口腔では、食物は咀嚼^{そしゃく}され噛み砕かれる。
- (2) 咽頭では、食塊^{しよつかい}が粘膜に触れることで、嚥下^{えんげ}運動が反射的に起こり、喉頭蓋^{こうとうがい}が気道をふさぐ。
- (3) 胃では、食塊が一時的に貯められ消化の第一段階が行われる。
- (4) 小腸は、消化管の最終部であり、盲腸・結腸・直腸に分けられ、糞便が形成される。

問23 次の日本人の食事摂取基準（2015年版）の策定目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病の発症予防・重症化予防
- (2) 食料自給率の向上
- (3) 健康の保持・増進
- (4) 過剰摂取による健康障害の回避

問24 次の肥満（症）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) 肥満（症）の予防は、食事療法と運動が望ましい。
- (2) 壮年期では、BMI 22kg/m²のときが健康障害の危険性が最も低い。
- (3) 糖尿病や脂質異常症などの生活習慣病との関連性はない。
- (4) 体脂肪が過剰に蓄積した状態をいう。

問25 次の食事バランスガイドに示す5つの区分（分類）について、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「主食」「副菜」「汁物」「牛乳・乳製品」「果物」
- (2) 「主食」「副菜」「主菜」「果物」「油脂類」
- (3) 「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」
- (4) 「主食」「副菜」「汁物」「果物」「調味料類」

食 品 衛 生 学

問26 次の食品安全行政機関とその担当業務に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品安全行政機関)

(担当業務)

- | | | |
|-----|-------|----------------------|
| (1) | 農林水産省 | 農林・畜産・水産物に関するリスク管理 |
| (2) | 厚生労働省 | 食料の安定供給の確保 |
| (3) | 消費者庁 | 食品表示法に基づく食品表示 |
| (4) | 内閣府 | 食品安全委員会の設置及び食品健康影響評価 |

問27 次の食品安全行政の主な動向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) 平成15年に食品安全基本法が制定され、食品の安全性の確保に関して基本理念が定められた。
- (2) 平成23年に食品衛生法で、牛の食肉（内臓を除く）について生食用食肉の規格基準が策定された。
- (3) 平成24年に食品衛生法で、鶏の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止された。
- (4) 平成27年に食品衛生法で、豚肉および豚内臓を生食用として販売・提供することが禁止された。

問28 次の平成28年の全国における食中毒発生状況に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ウイルス性食中毒は、ほとんどがノロウイルスによるものである。
- (2) 事件数、患者数ともに家庭を原因とする食中毒によるものが最も多い。
- (3) カンピロバクターは、細菌性食中毒の病因物質として最も少ない。
- (4) 事件数、患者数ともに平成27年に比べ、増加している。

問29 次の細菌性食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 気温が低く、空気が乾燥する冬期に発生しやすい。
- (2) 食中毒の原因となる食品は、必ず食品の色、香り、味などに異常がある。
- (3) 予防には、細菌をつけない、増やさない、殺すの3つが重要である。
- (4) 食中毒を起こす細菌は、全て食品中で毒素を産生する。

問30 次のウェルシュ菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 耐熱性の芽胞を形成し、芽胞は通常の加熱では死滅しない。
- (2) 嫌気性で酸素がない環境を好む。
- (3) 食品をよくかき混ぜることと、急速に冷却することで予防できる。
- (4) 焼き鳥、バーベキュー、牛の内臓などの加熱不足による感染が多い。

問31 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 原因食品は主に、海産の魚介類およびその加工品である。
- (2) 3%の食塩濃度の環境でよく増殖する。
- (3) 潜伏期間は3～5日で、出血性大腸炎を起こす。
- (4) 食品に付着すると、増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。

問32 次の食中毒の分類と病因物質に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(食中毒の分類)		(病因物質)
(1) ウイルス性食中毒	_____	テトロドトキシン
(2) 化学性食中毒	_____	ヒスタミン
(3) 細菌性食中毒 (感染毒素型)	_____	ソラニン
(4) 自然毒による食中毒	_____	腸炎ビブリオ

問33 次のアニサキスに関する記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「原因となる食品は (ア) で、生食には注意が必要であるが、 (イ) の (ウ) で死滅する。」

(ア)	(イ)	(ウ)
(1) 海水魚介類 (イカ、タラ、サバ)	-20℃で24時間以上	冷凍貯蔵
(2) 淡水魚介類 (フナ、コイ、アユ)	-20℃で24時間以上	冷凍貯蔵
(3) 海水魚介類 (イカ、タラ、サバ)	5℃で18時間以上	冷蔵貯蔵
(4) 淡水魚介類 (フナ、コイ、アユ)	5℃で18時間以上	冷蔵貯蔵

