

# 平成30年度調理師試験問題

山 梨 県

## 注 意 事 項

- 1 この試験問題用紙には1～60の問題があります。60問全部について別に配布してある解答用紙に解答してください。
- 2 1つの問題にはそれぞれ4つの選択肢があり、このうち正答と思うものを1つ選んでください。（2つ以上記入した場合は、その問題は0点となります。）
- 3 解答用紙の解答欄の記入方法は、該当する問題番号の解答欄の①から④までのマーク枠のうち正答と思う番号を「解答例」にならい、HBの黒鉛筆でマークしてください。

「解答例」

- 1 山梨県の県庁所在地は次のうちどれか。

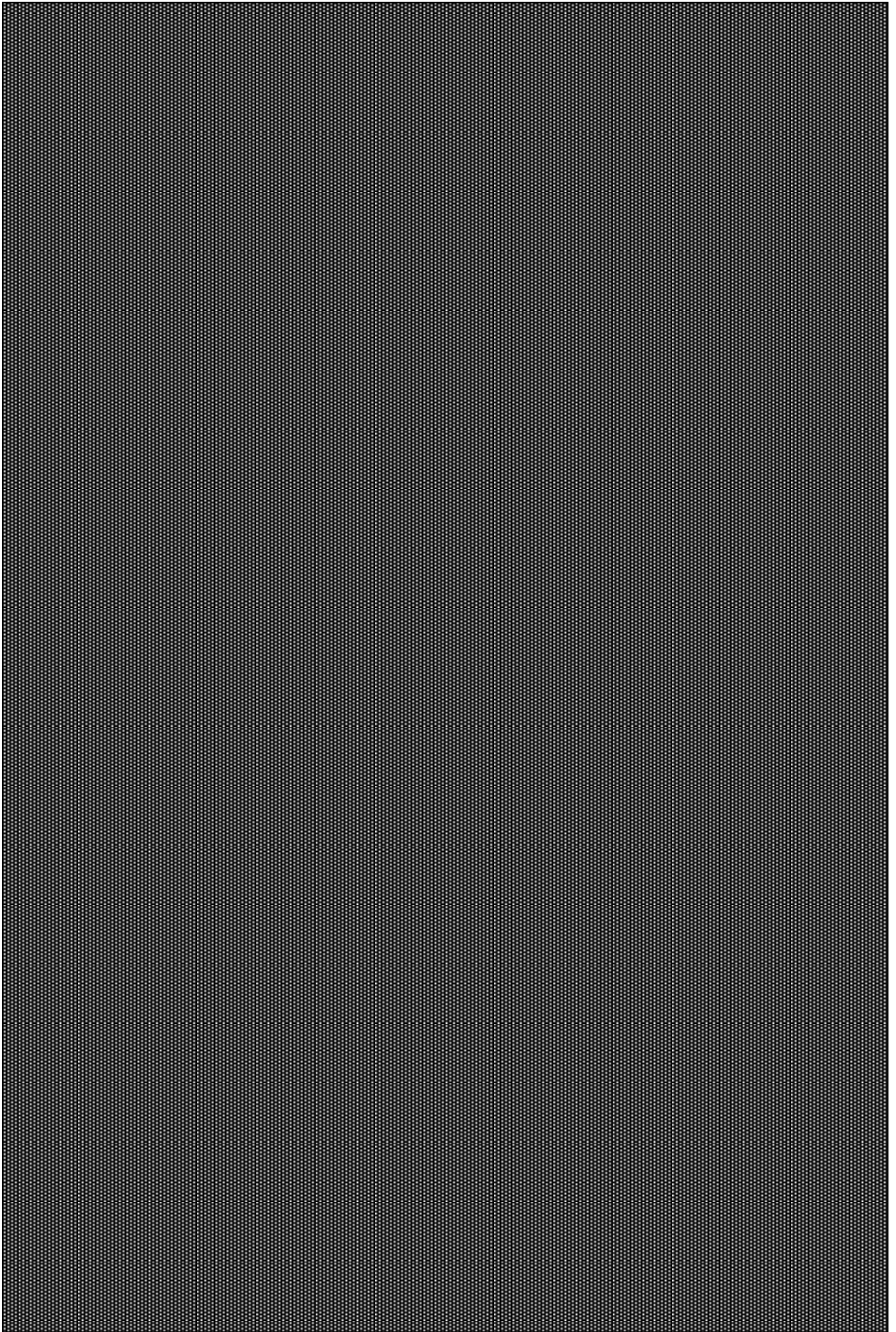
- (1) 山梨市
- (2) 甲府市
- (3) 甲州市
- (4) 甲斐市

正答は「(2) 甲府市」なので、右のようにマークする。

問題番号	解 答 欄
1	① ● ③ ④
2	① ② ③ ④

- 4 マークの方法等は、解答用紙の注意事項を守ってください。
- 5 試験問題は、持ち帰っても結構です。
- 6 受験通知書は必ずお持ち帰りください。

**指示があるまでは開いてはいけません**



## 公衆衛生学

1 次の地域保健法により規定されている保健所の事業内容のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 地域住民の健康保持・増進に関する事項
- (2) 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- (3) 歯科保健、精神保健に関する事項
- (4) 消費者被害の防止措置に関する事項

2 次の公衆衛生活動と国際宣言に関する記述のうち、( ) にあてはまる組み合わせで、正しいものはどれか。

(ア) とは、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」であり、WHO（世界保健機関）が(イ) 憲章において提唱した健康観である。

- | (ア)               | (イ)    |
|-------------------|--------|
| (1) ヘルスプロモーション    | アルマ・アタ |
| (2) ヘルスプロモーション    | オタワ    |
| (3) プライマリー・ヘルス・ケア | アルマ・アタ |
| (4) プライマリー・ヘルス・ケア | オタワ    |

3 次の衛生統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 合計特殊出生率は、1人の女性が一生の間に生む子供の平均数で、15～49歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- (2) 老年人口指数は、100人の労働者が支える高齢者の数で、年々増加し、平成28年には45.2となっている。
- (3) 人口動態統計は、一定の日時における人口集団の特性を表したもので、5年毎の国勢調査により集計される。
- (4) 乳児死亡率は、年間の出生数1,000に対する、生後1年未満の乳児死亡数で、母体の健康状態、養育条件などの影響を強く受ける。

4 次の寿命等に関する記述のうち、( )にあてはまる組み合わせで、正しいものはどれか。

平均寿命とは、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示した(ア)のうち、0歳の(ア)を指し、衛生指標として利用されている。

