

公衆衛生学

1 公衆衛生の国際機関に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 UNICEF ——— 国連児童基金
- 2 ILO ——— 国連環境計画
- 3 UNEP ——— 国連食糧農業機関
- 4 FAO ——— 国際労働機関

2 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 健康に対する考え方は、消極的健康から積極的健康をめざす方向へ向かっている。
- 2 WHO（世界保健機関）憲章では、健康とは、「単に疾病や虚弱^{きよじゃく}でないということではなく、肉体的・精神的並びに衛生的に完全に良好な状態である」と定義されている。
- 3 疾病の発生に影響を与える3要因は、環境的要因、生活習慣、遺伝的要因であるが、個人の努力により解決が可能であるのは、環境要因と生活習慣である。
- 4 プライマリー・ヘルス・ケアとは、オタワ憲章において提唱された新しい健康観である。

3 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 粗死亡率とは、ある集団の1年間の死亡数をその年の人口で割り、人口千対で表す。
- 2 年齢調整死亡率は、2つの集団の死亡率を比較する場合に用いる。
- 3 健康寿命は、平均寿命から平均余命を引いて求められる。
- 4 平成28年の国民生活基礎調査では、国民の3人に1人が病気やけが等で自覚症状のある有訴者である。

4 感染症の伝播様式と主な感染症に関する次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 接触感染 —— 梅毒
- 2 胎内（垂直）感染 —— 風しん
- 3 経口感染 —— B型肝炎
- 4 空気感染 —— 麻疹

5 健康日本21（第二次）の具体的な項目と目標に関する次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 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加 —— 50%
- 2 成人の喫煙率の減少 —— 10%
- 3 野菜摂取量の増加 —— 野菜摂取量の平均値350g
- 4 低栄養化傾向(BMI 20以下)の高齢者の割合の増加の抑制 —— 22%

6 調理師法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理師免許は、要件を満たすものに対し、申請に基づいて都道府県知事が与える。
- 2 調理師試験受験資格の1つに、「厚生労働省令で定める施設又は営業において3年以上調理の業務に従事する」ことがある。
- 3 調理の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたことにより免許の取り消し処分を受けた後、1年を経過しない者に対しては、調理師の免許が与えられない。
- 4 調理師は、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。

7 生活習慣と生活習慣病に関する次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 | 喫煙 | —— | 糖尿病 |
| 2 | 野菜の摂取不足 | —— | 高血圧症 |
| 3 | エネルギー摂取不足 | —— | 高トリグリセライド血症 |
| 4 | 運動不足 | —— | こつそしょうしょう
骨粗鬆症 |

8 産業保健に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 労働衛生に関係する法律として、労働基準法と労働安全衛生法の2つがあり、作業環境管理、作業管理、健康管理の3つの基本対策が行われている。
- 2 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い、一酸化炭素中毒や塵肺、潜函病（ケーソン病）、白ろう病などがある。
- 3 労働災害として生じた業務上疾病の発生状況は、負傷に起因する疾病が最も多く、その中でも災害性腰痛が最も多い。
- 4 労働基準監督署は、心とからだの健康づくり運動（THP：トータル・ヘルスプロモーション・プラン）を推進している。

9 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理師の資格は、名称の独占ではなく業務の独占である。
- 2 市販の惣菜^{そうざい}やも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もち帰り、家庭の食卓にそのまま提供する食事形態^{なかしょく}を中食という。
- 3 調理師は、国民の保健衛生上重要な役割を持つ専門技術者である。
- 4 外食（給食含む）が食生活に果たす役割の1つに、文化の創造と伝承がある。

食 品 学

1 食品の栄養価に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質の栄養価は、アミノ酸価（アミノ酸スコア）で評価する。
- 2 白米は玄米より、ビタミンB₁などを多く含む。
- 3 緑黄色野菜は、油と一緒に調理したほうがカロテンの吸収率が高くなる。
- 4 食品の栄養価は、調理、加工の方法によって著しく変化することがある。