問34 次の農薬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) 輸入農作物については、日本で禁止されている農薬を使用している場合があり、注意が必要である。
- (2) 有機塩素系の農薬は、日本では一部が使用を許可されている。
- (3) 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薬剤である。
- (4) 人の健康をそこなうおそれのない量を一律基準 (0.01ppm) として認定し、基準を超えて、農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度をポジティブリスト制度という。

問35 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 保存料は殺菌力が非常に強く、保存性を高めるために全ての食品に使用できる。
- (2) 天然香料は、食品添加物に含まれない。
- (3) 栄養強化の目的で使用する添加物は表示が免除される。
- (4) 防かび剤は菓子やパンにのみ使用が認められる。

問36 次の記述が表す食品添加物に関する語句として、正しいものを1つ選びなさい。
「食品の加工の際に添加されるものであって、最終食品の完成前に除去されるもの。」

- (1) 安定剤
- (2) 天然香料
- (3) 保存料
- (4) 加工助剤

問37 次の洗浄と消毒方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 逆性せっけんは、普通のせっけんと混合することで、殺菌効果が高まる。
- (2) アルコールは、対象物の表面が異物で汚染されていると殺菌効果が弱まる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用がないので金属の消毒に適している。
- (4) 紫外線は、光線の照射された表面だけでなくその内部にも殺菌効果がある。

問38 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、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 原材料の納入には調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行い、その結果を記録する。
- (2) 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、加熱の温度と時間の記録を行う。
- (3) 検食は、原材料を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れて密封し、5℃以下で1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。

問39 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 飲食店営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- (2) 食中毒患者を診断した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。
- (3) 保健所長は、食品や添加物等の表示について必要な基準を定めることができる。
- (4) 食品衛生法に違反しても、営業許可を取り消すことはできない。

問40 次のHACCP（危害分析重要管理点）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) CCP（重要管理点）では、科学的根拠に基づく、管理基準を定める。
- (2) HACCPを実施するためには、一般的衛生管理が実行されていることが必要である。
- (3) HACCPを導入することで、記録文書の作成および保管を省略することができる。
- (4) 食中毒等の健康障害を発生させる原因として、物理的危害、化学的危害、生物的危害がある。

調理理論

問41 次の調理の目的に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品材料に物理的・化学的処理をほどこし、摂取可能な食物につくり変えることである。
- (2) 嗜好性や風味を維持する役割がある。
- (3) 食品の保存性を低下することにある。
- (4) 食品の色、外観、形を変化させることである。

問42 次の調理の特徴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) 和式調理（日本料理）は、汁と菜を基本に、数種の料理を並列にして、1人分ずつの食膳を構成する。
- (2) 中国式調理（中国料理）は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ自由に取り分ける。
- (3) 和式調理（日本料理）は、発酵を大切にする加工中心の料理である。
- (4) 洋式調理（西洋料理）は、スパイスやソースの組み合わせが料理のポイントになる。

問43 次の浸漬^{しんせき}の目的と調理例に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

(浸漬の目的)	(調理例)
(1) 化学物質による組織の軟化・硬化	大豆の重曹水への浸漬
(2) 褐変の防止	野菜、いもなどの水浸
(3) 食品中の成分の抽出	野菜のあく抜き、魚の塩出し
(4) 物理性の改善・向上	油漬け、しょうゆ漬け

問44 次の混合・攪拌の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 凝固
- (2) 温度の均一化
- (3) 放熱、放湿
- (4) 物理性の改善

問45 次の食品の切り方に関する記述のうち、大型の食品の形を保ちながら、味をムラなく浸透させる時に用いるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 拍子木切り
- (2) 隠し包丁
- (3) かつらむき
- (4) みじん切り

問46 次の寒天とゼラチンの凝固に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 寒天は、時間が経つと、ゼリーから水が出てくるが、この現象を離漿^{りしょう}という。
- (2) ゼラチンは、動物の皮や骨からとった炭水化物の一種である。
- (3) ゼラチンは、常温で凝固してゼリー状になる。
- (4) 寒天は、キウイフルーツや生のパインアップルの果汁等のように、酵素を含むものを加えると固まらなくなる。

