

公衆衛生学（01）

問1 我が国の衛生統計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。

- | | | | |
|---|---------------|-------|--------------|
| 1 | 65歳以上の老年人口の割合 | ————— | 27.3%（平成28年） |
| 2 | 合計特殊出生率 | ————— | 1.44（平成28年） |
| 3 | 女性の平均寿命 | ————— | 81.0歳（平成28年） |
| 4 | 乳児死亡率 | ————— | 2.0（平成28年） |

問2 次の記述のうち、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- 1 労働安全衛生規則により、給食室、調理室の照度は、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要とされている。
- 2 水道法に基づく水質基準では、大腸菌は「検出されないこと」と定められている。
- 3 一酸化炭素は、臭気の強い無色の液体で、不完全燃焼により生じる。
- 4 人間の体感温度は、気温・湿度・気流・^{ふくしゃねつ}輻射熱などに影響される。

問3 衛生害虫と関連の深い疾患の組み合わせのうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- | | | |
|---|----|-------|
| 1 | ノミ | 日本脳炎 |
| 2 | ハエ | デング熱 |
| 3 | 蚊 | 赤痢 |
| 4 | ダニ | つつが虫病 |

問4 感染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 無症状病原体保有者とは、体の中に病原体をもっているが病原体の排出を認めない者をいう。
- 2 腸管出血性大腸菌感染症は、特に乳幼児や高齢者等の抵抗力が落ちた人が感染した場合に重症化することがあり、感染症予防及び感染症患者に対する医療に関する法律（感染症法）の3類感染症に分類されている。
- 3 我が国で平成28年に発生した結核患者数は、1万人を超えている。
- 4 感染症予防の3原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策である。

問5 平成28年国民健康・栄養調査の結果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 現在、習慣的に喫煙している成人男性の割合は、20%を上回っている。
- 2 20歳代の朝食欠食率は、男女共に20%を上回っている。
- 3 成人における1日の食塩摂取量は、年々増加傾向である。
- 4 成人における1日の野菜摂取量の平均値は、350gを下回っている。

問6 健康増進法に規定されている事項として、**正しいものを1つ**選びなさい。

- 1 受動喫煙の防止
- 2 食育推進基本計画の策定
- 3 保健所の事業内容
- 4 特定健康診査・特定保健指導の実施

問7 疾病予防の分類における2次予防に該当するものとして、**正しいものを1つ**選びなさい。

- 1 禁煙
- 2 予防接種
- 3 がん検診
- 4 食生活の改善

問8 大気汚染物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 窒素酸化物(NO_x)は、光化学オキシダントの原因物質となる。
- 2 光化学スモッグは、目やのどの痛み、咳といった症状を起こすことがある。
- 3 ダイオキシン類は、分解されにくく、体内では特に脂肪組織に蓄積する。
- 4 二酸化硫黄(SO_2)は、イタイイタイ病の原因物質と考えられている。

問 9 母子保健及び学校保健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 日本の乳児死亡率は低く、世界でもトップクラスの水準である。
- 2 市町村に届け出なければならない低出生体重児とは、体重2,000g未満の新生児である。
- 3 学校保健統計によると、小・中学生のむし歯有病率は10年前と比べ低下している。
- 4 学校保健安全法に基づき、学校感染症やその疑いのある児童・生徒に対して、校長は出席を停止させることができる。

問 10 学校給食法に定められた学校給食の目標のうち、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- 1 食料の生産、流通、および消費について、正しい理解に導く。
- 2 健康を保持するための食事の調理法を習得させる。
- 3 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- 4 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。

問 11 産業保健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 労働者の労働時間、有給休暇、賃金などについて最低限守るべき基準は、労働安全衛生法に定められている。
- 2 労働災害による死亡者数が多い業種として、建設業、製造業などがあげられる。
- 3 労働災害として生じる業務上疾病のうち最も多いのは、腰痛（災害性腰痛）である。
- 4 業務上疾病を防止するためには、定期健康診断を受けることや作業環境の整備が大切である。