2 日本食品標準成分表2015年版（七訂）の食品群とその食品に関する次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 穀類 —— そば
- 2 種実類 —— 落花生
- 3 果実類 —— くり
- 4 油脂類 —— バター

3 砂糖および甘味類に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖の主成分はショ糖である。
- 2 水あめの主成分は麦芽糖である。
- 3 サッカリンやアスパルテームなどの人工甘味料は、ショ糖より甘味度が高い。
- 4 白く精製された砂糖は、黒砂糖よりもカルシウムや鉄などの含量が多い。

4 野菜とその分類に関する次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 葉菜類 —— みつば
- 2 根菜類 —— だいこん
- 3 果菜類 —— みょうが
- 4 花菜類 —— カリフラワー

5 魚介類に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 貝類は、旬の時期に脂肪とグリコーゲンの量が減少する。
- 2 魚類の脂質の含有量は、季節を通じて常に一定である。
- 3 魚類の脂質には、エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）などの多価不飽和脂肪酸が含まれる。
- 4 甲殻類をゆでると紅色になるのは、アントシアニンという成分を含むためである。

6 食品のアレルギー表示に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵を原材料とする食品には、表示が推奨されている。
- 2 いくらを原材料とする食品には、表示が義務付けられている。
- 3 かきを原材料とする食品には、表示が義務付けられている。
- 4 えびを原材料とする食品には、表示が推奨されている。

栄 養 学

1 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格などにより異なるが、成人男女の平均値では、特にたんぱく質の量は個人差が大きい。
- 2 生体が摂取した物質を材料として、生命維持のために必要な生体成分の合成と分解を絶えずくり返すことを代謝という。
- 3 健康の維持・増進は、「栄養」、「運動」、「休養」のバランスの上に成り立っており、「栄養」はもっとも重要な要素である。
- 4 食事バランスガイドは、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、平成17年に厚生労働省および農林水産省から示された。

2 栄養素の機能に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 栄養素とは、生物が成長や健康の維持・増進など、正常な生理機能を営むために摂取しなければならない化学物質である。
- 2 炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、食物繊維を五大栄養素という。
- 3 水は、通常、栄養素に含めないが、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質である。
- 4 たんぱく質、脂質、無機質は構成素と呼ばれ、血や肉・骨となる。

3 脂質に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 脂肪酸は、二重結合をもつ飽和脂肪酸と二重結合をもたない不飽和脂肪酸に分けられる。
- 2 コレステロールは、肝臓で合成されるよりも、食事から摂取するほうが多い。
- 3 脂質が体内でエネルギー源となるときはビタミンB₁が必要である。
- 4 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、エネルギー産生栄養素バランスとして、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。

4 たんぱく質に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 炭水化物や脂質（特に炭水化物）の摂取が十分であることによって、エネルギー源としてのたんぱく質の消費がおさえられる現象をたんぱく質節約作用という。
- 2 たんぱく質やアミノ酸を特徴付けているアミノ基には必ず炭素が含まれる。
- 3 体内で合成できない9種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）という。
- 4 たんぱく質の栄養価は、ヒトにとって必須アミノ酸のバランスがよいものほど高い。

5 ビタミンとその主な欠乏症に関する次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 ビタミンB₁ —— 脚気
- 2 ビタミンA —— くる病
- 3 ビタミンB₁₂ —— 悪性貧血
- 4 ビタミンC —— 壊血病

6 消化吸収に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小腸から吸収された栄養素のうち、水溶性成分はリンパ管へ、脂溶性成分は毛細血管へ流入する。
- 2 小腸におけるカルシウムの吸収は、活性型ビタミンCにより促進される。
- 3 たんぱく質は、たんぱく質消化酵素によって加水分解され、小腸壁から吸収される。
- 4 麦芽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。