また最近、心身ともに健康で活動できる年齢、すなわち(イ)の動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を(ウ)とする新しい指標が提言されている。

	(ア)	(イ)	(ウ)
(1)	平均余命	日常生活	健康寿命
(2)	老化年齢	健康活動	健康期間
(3)	平均余命	健康活動	健康期間
(4)	老化年齢	日常生活	健康寿命

5 次の環境と健康に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 我々が快適に感じる温度(快感帯温度)は、夏は25~26℃、冬は18~20℃とされている。
- (2) 気温と湿度によって人間が感じる蒸し暑さの指標を不快指数といい、不快指数80以上になると、誰もが不快に感じる。
- (3) 太陽光を取り入れることを調光というが、できるだけ調光面積を広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。
- (4) 給食室、調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を150ルクス以上に保つことが必要である。

6 次の感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 感染し、症状は示していないが、発病前のものを、潜伏期保菌者という。
- (2) 輸入感染症を防ぐために、感染経路対策として、空港や海港などで検疫が行われている。
- (3) 感受性対策として、マスク、うがい、手洗いなど病原体が入らないようにする。
- (4) 感染源対策として、調理師は常に予防接種の完全実施に努めなければならない。

7 次の健康日本 21（第二次）の具体的な目標項目と目標値との組み合わせで、誤っているものはどれか。

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| (1) 糖尿病有病者の増加の抑制                     | —— 1000 万人               |
| (2) 自殺者の減少                           | —— 13.0 %以下(人口 10 万人当たり) |
| (3) 成人の喫煙率の減少                        | —— 12%                   |
| (4) 80 歳で 20 歯以上の自分の<br>歯を有する者の割合の増加 | —— 70%                   |

8 次の法律に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理師法は、調理業務従事者の資質を向上させることにより調理技術の発達を図り、調理業務を独占することを目的としている。
- (2) 健康増進法は、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図り、国民保健の向上につなげることを目的としている。
- (3) 食育基本法は、健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的としている。
- (4) 学校給食法は、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的としている。