問 1 2 調理師法第 5 条の 2 について、() 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。

多人数に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて調理の業務に従事する調理師は、厚生労働省令で定める(ア)ごとの年の 1 2 月 3 1 日現在における氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、当該年の翌年 1 月 1 5 日までに、その(イ)の都道府県知事に届けなければならない。

- | | | |
|---|-------|-------|
| 1 | ア：2 年 | イ：本籍地 |
| 2 | ア：2 年 | イ：就業地 |
| 3 | ア：3 年 | イ：本籍地 |
| 4 | ア：3 年 | イ：就業地 |

食 品 学 (0 2)

問 1 食品加工に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 生ゆばは、豆乳を平鍋で加熱し表面にできた膜を乾燥させてつくる。
- 2 押し麦は、えん麦をひき割りにしたもので、消化吸収がよい。
- 3 粉乳は、牛乳を濃縮し噴霧乾燥機で乾燥粉末にしたものである。
- 4 麦芽あめは、でん粉を酸で分解し、糖化してつくる。

問 2 日本食品標準成分表 2 0 1 5 年版 (七訂) 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 脂質は、食品中の有機溶媒に溶ける有機化合物の総称である。
- 2 ビタミン C の成分値は、マイクログラム (μg) で表示されている。
- 3 収載食品数は、2 2 3 6 食品 (「追補 2 0 1 6 年」 「追補 2 0 1 7 年」 による追加分を含む) である。
- 4 収載食品を 1 8 群に分類している。

問 3 穀類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 うるち米は、アミロペクチンが約 2 0 % 、アミロースが約 8 0 % で粘りが少ない。
- 2 もち米は、アミロペクチンが 1 0 0 % で粘りが強い。
- 3 胚芽精米は、胚芽の約 8 0 % 以上を残して搗精したものである。
- 4 米のたんぱく質は、オリゼニンが主である。

問4 次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- 1 マルチトースは、無機質の吸収促進成分である。
- 2 難消化性デキストリンは、糖の吸収をおだやかにする作用がある。
- 3 カゼインドデカペプチドは、血圧の上昇をおだやかに抑える作用がある。
- 4 オリゴ糖、食物繊維は、おなかの調子を整える作用がある。

問5 発酵食品に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ワインの製造では、乳酸菌が用いられる。
- 2 むか漬に含まれる乳酸菌は、独特の酸味を与える。
- 3 こうじかびは、ブルーチーズの熟成に利用する。
- 4 テンペは、小麦を発酵させて作った食品である。

問6 食品表示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 食品表示基準は、加工食品と生鮮食品、添加物の表示について定められている。
- 2 栄養成分表示は業務用加工食品に義務付けられている。
- 3 食品表示法は、食品衛生法、健康増進法、JAS法の3法の食品の表示に係る規定を一元化した法律である。
- 4 食品表示基準では原材料の表示は、添加物と添加物以外の原材料を区分し、それぞれの占める重量の多い順に記載する。

問7 食品の貯蔵に関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモの発芽防止にのみ紫外線照射が行われている。
- 2 食塩、砂糖の濃厚液は、保水作用があり微生物を生育させる。
- 3 酢漬け法は、食品のpHを低下させ微生物の増殖を抑制する。
- 4 乾燥法は、低温により細菌の活動をおさえる方法である。

問 8 次の組み合わせのうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 葉菜類 ————— ごぼう
- 2 茎菜類 ————— うど
- 3 果菜類 ————— レタス
- 4 根菜類 ————— ブロッコリー

栄 養 学 (0 3)

問 1 次の記述のうち、**誤っているものを**1つ選びなさい。

- 1 食生活指針は、平成12年3月に厚生省(現：厚生労働省)、農林水産省、文部省(現：文部科学省)が連携して作成された。
- 2 食事バランスガイドは、食事のバランスを「コマ」をイメージして描かれており、コマが回ることで安定するように、食事とともに運動(回転)することで安定することを表している。
- 3 銅やマンガン、亜鉛などは人体に微量に含まれている。
- 4 カルシウムの人体の構成割合は、約10%である。