7 ライフステージと栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 幼児期の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。
- 2 成長期に体重コントロールをする際は、高度の肥満または何らかの疾患がない場合には、摂取エネルギーを減らすよりも、遊びや運動による活動量を増やすことが望ましい。
- 3 妊娠中はカルシウム吸収率が著しく増加するため、カルシウムの付加量は設定されていない。
- 4 乳児用調整粉乳は、初乳中に含まれる免疫物質が含まれないため、感染症予防の観点から、母乳に代替する際には注意が必要である。

8 下記の栄養素量を含む食品のエネルギー値を、アトウォーターのエネルギー換算係数を用いて計算し、正しいものを1つ選びなさい。

(食品) たんぱく質15g、脂質10g、炭水化物50g

- 1 600kcal
- 2 550kcal
- 3 425kcal
- 4 350kcal

9 病態と栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 肥満は、過体重とは異なる状態であり、体脂肪を測定・評価することが望ましい。
- 2 腎臓病の食塩摂取量は、基本は6 g／日未満とし、高血圧や浮腫が強いほど制限が厳しくなる。
- 3 便中の水分が80%以上になった状態を下痢といい、水分と電解質の喪失に注意が必要である。
- 4 食物アレルギーのほとんどは、3時間程度で症状の現れる即時型反応である。

食 品 衛 生 学

1 食品・料理別の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 野菜類・果物類の殺菌では、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/L溶液で5分間、100mg/L溶液で10分間）に浸し、またはこれと同等の効果を有するもので殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。
- 2 生肉は、食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板、包丁、ボウルなどは生肉専用を使用する。
- 3 冷凍食肉の解凍は、時間に余裕をもってはじめ、室温放置や日の当たる場所で行う。
- 4 殻つき卵で、生食用のものが賞味期限を過ぎた場合は、食べるときに加熱殺菌が必要である。

2 食品の保存方法とその特徴に関する次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 真空凍結乾燥
(フリーズドライ) | —— | 食品の組織や風味の損失が少ない |
| 2 缶詰法 | —— | ビタミンCが破壊される |
| 3 真空包装 | —— | 嫌気性菌の増殖がおさえられる |
| 4 放射線照射法 | —— | じゃがいもの発芽防止 |

3 食品取り扱い者の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ、赤痢、O157などの保菌者は、衛生上危険なので、月1回（学校給食調理従事者は月2回）は検便を受けて、健康を確かめることが大切である。
- 2 便所に行った後は、手を洗うが、消毒をする必要はない。
- 3 使い捨て手袋は必ず消毒してから作業を行い、ほかの作業に移るときは交換する。
- 4 仕事着や帽子などを着用したまま、調理室から出たり、便所に行くと、食中毒や感染症の原因菌などを調理室に持ち込む結果となり危険である。

4 洗浄と消毒方法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 中性洗剤は消毒剤であり、洗浄剤ではない点に注意する。
- 2 一般に微生物を殺すことを殺菌と呼び、この手段には滅菌と消毒がある。
- 3 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- 4 消毒用エタノールは手指や器具の消毒に適し、100%のものより約70%に薄めた溶液のものが消毒力が強い。

5 食品添加物の種類と品名に関する次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 発色剤 —— 亜硝酸ナトリウム
- 2 保存料 —— クエン酸
- 3 酸化防止剤 —— L-アスコルビン酸類
- 4 着香料 —— バニリン

6 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用される。
- 2 生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
- 3 検食は、原材料及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、密封し、 -20°C 以下で最大で3日間保存する。
- 4 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、 10°C 以下又は 65°C 以上で管理することが必要である。

7 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 感染力は強く、10個～100個程度で発病する。
- 2 カキなどの貝類、食品などで増殖し、人の小腸では増殖しない。
- 3 85℃～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。
- 4 消毒用アルコールや逆性せっけんの消毒効果は期待できない。