9 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 糖尿病の予防対策は、肥満者の減少、運動不足の解消、脂質・糖質の過剰摂取を控えることが重要である。
- (2) 女性における悪性新生物（がん）の部位別発生状況は、乳がん、子宮がんが減少している。
- (3) 心疾患の3大危険因子は、高コレステロール血症、高血圧、喫煙である。
- (4) 脳血管疾患の主要な疾患は、脳出血、くも膜下出血、脳梗塞に大別される。

## 食 品 学

- 10 次の日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）に関する記述のうち、（ ）にあてはまる組み合わせで、正しいものはどれか。

食品のエネルギー値は、可食部 100 g 当たりのたんぱく質、脂質および炭水化物の量(g)に、各成分のエネルギー換算係数をかけて算出している。用いるべきエネルギー換算係数が明らかでない食品については、1 g 当たりたんぱく質（ア）kcal、脂質（イ）kcal、炭水化物（ウ）kcal のアトウォーター係数を用いてエネルギー値を算出している。

	（ア）	（イ）	（ウ）
(1)	4	9	4
(2)	4	4	9
(3)	9	4	9
(4)	9	9	4

- 11 次のうち、アレルギー表示対象品目で表示義務のある特定原材料として誤っているものはどれか。

- (1) ゼラチン
- (2) 落花生
- (3) えび
- (4) 乳

12 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保健機能食品は、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品に分かれる。
- (2) 栄養機能食品とは、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的とした食品である。
- (3) 厚生労働大臣の許可を受けると、特定保健用食品の許可マークがつけられる。
- (4) 小腸からのブドウ糖の吸収を遅延させる成分として、難消化性デキストリンがある。

13 次の食用微生物（細菌類、かび類、<sup>こうぼ</sup>酵母類）と主な加工食品との組み合わせで、正しいものはどれか。

- (1) 細菌                                    ——      ビール
- (2) かびと酵母                            ——      ヨーグルト
- (3) 酵母                                    ——      かつお節
- (4) 細菌とかびと酵母                    ——      しょうゆ

14 次の野菜のうち、食用部位による野菜の分類で「茎菜類」に該当するもので、正しいものはどれか。

- (1) カリフラワー
- (2) アスパラガス
- (3) れんこん
- (4) みょうが



15 次の「米（こめ）」に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 形態により、短粒種（ジャポニカ米）と長粒種（インディカ米）に大別できる。
- (2) アミロースとアミロペクチンの割合がおよそ2：8程度の米をもち米という。
- (3) 山田錦のような酒米は、日本酒の醸造に使われる。
- (4) 長期間貯蔵すると、ビタミンB<sub>1</sub>が減少し、脂質が酸化して味が落ちる。

## 栄 養 学

16 次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 五大栄養素とは、炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、無機質、ビタミンをいう。
- (2) 炭水化物は、炭素(C)と水(H<sub>2</sub>O)の化合物であり、エネルギー源として重要である。
- (3) 水は通常、栄養素には含めないが、体内での物質輸送、化学変化に必要な物質である。
- (4) 人体は、約10種の元素で構成されている。

17 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 体内で合成できない20種類のアミノ酸を必須アミノ酸という。
- (2) 炭素、水素、酸素のほかに約16%の窒素が主成分である。
- (3) 不足すると発育不良、免疫低下、貧血、活力低下などが現れる。
- (4) 卵、乳、魚、肉類に多く含まれ、穀類、野菜類などには比較的少ない。

18 次のビタミンと欠乏症との組み合わせで、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンA —— 骨軟化症
- (2) ビタミンC —— ペラグラ
- (3) ビタミンB<sub>1</sub> —— 脚気
- (4) ビタミンD —— 壊血病

19 次の消化酵素やホルモンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) でん粉は、唾液アミラーゼ、膵液アミラーゼによってショ糖に分解される。
- (2) たんぱく質は、たんぱく質消化酵素により加水分解され、低分子のアミノ酸になり、体内に吸収される。
- (3) 副甲状腺ホルモンが小児期に不足すると、クレチン病になる。
- (4) 成長ホルモンは、脳下垂体前葉から分泌され、脂質の合成と蓄積をうながす。