問 2 次の記述のうち、**誤っているものを**1つ選びなさい。

- 1 グリコーゲンは、主に肝臓と筋肉中に貯蔵される。
- 2 二重結合を持つ脂肪酸を飽和脂肪酸という。
- 3 脂質は、生体膜やホルモンを生成する材料となる。
- 4 食物繊維をサプリメントなどで過剰に摂取するとカルシウムや鉄などの栄養素の吸収が妨げられることがある。

問 3 ある食品が下記の栄養素量を含んでいる場合、その食品のエネルギー値をアトウォーター係数により計算し、**正しいものを**1つ選びなさい。

栄養素量：たんぱく質20g 脂質25g 炭水化物1g

- 1 約 46 kcal
- 2 約184 kcal
- 3 約309 kcal
- 4 約414 kcal

問4 下記の食品のうち、可食部100gあたりのたんぱく質が**最も多いもの**を1つ選びなさい。

- 1 ごはん
- 2 ほうれん草
- 3 鶏卵
- 4 みかん

問5 ビタミンに関する記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ビタミンB₁、B₂、Cは、脂溶性ビタミンである。
- 2 ビタミンA、D、E、Kは、水溶性ビタミンである。
- 3 ビタミンB₁は、糖質の代謝のときに補酵素として必要である。
- 4 ビタミンB₆は、腸内細菌から作られ、欠乏症が起こりやすい。

問6 無機質（ミネラル）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 鉄 ——— 植物性食品に多く含まれる。
- 2 カリウム ——— 多くの食品に含まれているため、欠乏することは少ない。
- 3 マグネシウム ——— 骨に貯蔵され、酵素反応に関わっている。
- 4 ナトリウム ——— 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では生活習慣病の発症予防を目的として、食塩の1日の目標量を男性8g未満、女性7g未満としている。

問7 ホルモ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 ガストリンは、胃酸分泌促進の作用がある。
- 2 グルカゴンは、血糖値の上昇作用がある。
- 3 インスリンは、血糖値の低下作用がある。
- 4 成長ホルモンは、主に血圧の上昇に関連している。

問 8 食品や料理の分類について、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- 1 3色食品群で「赤色」は、血液や肉を作る食品である。
- 2 6つの基礎食品では、食品に含まれる栄養素の特徴によって6つに分類されている。
- 3 ごはんやうどんは「副菜」にあたる。
- 4 肉や魚、卵、大豆製品を多く含む料理を「主菜」という。

問 9 食事バランスガイドの2,200 ± 200 kcalの「基本形」の場合の料理区分と摂取量の目安量(サービング数)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 主食 —— 5～7つ(SV)
- 2 副菜 —— 1～2つ(SV)
- 3 主菜 —— 3～5つ(SV)
- 4 果物 —— 2つ(SV)

問 10 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 ペプシンは、たんぱく質を分解する。
- 2 スクララーゼは、ショ糖(砂糖)を分解する。
- 3 アルコールは、胃で吸収される。
- 4 水分は、胃で吸収される。

問 11 ライフステージ別の栄養・食生活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 成長期は、成長に伴って鉄の必要量が増すため、鉄が不足しやすい。
- 2 成人期は、仕事や活動量に応じたエネルギー摂取が必要である。
- 3 高齢期は、低栄養やロコモティブシンドロームの予防に心がける。
- 4 高齢期は、水分の摂取は少なめでよい。

問 1 2 食事療法に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 高血圧症の人は、病態に応じるが、概ね食塩を 1 日 6 g 未満に制限する。
- 2 骨粗しょう症は、男性に多く、ビタミン A が関連している。
- 3 糖尿病の人は、標準体重 1 kg あたり 4 0 ~ 5 0 kcal を目安とする。
- 4 食物アレルギーは、原因食品を食べた直後にしか症状が出ない。