8 サルモネラ属菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 近年は、生卵や卵使用のとろろ汁、ケーキ、洋生菓子、食肉からの発生が多い。
- 2 主な症状は、腹痛、下痢（水様便）、嘔吐、また、発熱も多い。
- 3 潜伏期間は、大体10～24日間である。
- 4 熱に弱いため、食品などを十分加熱すれば安全である。

9 手の洗い方に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 手を洗う前に、時計や指輪はずす。
- 2 流水で洗う（飲用に適するもの）。
- 3 せっけんを泡立て、両手の指を30秒以上洗うが、腕（ひじから下）は洗う必要はない。
- 4 消毒用アルコールをかけて、手指によくすりこむ。

10 食中毒の病因物質に関する次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 アルカロイド —— スイセン
- 2 テトロドトキシン —— フグ
- 3 アニサキス —— サバの生食
- 4 サキシトキシン —— 青梅

1 1 カンピロバクターによる食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 菌数が少量でも発病し、主な症状は下痢、腹痛、発熱（38℃～39℃）などであり、食品内毒素型の食中毒菌である。
- 2 鶏の刺身、焼き鳥、バーベキュー、牛内臓などの加熱不足による感染が多い。
- 3 家畜、ペットの腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
- 4 汚染食肉から他の食品への2次汚染にも注意する。

1 2 免疫に関する次の記述のうち、（ ）に入る語句として正しいものを1つ選びなさい。

人間に病気を起こさせる微生物が、我々の体に侵入すると、体はこの病原体に抵抗するために、血液のなかにある物質をつくり、この微生物を無力にしようとする。この病原体を（ア）といい、これに対抗するために、体内につくられるものを（イ）という。この（イ）によって、発病を^{まぬが}免れることを（ウ）という。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|----|----|
| 1 | 免疫 | 抗体 | 抗原 |
| 2 | 抗体 | 抗原 | 免疫 |
| 3 | 抗原 | 免疫 | 抗体 |
| 4 | 抗原 | 抗体 | 免疫 |

1 3 ブドウ球菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌は、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となる。
- 2 黄色ブドウ球菌は、サルモネラ属菌などと比べるとはるかに多く存在し、人の鼻腔内や特に化膿巣^{かのうそう}には濃厚に存在している。
- 3 主な症状は、吐き気、嘔吐が激しく、腹痛があつたり下痢をしたり、高熱が必ず伴う。
- 4 感染型の食中毒と比べて発病までの時間が1～5時間と短く、3時間前後が多い。

1 4 ヒスタミンによる中毒に関する次の記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンからヒスタミン生成菌によりヒスタミンが生成され、中毒が発生する。
- 2 主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。じんましんなどのアレルギー症状とよく似ているので、アレルギー様食中毒といわれている。
- 3 食後30分～1時間程度で発症する。
- 4 ヒスタミン生成菌が大量に増殖（ $10^8/g \sim 10^9/g$ ）すると、腐敗臭が発生する。また、ヒスタミンは調理加熱で分解される。

1 5 調理場の衛生管理についての次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 床面は、コンクリートで高低のないようにつくり、掃除しやすくする。また、床はできるだけ湿式（ウエットシステム）にするのが好ましい。
- 2 高温多湿を避け、湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- 3 自然光線を十分取り入れられるような構造にして、調理室、給食室の全般的標準照度を50ルクス（lx）以上に保つ。
- 4 調理・加工台の高さは、床面からのはね水による汚染を防止するため、床面から30cm以上の高さにする。

1 6 HACCPシステムにおける7つの原則に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 危害分析の実施
- 2 重要管理点の決定
- 3 記録保存および証拠文書作成規定の設定
- 4 最終製品の検査

調理理論

1 調理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 調理とは、各種の食品材料にいろいろな物理的・化学的処理をほどこして、摂取可能な「食物」につくり変える仕事である。
- 2 調理の役割は、食品の栄養効率を高め、同時に安全性や嗜好性を向上させることにある。
- 3 調理は、加工に先立って行う処理で、ある食品から次の段階の食品へと調製することである。
- 4 食品材料に調理操作を加え食物に変えることは、ほかの動物にない人間だけの行為である。