20 次のライフステージの栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 幼児期は、3度の食事が必要量を満たすことは難しいため、不足する分は適切な間食でおぎなうことが必要である。
- (2) 成長期の骨形成には、十分なカルシウム摂取が必要である。
- (3) 成人期は、外食、欠食、飲酒等健康を妨げる要因が増え、生活習慣病のリスクが高くなる。
- (4) 高齢期は、消化や吸収能力が落ちるため、たんぱく質の量は壮年期よりも少なくとる方がよい。

21 次の国民の栄養に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 国民の栄養素等摂取状況と身体状況は、厚生労働省が毎年実施する国民健康・栄養調査によって明らかにされている。
- (2) 戦前の日本人の食事は、極端に植物性食品に偏っていた。
- (3) 厚生労働省が実施する国民健康・栄養調査によると、食塩摂取量は、平成28年には8.6gまで減少した。
- (4) 米などの穀類の摂取量は徐々に減り、穀類エネルギー比率は昭和50年以降、50%を割っている。

22 次の基礎代謝に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 低栄養状態では、体細胞の活動力が減退し、エネルギー消費を抑える適応現象が起こるため、基礎代謝は高くなる。
- (2) 甲状腺ホルモンには、代謝亢進作用があるため、バセドウ病患者の基礎代謝は高い。
- (3) 基礎代謝は、体重、特に骨格筋や内臓器官などの除脂肪体重に反比例する。
- (4) 妊娠時（特に後期）において基礎代謝は低くなる。

23 次の糖尿病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 決められたエネルギーの中で、たんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよくとる。
- (2) 肝臓から分泌されるインスリンの作用不足による慢性の高血糖状態が特徴的な疾患である。
- (3) 「糖尿病食事療法のための食品交換表」（日本糖尿病学会編）では、1単位を50kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。
- (4) ビタミン、無機質は十分にとるが、食物繊維はひかえる。

24 次の疾病と食生活に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 鉄欠乏性貧血では、高たんぱく質食とし、エネルギー、鉄をはじめ、銅などの各種無機質、各種ビタミンを十分摂取する。
- (2) 腎臓病食の食塩の基本は、6 g/日未満とする。高血圧や浮腫が強いほど制限が厳しくなる。
- (3) 食物アレルギーの乳幼児期における3大原因食品は、鶏卵、牛乳、そばである。
- (4) 脂質異常症では、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質は少なめにする。

## 食 品 衛 生 学

25 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 原因施設が判明している食中毒で、事件数が最も多い施設は家庭である。
- (2) 食中毒は、原因となる食品を摂取してから2日以上経ってから発症することはない。
- (3) 化学物質によっても食中毒は発生する。
- (4) 食品を摂取する直前に十分に加熱すれば、細菌性食中毒は発生しない。

26 次の腸管出血性大腸菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 約100個の少量の菌で発症するといわれている。
- (2) 腸管内で増殖した菌がベロ毒素(VT)を産生し、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- (3) 幼少児童や高齢者が発症すると、腎臓障害(溶血性尿毒症症候群)を起こし、死亡することもある。
- (4) 先進国より開発途上国での発生が多い。

27 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染力が強く、ウイルス量が10～100個程度で発病する。
- (2) 消毒用アルコールや逆性せっけんによる消毒効果は、期待できない。
- (3) 年間を通じて発生がみられるが、特に高温多湿の夏期に多発する。
- (4) ノロウイルスは、食品中で増殖することはない。

28 次のサルモネラ属菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 保菌動物の肉、卵、鶏卵加工品を、加熱不十分のまま摂取することで起こることが多く、ゴキブリ、ハエ、家畜からの汚染もある。
- (2) この菌は熱に強いため、90℃以上で2分以上加熱しなければ死滅しない。
- (3) 他の食中毒に比べ、激しい腹痛と下痢、また発熱も多く、症状が重く経過も長い。
- (4) 野菜サラダやあん類などからの発生例もある。

29 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 100万個程度の菌量を摂取しないと発症しない。
- (2) 鶏が保菌していることが多く、鶏の刺身、たたき、加熱不十分なレバー等が原因となることが多い。
- (3) 平成28年の厚生労働省の食中毒発生状況によると、細菌性食中毒の中で発生件数が一番多い。
- (4) 潜伏期間は、2～7日である。