食 品 衛 生 学 (0 4)

問1 HACCP（危害分析重要管理点）システム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 HACCPシステムとは、食材の受け入れから調理・喫食までの過程ごとに危害を分析し重要管理点について管理基準を定め安全措置などの実施記録を残す方法である。
- 2 HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、7原則12手順が必要である。
- 3 HACCPを実施するにあたり、一般衛生管理プログラムは必要ない。
- 4 厚生労働省は、HACCPの概念に基づいて「大量調理施設衛生管理マニュアル」として調理過程における重要管理事項をまとめている。

問2 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 平成29年の食中毒の事件数は、昭和30年当時と比較すると増加している。
- 2 食中毒の原因物質にはウイルス、細菌、寄生虫、化学物質、植物性自然毒、動物性自然毒などがある。
- 3 現在のウイルス性食中毒の原因のほとんどがノロウイルスによるものである。
- 4 食中毒患者を診察した医師は、ただちに保健所長に届けることになっている。

問3 サルモネラ属菌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 保菌動物の肉や卵、鶏卵の加工品を加熱不十分なまま摂取することによって起こることが多い。
- 2 他の食中毒に比べ、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起こるが、軽症で終わる。
- 3 鶏卵や生肉の衛生的な取り扱いやサルモネラ属菌を媒介するネズミ、ハエ、ゴキブリなどの駆除が食中毒の予防になる。
- 4 サルモネラ属菌は熱に弱いため75℃で1分以上の加熱で死滅する。

問4 カンピロバクター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 カンピロバクターは4℃で死滅する。
- 2 カンピロバクターは家畜、ペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率が高い。
- 3 潜伏期間は1～5時間である。
- 4 新鮮な鶏肉であれば、刺身で提供しても原因食品とならない。

問5 腸炎ビブリオ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 原因菌は病原性好塩菌とよばれ、3%の食塩濃度の環境でよく増殖する。
- 2 腸炎ビブリオは、発育至適温度において発育速度は極めて遅い。
- 3 魚介類の調理においては、海水を洗い流さないようにすることが重要である。
- 4 生食用生鮮魚介類に対する腸炎ビブリオの最確数基準はない。

問6 セレウス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 セレウス菌には下痢型と嘔吐型があり、どちらも熱に弱い。
- 2 嘔吐型の原因食品は、米飯、焼きそば、スパゲッティなどの穀類の加工品が多い。
- 3 セレウス菌は芽胞を形成しない。
- 4 炊いた飯は加熱しているため、常温で長時間放置してもよい。

問7 化学性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 サンマ、イワシなどの魚肉に多く含まれるヒスチジンが、腐敗の際にヒスタミンに変化してアレルギー様の食中毒を起こす。
- 2 食品の製造や加工・保存のために用いられる添加物は、食品衛生法で定められた使用限量を超えたり、使用が認められないものを用いてはならない。
- 3 日本では、過去にPCB混入によるカネミ油症事件が起こった。
- 4 ヒスタミンは、調理加熱で分解されるので、中心温度85℃以上で1分間以上加熱する。

問 8 動物性自然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 フグの有毒成分のシガトキシンは、内臓、卵巣、肝臓などに多く含まれる。
- 2 フグの毒は、熱に強く煮沸しても無毒化されない。
- 3 シガテラ中毒は、有毒プランクトンを捕食した熱帯・亜熱帯に生息する魚類を喫食することによって起こる食中毒である。
- 4 貝の中腸腺には、下痢性貝毒や麻痺性貝毒が含まれていることがある。

問 9 寄生虫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 寄生虫感染症の多くは、感染源となる食品や井戸水を加熱せずに飲食して起こる。
- 2 アニサキス虫体は、- 20 24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 3 サルコシステイス・フェアリーは馬の筋肉中に寄生し、馬肉の生食で一過性の嘔吐や下痢を発症することがある。
- 4 水や器具を介して寄生虫に感染することはない。