問47 次の揚げ物の温度管理に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「揚げ物の温度は、（ア）℃が適温とされ、食用油は水に比べて比熱が（イ）。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|---------|-----|
| (1) | 230～250 | 小さい |
| (2) | 230～250 | 大きい |
| (3) | 160～190 | 小さい |
| (4) | 160～190 | 大きい |

問48 次の日本料理に用いる削り節（かつお）のだしの取り方に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水に浸漬し、静かに加熱し沸とう直前に取り出す。
- (2) 数時間かけて、ゆっくりと水から加熱する。
- (3) 沸とう水に入れ、すぐに加熱をやめる。
- (4) 沸とう状態を維持し、長時間煮出す。

問49 次の食塩の作用と調理・加工例に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (食塩の作用) | (調理・加工例) |
|----------------|------------|
| (1) 微生物の発育を抑える | 塩辛、塩魚 |
| (2) 粘着力の増加 | 練り製品、ハンバーグ |
| (3) 弾力性の低下 | パン、うどん |
| (4) 緑色を保持 | 青菜のゆで物 |

問50 次の砂糖の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 酸化酵素をおさえて褐変を防ぐ。
- (2) 卵白の泡を安定させる。
- (3) ぬめりを除く。
- (4) 低温をつくる（氷に結合）。

問51 次の調理器具と主な用途に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (調理器具) | (主な用途) |
|------------------|--------|
| (1) はかり・時計 | 計量 |
| (2) めん棒・肉たたき | 圧搾 |
| (3) 裏ごし器・みそこし | 切碎・成形 |
| (4) おろしがね・チーズおろし | 磨碎 |

問52 次の呈味と呈味物質の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (呈味) | (呈味物質) |
|---------|--------------|
| (1) 苦味 | カフェイン、アルカロイド |
| (2) 甘味 | 乳酸、酢酸 |
| (3) うま味 | グルタミン酸、イノシン酸 |
| (4) 渋味 | タンニン、カテキン |

問53 次の油脂の劣化・変敗を防ぐ保存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) 長時間の加熱の徹底。
- (2) 不純物を混ぜない。
- (3) 直射日光を当てない。
- (4) 密栓して保存する。

問54 次の炊飯に関する記述の () に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「洗米、(ア) ののち、でん粉の (イ) が完了するまで、少なくとも98℃で20分以上加熱し、水加減は、米の重量の (ウ) が目安とされている。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----|----------|
| (1) | 浸漬 | 軟化 | 1.9~2.5倍 |
| (2) | 浸漬 | 糊化 | 1.4~1.5倍 |
| (3) | 吸水 | 軟化 | 1.4~1.5倍 |
| (4) | 吸水 | 糊化 | 1.9~2.5倍 |

問55 次の温泉卵を作る温度と時間に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 45~50℃のお湯で40~50分程度保つ。
- (2) 55~60℃のお湯で40~50分程度保つ。
- (3) 65~70℃のお湯で20~30分程度保つ。
- (4) 80~85℃のお湯で20~30分程度保つ。

食文化概論

問56 次の世界の食事様式のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 世界の食事様式には、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを三大食法という。
- (2) イスラム教圏やヒンズー教圏では、食事に使うのは右手のみで、左手は不浄なものとされているため、使用しない。
- (3) 日本では、縄文時代にはすべて手食をしていた。
- (4) 箸は、古代中国に起源があり、その周辺の文化に伝播した。

問57 次の生命維持機能に関わる食物の基本的条件のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 安全性
- (2) 経済性
- (3) 簡易性
- (4) 利便性

問58 次の料理とその料理が誕生した時代との組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (料理) | (時代) |
|---------------------------------|------|
| (1) 茶会席料理 <small>ちやかいせき</small> | 平安時代 |
| (2) 本膳料理 <small>ほんぜん</small> | 室町時代 |
| (3) 大饗料理 <small>だいきょう</small> | 江戸時代 |
| (4) 普茶料理 <small>ふちゃ</small> | 明治時代 |

問59 次の調理師に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 職業としての料理人が増加したのは、平成期に入ってからといわれている。
- (2) 調理師法が制定されたのは、1900年(明治33)年である。
- (3) 大正期には国内各地のレストランやホテルの厨房ちゅうぼうには、コックが置かれるようになり、司厨士しちゅうしと呼ばれた。
- (4) 調理師の資格は業務独占資格である。

問60 次の日本の主な郷土料理の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (都道府県) | (主な郷土料理) |
|---------|----------|
| (1) 北海道 | 石狩鍋 |
| (2) 新潟県 | しもつかれ |
| (3) 宮城県 | ずんだ餅 |
| (4) 熊本県 | からしれんこん |