30 次のウエルシュ菌食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 原因食品は、カレー、シチュー、そうめんつゆなどの前日調理をしたものが多い。
- (2) 潜伏期間は、7～10日である。
- (3) この菌は熱に弱く、短時間の加熱調理で死滅する。
- (4) 症状は、激しい下痢や腹痛を主症状とし、吐き気、おう吐、発熱も高頻度で発症する。

31 次の自然毒食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) フグの毒成分はサキシトキシンといい、フグの内臓、特に精巣に最も多く含まれる。
- (2) 麻痺性貝毒や下痢性貝毒は、ほたて貝、あさりなどの二枚貝、ばい貝（小型巻貝）が有毒プランクトンを捕食することにより生じ、貝毒は貝全体に含まれる。
- (3) 毒きのこによる食中毒は、下痢やおう吐などの症状を発症するが、死亡することはない。
- (4) スイセンの葉にはアルカロイドが含まれており、食中毒の原因となる。

32 次の食品衛生法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 食品を販売する店舗は、すべての店舗が食品衛生法の営業許可を受けなくてはならない。
- (2) 現在、使用等が認められている食品添加物には、指定添加物（化学的合成品）と既存添加物（天然物）がある。
- (3) 食品衛生法は、食品や食品添加物に関する法律なので、乳幼児のおもちゃに関する規定はない。
- (4) 食品衛生関係営業施設の監視指導を行うのは、食品衛生責任者である。

33 次の食品表示法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品衛生法、健康増進法、および農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）の食品表示に関する規定を一元化した法律である。
- (2) 食品の表示に関する基準が定められている。
- (3) 食品の製造業者、販売業者などの営業者の権利を尊重するための法律である。
- (4) 栄養成分の量や熱量の表示の基準が定められている。

34 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、正しいものはどれか。

- (1) カキ等のノロウイルス汚染のおそれのある食品を加熱調理する場合、その中心部が85～90℃で90秒間以上加熱されていることを確認する。
- (2) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、2時間以内に中心温度を20℃付近まで下げるよう工夫すること。
- (3) 同一メニューを1回30食以上又は1日75食以上を提供する調理施設に適用される。
- (4) 検食は、冷蔵で3日間保存すること。

35 次の調理場の構造、食品取り扱い設備に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 床の汚れがすぐ流せるように、施設の床は濡れている方がいい。
- (2) 調理場の手洗い所は、調理場の入り口付近に1か所設ける方が管理しやすいのでよい。
- (3) 火を使う場所の上には、レンジフードを設置し排気する。
- (4) 調理に井戸水を使用する場合には、遊離残留塩素が1.0mg/L以上であることを毎日検査し、記録する。

36 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食品の安全衛生に関する危害発生を未然に防止することを目的とした自主衛生管理システムである。
- (2) HACCPシステムによる自主的衛生管理を行うには、7つの原則を含む12の手順が必要である。
- (3) HACCPを実施するためには、一般的な衛生管理プログラムが実行されていることが重要である。
- (4) 基本概念は、1960年代に東京オリンピックでの食中毒発生防止のために日本で考案されたものである。



37 次の器具、容器包装に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 有毒・有害な器具・容器包装の製造、販売、使用は禁止されている。
- (2) 器具には規格基準は定められていない。
- (3) 缶詰用の缶には、めっき中のスズとはんだ中の鉛の基準が定められている。
- (4) 陶磁器にカドミウム、鉛、銅、クロムなどを含む顔料で絵づけを行った場合、低温（1,000℃）で焼いたものは溶出のおそれがある。

38 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) アルコール消毒に使用するアルコールの濃度は、70%より 100%の方が効果が強い。
- (2) 消毒には、物理的消毒法と化学的消毒法がある。
- (3) 紫外線消毒は、殺菌灯の光線が当たらない面には効果がない。
- (4) ふきん、スポンジ、タオルの消毒には煮沸消毒が勧められる。

39 次の食品添加物の物質名と用途名との組合せで、正しいものはどれか。

- |                |    |       |
|----------------|----|-------|
| (1) ソルビン酸      | —— | 着色料   |
| (2) カゼイン       | —— | 甘味料   |
| (3) 亜硝酸ナトリウム   | —— | 漂白剤   |
| (4) プロピレングリコール | —— | 品質保持剤 |