問 10 食品に使用される農薬についての記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- 1 農薬は自然分解され、動植物の体内に蓄積されるが、人体に有害な影響を与えることはない。
- 2 食品衛生法で残留基準の定められている農薬以外は、食品に残留しても規制の対象とはならない。
- 3 中国産の冷凍ぎょうざから有機リン系殺虫剤が検出される事件があった。
- 4 日本で使用の禁止されている農薬が海外で使用されることはない。

問 11 A型肝炎（流行性肝炎）に関する記述のうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- 1 井戸水、カキなどの貝類で経口感染することはない。
- 2 A型肝炎ウイルスは熱に弱く、60 5分間で感染力を失う。
- 3 潜伏期間は2～6時間で、自然回復することはない。
- 4 不活化A型肝炎ウイルスワクチンは、予防に有効である。

問 1 2 食品の腐敗と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 食品の腐敗とは、主として食品のたんぱく質が分解して、人体に有害な物質が発生することである。
- 2 食品中の水分には自由水と結合水があり、微生物は結合水を利用する。
- 3 加圧加熱殺菌法とは、殺菌装置で大気圧以上に加圧して100 を超える温度で加熱殺菌する方法である。
- 4 脱酸素剤やガス置換、真空包装などによって無酸素状態で食品を保存する方法ではボツリヌス菌の増殖は抑えられない。

問 1 3 次の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 食品の二次汚染を防止するためには、まな板や包丁を使用前に洗浄消毒しておけば洗わずに使いまわしてよい。
- 2 使い捨て手袋を使用する場合は直接手が食品に触れないため、手洗いや消毒は必要ない。
- 3 冷凍品は、段ボール箱や発泡スチロール製の箱に入れたまま、-18 以下で保存する。
- 4 調理場は、湿度80%以下、温度25 以下に保つことが望ましい。

問 1 4 食品への異物混入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 施設の入出口、窓には網戸を設置し、下水溝には蓋をするなどネズミやハエが入らないような措置をとる。
- 2 仕事着や帽子を着用したまま調理室から屋外へ出たり、便所に行ってもよい。
- 3 食品製造工場では、鉱物性異物混入防止のため製品の最終点検項目に金属探知機を通す工程を入れるとよい。
- 4 材料の荷ほどきの際には、包装材料が食品に付着して残ることがないように目視確認する。

問 1 5 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 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管する。
- 2 加熱調理食品は、中心温度計を用いて中心部が75℃で1分以上（ノロウイルス汚染のおそれのあるものは85～90℃で90秒以上）加熱されていることを確認する。
- 3 使用水に貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には遊離残留塩素濃度の検査、記録が必要である。
- 4 調理従事者のうち、臨時職員は定期的な健康診断や検便検査は受けなくてよい。

問 1 6 食品等に使用する器具・容器包装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 ガラス製品は、鉛、カドミウムの規格基準に合格しなければ使用できない。
- 2 アルミニウムは、他の金属に比べてさびにくく軽い。
- 3 缶詰は、保存性が高いため、開缶後も食品を缶に入れたまま保管してよい。
- 4 メラミン樹脂製の食器等は、耐熱温度や電子レンジに使用できるか等の使用上の注意を確認することが大切である。

問 1 7 食品表示法において、加工食品への表示が**規定されていない事項**を1つ選びなさい。

- 1 原材料、原産地
- 2 アレルゲン
- 3 保存方法
- 4 用法、用量

問 1 8 洗淨と消毒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（陽イオン界面活性剤）は、洗淨力がほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- 2 逆性せっけんと普通のせっけんを混合すると殺菌効果が増す。
- 3 洗淨とは、病原性のある特定の微生物を死滅させ、感染を防ぐことである。
- 4 クレゾールせっけん液は、食器、白衣、ふきんなど調理に使うものの消毒に適している。