2 調理の種類に関する次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 目的別 —— 普通食（常食）調理・特別食調理
- 2 対象別 —— 営業調理・集団調理
- 3 規模別 —— 大量調理・小規模調理
- 4 様式別 —— 治療食調理・行事食調理

3 調理の種類と特徴に関する次の記述のうち、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。視覚的要素が重視され、包丁さばきが料理のポイントになる。
- 2 洋式調理は、スープにはじまり、数種の料理を1～2種ずつ食卓に出すが、順序は一定していない。
- 3 中国式調理は、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 4 行事食・供応食の調理は、目的や意思が食卓に反映させることが第一で、視覚、嗜好中心になる。

4 調理操作に関する次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 混合・攪拌 かくはん —— 混ぜる、和える、練る
- 2 切碎・成形 せつさい —— とぐ、さらす、こす
- 3 粉碎・磨碎 ふんさい まさい —— くだ 砕く、つぶす、する
- 4 圧搾・ろ過 あつさく —— 押す、握る、しぼる

5 浸漬の目的と調理操作に関する次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 食品中の成分の抽出 —— 野菜のあく抜き、魚の塩出し
- 2 褐変防止 —— 果物、いもなどの水浸
- 3 吸水・膨潤・軟化 —— 野菜の水浸
- 4 味つけ・防腐 —— 酢漬け、しょうゆ漬け

6 包丁や切り方に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 包丁を使った主な切り方には、引き切り（野菜など）、押し切り（魚、肉など）、たたき切り（魚の頭、骨など）がある。
- 2 やわらかく粘着力のある材料は、切れ味より摩擦の小さいことが大切で、鋭利な包丁より細かい糸や針金のほうがよく切れる。
- 3 日本料理の飾り切りは、むき物と呼ばれる。
- 4 隠し包丁は、内部まで熱を伝え、味をムラなく浸透させたいときに、見えない部分に包丁で切れ目を入れることをいう。

7 寒天とゼラチンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンは、2%～3%以上の濃度になると、冷やせば凝固してゼリー状になる。
- 2 寒天ゼリーは、時間が経つと、ゼリーから水が出て来る。この現象を離漿りしょうという。
- 3 寒天を使って2色かんをつくる時、下層がよく固まってから上層に流し込む。
- 4 ゼラチンは、動物の皮や腱、骨からとったたんぱく質の一種であるコラーゲンを加水分解してつくったものである。

8 加熱調理操作の分類に関する次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 乾式加熱 —— 焼く
- 2 湿式加熱 —— 蒸す
- 3 乾式加熱 —— 揚げる
- 4 湿式加熱 —— 炒める

9 冷凍食品の解凍に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 刺し身のように、生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないよう、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- 2 調理冷凍食品や衣をつけたフライは、凍ったまま焼いたり蒸したり揚げたりするほか、電子レンジによる解凍調理を行う。
- 3 青菜類は、色を保持するため、時間をかけて60℃以下で熱を加え、酵素を失活させるブランチングを行う。
- 4 グリンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなど加熱して食べるものは、容易に冷凍でき、解凍せずにそのまま加熱する。

10 衣による揚げ温度の判定に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 160℃では、下まで沈み、ゆっくり浮き上がる。
- 2 170℃では、少し沈み、すぐに浮く。
- 3 180℃では、沈まずに表面に散る。
- 4 200℃では、なかほどまで沈み、すっと浮き上がる。

1 1 だしのとり方に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 うま味をもつ材料から、水を使ってその味を引き出した汁を日本料理ではだし汁という。
- 2 日本料理では、こんぶは水に浸漬して30分～60分置くか、水から浸漬し沸とうさせてから取り出す。
- 3 西洋料理のだしは、骨やすね肉などを何時間もかけてゆっくりと水中で加熱し、うま味成分やゼラチン質などを汁のほうに引き出す。
- 4 中華料理の湯（タン）は、鶏や豚骨などを長時間煮出してとる。