## 調理理論

40 次の食材のゆで方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 青菜をゆでる時は、ゆで汁の2%の食塩を加えるとクロロフィルが安定化し色がきれいに仕上がる。
- (2) たけのこのようにえぐ味の強いものは、米糠ぬかを加えてゆでると味もよく多少やわらかくなるといわれている。
- (3) こんぶは水に浸漬させ、静かに加熱し長時間沸騰させてだしをとる。
- (4) わらびをゆでる時、0.2~0.3%の重曹を加えると、重曹のアルカリにより繊維が軟化する。

41 次の食品と主なうま味成分との組み合わせで、正しいものはどれか。

- |          |    |         |
|----------|----|---------|
| (1) 昆布   | —— | グアニル酸   |
| (2) かつお節 | —— | イノシン酸   |
| (3) 貝    | —— | グルタミン酸  |
| (4) しいたけ | —— | アスコルビン酸 |

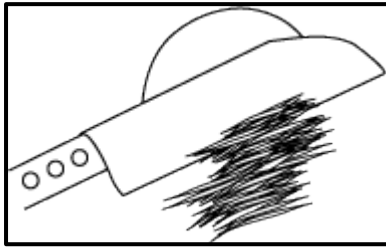
42 次の湿式調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 落としぶたは、少ない汁で材料全体にうまく味つけするための工夫である。
- (2) 煮物の煮汁の量は、出来上がりの状態には影響しない。
- (3) 煮汁にとろみをつけると、冷めやすくなる。
- (4) 蒸し物は、煮物に比べて煮崩れしやすい。

43 次の油脂の劣化・変敗に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 油脂は、変敗腐敗すると粘度が下がりさらさらになる。
- (2) 変敗を防ぐには、空気になるべくさらさない方がよい。
- (3) 揚げ物をする場合、調理中なるべく揚げかすをすくいながら揚げる。
- (4) 劣化・変敗の防止には、長時間の加熱を避け、直射日光に当てないように注意する必要がある。

44 下図の切り方の呼び名で、誤っているものはどれか。



- (1) せん切り
- (2) 絲（スウ）
- (3) ジュリエンヌ
- (4) シャトー

45 次の米の炊飯に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 加熱後の蒸らし動作でふたをとってはならない。
- (2) でん粉の糊化が完了するまで少なくとも 98℃、20 分以上の熱を加える。
- (3) 炊きあがりの米飯の量は、もとの米の重量の 3.1～3.3 倍になる。
- (4) 水加減は、水重量の 1.4～1.5 倍、水容量の 1.1～1.2 倍である。

46 次の食品の色素成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) れんこんやごぼうを酢で煮ると、フラボノイドのため色が白くなる。
- (2) 黒豆を煮るのに古釘を入れるのは、アントシアニンが金属イオンと反応して色が鮮やかになるためである。
- (3) ハムには加熱してもピンク色を保持するために、亜硝酸ナトリウムが添加されている。
- (4) 青菜をゆでる時は、ふたをした方が退色しにくい。

47 次の肉類の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) すね肉は、シチューやスープに適している。
- (2) ステーキの肉を焼くときは、塩コショウは直前にふる。
- (3) ビーフステーキの焼き加減でミディアムの肉の中心温度は、55～65℃である。
- (4) 融点の高い牛肉は、加熱して熱いうちに食べる調理に適している。

48 次の魚類の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 炭火の場合、強火のまま魚体を火から遠ざけて調節する手法を弱火の遠火という。
- (2) 魚介類は、死後硬直をおこさない。
- (3) 煮魚は、うま味の流出を防ぐために煮汁が煮立ってから魚を入れる。
- (4) 焼き魚にふる塩は、ミネラルの多い粗製塩より精製塩の方が風味がよい。

49 次の卵の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖は、卵白の気泡の安定性は阻害するが、起泡性を高める作用がある。
- (2) 卵黄は、約 57℃で凝固し始め 65℃では流動性を保ち 80℃以上にならないと完全に凝固しない。
- (3) メレンゲを作るときレモン汁などの酸性のものを加えると泡立ちにくくなる。
- (4) 茶わん蒸しや卵豆腐などのすだちを防ぐには、85～90℃になるよう火力を調節する。