問 1 9 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 食品添加物には指定添加物、既存添加物の2種類がある。
- 2 食品添加物の使用基準は、無毒性量に対して安全係数1 / 5 0を考慮し1日摂取許容量（ADI）を設けている。
- 3 加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用する添加物も表示が必要である。
- 4 食品を細菌から守り、できるだけ鮮度を保ち食品の腐敗・変敗を防ぐために添加するのが保存料である。

問 2 0 食品の表示に関してアレルギー表示についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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防止を目的としている。
- 2 食物アレルギー患者がアレルギー症状を起こしても命にかかわることはないため、アレルギー物質の表示は義務ではない。
- 3 表示方法は、一括表示の原材料枠内に、含まれている特定原材料等を記載する。
- 4 表示義務のある特定原材料は、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かきの7品目である。

調理理論 (05)

問1 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。

- | | | | |
|---|-----|----|---------|
| 1 | 甘味 | —— | 含硫配糖体 |
| 2 | 酸味 | —— | 有機カルボン酸 |
| 3 | 塩味 | —— | 無機質 |
| 4 | うま味 | —— | アミノ酸類 |

問2 日本料理の特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 汁と菜を基本に、多種類の料理を大皿で食卓に並べ、自由に取り分ける。
- 2 魚を主材料とするため、鮮度と季節性を大切にする素材中心の料理。
- 3 味付けは、濃厚、ソース本位で獣肉が主である。
- 4 強い火力を用いた炒め物中心の料理。

問3 非加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品に熱エネルギーを加え、外観や物理性を変化させる調理操作をいう。
- 2 洗浄とは、調理の出発点であり、食品の安全性・嗜好性の向上などは目的ではない。
- 3 圧搾あっさくとは、食品に圧力を加えず自然の重力で液を分ける調理操作をいう。
- 4 浸漬とは、固形の食品を水やその他の液体（調味料、酒類、油など）に漬ける調理操作をいう。

問4 揚げ物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 わが国の日常の食事に天ぷら、フライ、から揚げと多彩な揚げ物が利用されている。
- 2 食品を油脂中で加熱する調理操作であり、湿式加熱に分けられる。
- 3 加熱時間は短く、栄養成分の損失や形状、組織などの変化は少ない。
- 4 揚げ物を長時間、高温で揚げた油脂は、酸化して粘度が高くなる。

問5 包丁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 やわらかく粘着力のある材料は、切り口と刃の面の摩擦が大きい方がよく切れる。
- 2 隠し包丁とは、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り目を入れることをいう。
- 3 西洋料理で使う包丁で、その多くは両刃である。牛刀はその名前のとおり肉切り用包丁である。
- 4 中国料理で使う菜刀は、両刃で刃幅が広く、重い。小さな細工物や大きな塊肉まで多用途に使われる。

問6 ゼラチンの特徴の記述のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンの原料は、動物の皮や腱、骨からとった脂質の一種であるコラーゲンを加水分解したものである。
- 2 ゼラチン液に生の果実や果汁を加えると、脂質が分解され固まりにくくなる。
- 3 ゼラチン液に砂糖を加えると、固まりやすく溶けにくくなる。
- 4 寒天と比べると、ゼラチンには接着性がない。

問7 鍋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 アルミニウム鍋は、熱伝導が良く早く加熱される。
- 2 銅鍋は、熱伝導が悪いので温まりにくい。
- 3 ステンレス鍋は、さびが出にくいですが、熱伝導が悪く鍋底の温度が不均一で焦げやすい。
- 4 土鍋は、熱が伝わりにくい反面、保温性に優れているので鍋物料理によく使われる。

問8 調理器具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 コンベクションオーブンは、庫内の蒸気量を0～100%の間で加減しながらオーブによる加熱ができる機器である。
- 2 電子レンジは、放射されたマイクロ波が食品内部に吸収され、食品中の水分子を激しく振動させて生ずる摩擦熱により食品内部から加熱される。
- 3 電磁調理器では、鍋自体に熱が発生するので、ガスや電気の器具よりも熱効率が良い。
- 4 電磁調理器は、二酸化炭素などを発生しないので、周囲の空気を汚さずクリーンである。