1 2 加熱調理の適温に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | | |
|-------------|----|-----|---|------|
| 1 緑茶浸出（煎茶） | —— | 50℃ | ～ | 60℃ |
| 2 スープ（とりがら） | —— | 90℃ | ～ | 95℃ |
| 3 茶わん蒸し | —— | 95℃ | ～ | 100℃ |
| 4 パイ | —— | 85℃ | ～ | 90℃ |

1 3 調味料の使用時期に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化してから調味料を加える。
- 2 ジャムや煮豆など、大量の砂糖を加える場合は、数回に分割し、急速な脱水を防ぐ。
- 3 いもなどは、調味料が浸透しにくいいため、早くから調味液を加えて含め煮にする。
- 4 複数の調味料を別々に加える場合、分子量が大きく浸透の遅い食塩は、砂糖より先に加える。

1 4 献立作成に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 献立作成は、各種の食品材料からつくり上げた料理を組み合わせ、充実した食事を構成することである。
- 2 献立作成は、食数、喫食者の年齢、性別、生活内容、必要栄養素量を考慮する。
- 3 食品の選定では、食品群別の摂取量を目標に、品質や鮮度のよいもの、出回り期などを考えて選ぶ。
- 4 献立の方針は、その食事の目的によって異なるが、原則として1回限りの食事は、栄養と嗜好の双方に重点を置く。

1 5 炊飯に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 米でん粉の糊化が完了するまでには、少なくとも98℃、20分以上の加熱が必要である。
- 2 水加減は、重量で米の1.4倍～1.5倍である。
- 3 炊きあがりの炊飯の量は、もとの米の重量の2.1倍～2.3倍である。
- 4 加熱後の蒸らしは、ふたを取り温度を急速にさげる。

1 6 給食の使用機器と作業区分に関する次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 ウォーマーテーブル —— 温度管理、盛りつけ、配膳
- 2 フードカッター —— 下処理
- 3 タンブルチラー —— 下処理
- 4 フライヤー —— 主調理

食文化概論

- 1 人の食文化を象徴するものに関する次の記述のうち、() に当てはまる正しいものを1つ選びなさい。

「人は加工・調理により、自然の食品にさまざまな処理をほどこし、食物の範囲を大幅に広げることができた。そのなかでも、特に人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、() の3つである。」

- 1 水の利用
- 2 食物の味つけ
- 3 地域性
- 4 経済性

- 2 調理師と食文化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食生活と文化とのかかわりは、「調理」によって実現する。この調理を職業として行うのが調理師である。
- 2 大正期には、国内各地の有名なレストランやホテルの^{ちゅうぼう}厨房に、必ずコックが置かれるようになり、^{すいふ}炊夫と呼ばれた。
- 3 職業としての料理人が増加したのは、明治時代に入ってからと言われている。
- 4 調理師という名称が与えられるようになったのは、1953年（昭和28年）、調理師法が制定されてからのことである。

3 魚醤（魚介類からつくられる醤油）に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベトナム —— ユイルー
- 2 タイ —— パティス
- 3 日本 —— しょつつる
- 4 フィリピン —— ナンプラー

4 世界の食文化に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 西洋料理に共通の特色は、獣鳥肉、乳製品、油脂、香辛料を多用すること、小麦粉など穀粉からつくられたパンを常食することである。
- 2 薬膳料理は、中国古来のもので、薬効をもつ食材を組み合わせた献立である。
- 3 中世末期のフランスでは、個人用の皿が使用され、ナイフ、スプーンはあったがフォークはなく、指を使って食べていた。
- 4 ドイツの料理とは、移住した人々がつくった自国料理を食べられる料理店に起源があり、移民料理とも言える。