50 次の寒天とゼラチンの凝固及び融解に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) ゼラチンは、たんぱく質なので、キウイやパイナップルなどのたんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し固まらない。
- (2) ゼラチンは、0.5～1%の濃度になると、冷やせば固まり、ゼリー状になる。
- (3) 果汁を加えた寒天液は、長く煮ると果汁中の有機酸により寒天が分解し、固まりにくくなる。
- (4) 寒天ゼリーは、時間がたつと水が出てくるこの現象を離漿<sup>りしょう</sup>という。

51 次の小麦粉のうち、天ぷらの衣に適したもので、正しいものはどれか。

- (1) 強力粉
- (2) セモリナ粉
- (3) 中力粉
- (4) 薄力粉

52 次の新調理システムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 真空調理法は、衛生的に処理ができるため、再加熱では食材の中心温度を気にしなくてよい。
- (2) 新調理システムは、喫食者のニーズの多様化、料理の衛生的安全性、経済性を追求した集中計画生産システムである。
- (3) 真空調理法では、食材の重量減少は大きく、調味料の浸透も不均一になる。
- (4) クックフリーズシステムとは、クックチルシステムの急速冷却の工程から更に冷却を続け、 $-5^{\circ}\text{C}$ 以下としたものである。

53 次の香りに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 香気成分は加熱し続けると消失するので、みそもしょうゆも長く煮ない方がよい。
- (2) かんきつ系の香気成分は、リモネンやシトラールである。
- (3) さばのみそ煮では、みそのたんぱく質が生臭みの成分を吸収してくれる。
- (4) 大根の香気成分は、トリメチルアミンである。

54 次のたんぱく質のアルブミン・グロブリンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 蒸した大豆をつぶしてしぼった熱い汁に、にがり（塩化マグネシウム）を加え凝固させたものが豆腐である。
- (2) 食塩を加えると、熱凝固を遅らせ凝固物を軟らかくするため、卵焼きはふっくらする。
- (3) 食酢を加えると、固まりにくくなる。
- (4) 熱凝固によりたんぱく質の消化時間は、変わらない。

55 次の調理器具のうち、食品を攪拌・粉砕するもので、誤っているものはどれか。

- (1) ブラストチラー
- (2) ブレンダー
- (3) ミキサー
- (4) フードプロセッサー

56 次のスチームコンベクションオーブンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 菓子類の焼成は、熱風モードで140～200℃で行う。
- (2) 魚の塩焼きや肉類のローストは、スチームモードで160～180℃で行う。
- (3) 蒸気と熱風を調節するコンビモードと呼ばれる機能がある。
- (4) 蒸す、焼く、煮るなどの加熱調理を1台でこなすことができる。

## 食文化概論

57 次の食文化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 安全性、栄養性、嗜好性の3つは、食物の基本的な条件である。
- (2) 人類の食文化を象徴しているものとして、道具の使用、水の利用、食物の味付けがある。
- (3) 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。
- (4) 食事のおいしさに関与する化学的要因は、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味、渋味、辛味などの呈味物質の刺激である。

58 次のうち、日本の平成28年度（概算値）の食料自給率（供給熱量自給率）で、正しいものはどれか。

- (1) 80%
- (2) 63%
- (3) 45%
- (4) 38%

59 次の日本の主な郷土料理と地域との組み合わせで、正しいものはどれか。

- |             |    |    |
|-------------|----|----|
| (1) きりたんぼ   | —— | 岩手 |
| (2) ずんだ餅    | —— | 長野 |
| (3) ふな寿司    | —— | 滋賀 |
| (4) からしれんこん | —— | 沖縄 |



60 次の中国の地帯とその代表料理との組み合わせで、正しいものはどれか。

- |     |                              |    |                                |
|-----|------------------------------|----|--------------------------------|
| (1) | <small>ようすこう</small> 揚子江下流地帯 | —— | <small>かんとん</small> 広東料理（飲茶点心） |
| (2) | <small>ようすこう</small> 揚子江上流地帯 | —— | <small>しせん</small> 四川料理（麻婆豆腐）  |
| (3) | <small>こうが</small> 黄河流域地帯    | —— | <small>しやんはい</small> 上海料理（上海蟹） |
| (4) | 亜熱帯海岸地帯                      | —— | <small>ぺきん</small> 北京料理（餃子）    |