問9 ソース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。

- | | | |
|--------------|----|-------------------------------|
| 1 ベシャメルソース | —— | 牛乳を使った白いソース |
| 2 ブルーチーズソース | —— | 卵黄を乳化剤として利用したソース |
| 3 オランダーズソース | —— | 日本ではフレンチドレッシングとして知られる酸味の強いソース |
| 4 ヴィネグレットソース | —— | ブイヨンのソース |

問10 日本食品標準成分表2015年版(七訂)に記載されている、まだい(天然、生)の廃棄率で正しいものを1つ選びなさい。

- 1 10%
- 2 30%
- 3 50%
- 4 70%

問11 食品の切り方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。

- | | | |
|----------|----|-------|
| 1 アシエ | —— | せん切り |
| 2 エマンセ | —— | みじん切り |
| 3 丁(ティン) | —— | 筒切り |
| 4 片(ピエン) | —— | 薄切り |

問12 牛乳の調理性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 アミノカルボニル反応により、焼き菓子などに美しい焼き色と加熱による香気をつける。
- 2 牛乳を多く用いて、料理を白く美しく仕上げる。
- 3 牛乳のカルシウムイオンは、卵の脂質の凝固を促進する作用がある。
- 4 牛乳中のコロイドは、魚やレバーのにおい成分を吸着するため、脱臭効果がある。

問13 小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 1 強力粉 —— てんぷらの衣・ケーキ
- 2 中力粉 —— パン・ふ
- 3 薄力粉 —— うどん・そうめん
- 4 デュラム粉 —— スパゲッティ・マカロニ

問14 豆類の調理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 大豆は、1%前後の食塩水に浸漬し、そのまま加熱するとやわらかくなりやすい。
- 2 乾燥した大豆は、かたい表皮があるため吸水に時間がかかるが、水温が高いほど吸水速度が速くなる。
- 3 黒豆を煮るときに鉄くぎを入れると、黒豆の皮に含まれるアントシアニン系色素が鉄イオンと結合して安定し、黒豆の色を鮮やかに上げることができる。
- 4 小豆は吸水しやすいので、加熱する前に短時間水につけておくとよい。

問15 食品と主なうま味成分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 こんぶ —— アスコルビン酸
- 2 かつお節 —— イノシン酸
- 3 しいたけ —— グアニル酸
- 4 貝類 —— コハク酸

問16 調理施設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 調理施設とは、一般的に建物内に区画された、飲食物を加工・調理および提供する場所ならびに洗浄のための作業空間をいう。
- 2 調理施設における附帯設備には、事務室や更衣室、専用トイレ、倉庫、ゴミ保管室等は含まれない。
- 3 空調設備とは、作業者の快適な作業のため、また食中毒防止のために、温度、湿度、空気清浄、気流を調節する設備のことをいう。
- 4 「大量調理施設衛生管理マニュアル」などでは、調理施設の床仕上げは、スリップによる転倒事故防止や2次汚染による食中毒防止のため、ドライシステム化を積極的に図るのが望ましいとされている。

問17 大量調理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。

- 1 炒め物 —— 食品からの放水を少なくするため、弱火でゆっくり時間をかけて加熱する。
- 2 和え物 —— 食品からの放水を防ぐために、提供直前に調味液と混ぜる。
- 3 煮物 —— 加熱や調味は均一だが、自重による煮くずれをおこしやすい。
- 4 揚げ物 —— 焦げやすいため、表面に揚げ色が付いた時点で取り出す。

問18 食塩の味付け以外の役割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。

- 1 すり身の粘着力を増す —— 練り製品、ハンバーグステーキ
- 2 熱凝固を促進する —— 青菜のゆで物
- 3 むめりを除く —— 魚類、さといもの洗浄
- 4 微生物の発育をおさえる —— 塩辛、塩鮭

問19 酢の味付け以外の役割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 食酢は、ポリフェノール類の酵素的褐変を抑える。
- 2 微生物の多くは酸性で繁殖が抑えられるので、防腐殺菌効果がある。
- 3 たんぱく質に食酢を加えると、保水性が高まり凝固する。
- 4 魚の生臭いにおいは、トリメチルアミンという塩基性化合物であるが、食酢により中和され、におい成分の揮発を抑える。

問20 卵の調理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 固ゆで卵は、卵黄の周りが暗緑色になる場合があるが、これは卵黄中の鉄と卵白中の含硫アミノ酸から加熱により発生する硫化水素が反応して、硫化鉄が生成されるためである。
- 2 茶碗蒸しは、全卵をだし汁で薄めて加熱するが、卵の濃度が低いほど凝固しにくい。
- 3 カスタードプディングの「すだち」を抑えるためには、蒸し器内の温度を95以上に保つ。
- 4 温泉卵は、卵黄と卵白の凝固する温度差を利用して作る。

問21 野菜の調理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 野菜類、特に緑黄色野菜には、えぐ味、苦味、渋味などを呈する成分を含むものがある。このような不味成分は、一般に「あく」と呼ばれる。
- 2 生の野菜を高濃度の食塩水に浸漬すると、浸透圧の差により細胞から脱水が起こり、張りを失う。
- 3 あくの成分は大部分が水溶性なので、ゆでたり、水につけたりすることで取り除くことができる。
- 4 野菜中のカロテノイドは、重曹などのアルカリ性により鮮緑色に変化する。

問2 2 肉の調理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 肉は、筋繊維に対して直角方向に切ると、焼いた時の縮みが少ない。
- 2 肉を焼くときは、焼く直前に塩・こしょうをする。
- 3 肉を焼く時は、はじめに弱火で両面を焼いて凝固させ、内部のうま味の流出を防ぐ。
- 4 煮込み料理のように水中で長く加熱するときは、すじの多いかたい部分を使うと、コラーゲンのゼラチン化によりやわらかくなる。

問2 3 味の相互作用のうち対比効果が得られる食品の組み合わせのうち、**正しいものを1つ**選びなさい。

- 1 コーヒーと砂糖
- 2 昆布とかつお節のだし
- 3 レモン果汁と砂糖
- 4 だし汁と塩

問2 4 冷却・凍結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 凍結とは、食品の温度を下げるための処理をいい、凍結によって水分が氷結する場合を冷却という。
- 2 水冷は、食品を流水または、ため水に接触させる方法である。
- 3 氷冷は、食品を氷に接触させるか、または氷水中に入れて、温度を0 近くまで下げる方法である。
- 4 空冷は、常温にて放冷、または冷蔵庫や急速冷却機（ブラストチラー）、冷凍庫内で冷気に接触させる方法である。

食文化概論(06)

問1 日本の食文化と料理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 とんカツ、コロッケ、ライスカレーは、明治時代の3大洋食と呼ばれ人々に親しまれた。
- 2 本膳料理は、日本料理の基本的形式で、室町時代に始まり、江戸時代にかけて発達した武家社会の式正料理である。
- 3 江戸の末期には、寿司、天ぷら、そばなどの屋台が現れた。
- 4 鎌倉初期には、中国風料理である普茶料理が発達した。

問2 次の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 石川県 ————— 治部煮
- 2 沖縄県 ————— わんこそば
- 3 北海道 ————— からしれんこん
- 4 岩手県 ————— ソーキそば

問3 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食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 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用
- 2 バランスがよく、健康的な食生活
- 3 自然の美しさの表現
- 4 嗜好中心の食文化

問4 世界の食事様式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 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 箸は、古代中国に起源があり、現在使用しているのは、中国、朝鮮半島、日本、ベトナムなどである。
- 3 旧石器時代には、人間はすべて手食をしていた。
- 4 イスラム教圏やヒンズー教圏では、食事を使うのは左手で、右手は不浄なものとされていた。