

平成31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14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10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 次の地域保健法に規定される保健所の事業内容の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- (2) 治療法が確立していない疾病、その他の特殊な疾病により長期に療養を必要とする者の保健に関する事項
- (3) 安全と衛生、女性や年少者の労働、災害補償に関する事項
- (4) 母性や乳幼児、老人の保健に関する事項

問2 次の健康の概念に関する語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------------|-------|------------|
| (1) ヘルスプロモーション | ————— | オタワ憲章 |
| (2) プライマリー・ヘルス・ケア | ————— | 特異的予防 |
| (3) 疾病の分類 | ————— | QOL (生活の質) |
| (4) エンパワーメント | ————— | 感染力 |

問3 次の室内環境に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「太陽光を取り入れることを(ア)といい、電球などの人工光源によって室内を明るくすることを(イ)と呼ぶ。給食室や調理室の照度は、労働安全衛生規則に従い、全体照明を(ウ)ルクス以上に保つことが必要である。」

- | | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| | (ア) | (イ) | (ウ) |
| (1) | 採光 | 光明 | 50 |
| (2) | 採光 | 照明 | 150 |
| (3) | 陽光 | 光明 | 150 |
| (4) | 陽光 | 照明 | 50 |

問4 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(不顕性)保菌者とは、感染により症状を呈しているものの、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、感染経路及び感受性の3つの条件が必要である。
- (3) 母親の胎盤や産道、あるいは授乳を通して子どもへ感染する^{でんば}伝播様式を^{ひまつ}飛沫感染という。
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症は、1類感染症である。

問5 次のわが国の食生活の現状と健康づくり対策に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 1人1日当たりのエネルギー摂取量の推移はここ最近増減をくり返しているが、長期的にはわずかながら減少傾向を示している。
- (2) 健康増進法に受動喫煙の防止の規定が盛り込まれ、地域における健康づくりや学校教育等と連携し、青少年期の喫煙防止対策を推進するなど、総合的なタバコ対策が進められている。
- (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) 高齢者の医療の確保に関する法律では、医療保険者が実施主体となり、40～74歳の被保険者・被扶養者に対する特定健康診査（特定健診）・特定保健指導の実施が義務化されている。

問6 次の感染症の対応に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「感染症の早期発見のため、感染症と疑われる患者を診察した（ア）は、すみやかに最寄りの（イ）を経由して、（ウ）に届け出なければならない。」

- | | （ア） | （イ） | （ウ） |
|-----|-----|------|--------|
| (1) | 医師 | 医療機関 | 警察署長 |
| (2) | 看護師 | 保健所長 | 警察署長 |
| (3) | 看護師 | 医療機関 | 都道府県知事 |
| (4) | 医師 | 保健所長 | 都道府県知事 |

問7 次の生活習慣と疾病に関する語句の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | （生活習慣） | | （疾病） |
|-----|------------|-------|------|
| (1) | アルコールの過剰摂取 | _____ | 橋本病 |
| (2) | 食塩の過剰摂取 | _____ | 高血圧症 |
| (3) | 野菜の摂取不足 | _____ | 糖尿病 |
| (4) | 喫煙 | _____ | がん |

問8 次の学校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) 近年、児童・生徒の身長・体重の伸びは鈍化しており、肥満児の割合は小学生高学年、中学生ともに25～30%である。
- (2) 学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校給食の普及と食育の推進を図ることを目的とする、母子保健法の規定に基づいて実施されている。
- (3) わ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ことは学校給食の目標の1つである。
- (4) 学校保健安全法において、「定期健康診断」は毎学年12月31日までに実施することとされている。

問9 次の調理師の定義及び調理師試験の受験資格に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として（ア）の免許を受けた者をいう。

また、調理師試験の受験資格者は、多数人に対して飲食物を調理して供与する施設または営業で、厚生労働省令の定めるものにおいて（イ）年以上調理の業務に従事した後、（ウ）の行う調理師試験に合格した者とされている。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|--------|-----|--------|
| (1) | 厚生労働大臣 | 1 | 都道府県知事 |
| (2) | 都道府県知事 | 2 | 都道府県知事 |
| (3) | 都道府県知事 | 1 | 厚生労働大臣 |
| (4) | 厚生労働大臣 | 2 | 都道府県知事 |

問10 次の調理師の業務と社会的役割に関する記述として、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なので、調理現場で調理師以外の人が調理の業務に従事することは許されない。
- (2) 中食^{なかしょく}とは、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てもち帰り、家庭の食卓にそのまま提供するという形態を指している。
- (3) 平成9年（1997年）の調理師法改正で、調理師養成のカリキュラムと試験の科目に、食文化概論が入ることとなり、調理師の職務は食文化に大きな関わりのあることが裏づけられた。
- (4) 食物や調理に関して、より深い専門知識と技術を習得した調理師は、国民の保健衛生上重要な役割をもつ専門技術者であることを自覚し、職務に従事しなければならない。

食 品 学

問11 次の食品の成分と栄養価に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品の栄養価は、調理や加工の影響は受けない。
- (2) 五大栄養素とは、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、食物繊維のことである。
- (3) アルコールのエネルギーは、1 g 当たり 4 kcal である。
- (4) 茶、コーヒーなどには、アルカロイドの一種であるカフェインが含まれている。

問12 次の文章の（ ）に当てはまる語句を1つ選びなさい。

「最近では、野菜の色素、香り、苦みなどの成分が、抗酸化性や抗がん性など高い生理機能を有することが解明され、生活習慣病のリスクを低減することから、これらの成分を総称して（ ）と呼んでいる。」

- (1) グルコース
- (2) フィトケミカル
- (3) ペクチン
- (4) カロテン

問13 次の食品の貯蔵方法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) 日本では放射線照射法が香辛料、冷凍魚介類の殺菌法として許可されている。
- (2) 砂糖の濃厚液には脱水作用があり、微生物の繁殖を防ぐ。
- (3) 真空凍結乾燥法は、風味、ビタミン、たんぱく質などの変化が少なく、多孔質なので還元性が良い。
- (4) 炭酸ガスなどを多くした人工空気のなかで密閉し、呼吸作用を積極的に制御して貯蔵する方法をCA貯蔵（気体調節貯蔵）という。

問14 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アレルギー物質の表示として、表示が義務づけられている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、落花生、大豆、えびの7品目である。
- (2) 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化にともない、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- (3) 食品表示法では、食品関連事業者に、原則として、消費者向けの加工食品、添加物及び生鮮食品に栄養成分表示を義務づけている。
- (4) 原材料名の表示について、添加物と添加物以外の原材料を区分し、それぞれに占める重量の多い順に記載する。

問15 次の食品の流通に関する記述の（ ）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。

「食品の多くは産地周辺でのみ消費されること（地産地消）は、まれであり、食品の輸入の（ア）我が国では、食品輸送の際に排出される二酸化炭素の量を数値化した（イ）の数值が（ウ）になっている。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----------|-----|
| (1) | 少ない | トレーサビリティ | 高く |
| (2) | 多い | フード・マイレージ | 高く |
| (3) | 少ない | フード・マイレージ | 低く |
| (4) | 多い | トレーサビリティ | 低く |

栄 養 学

問16 次の「食生活指針」の項目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) ごはんなどの穀類をしっかりと。
- (2) 食塩はしっかりと、脂肪は質と量を考えて。
- (3) 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- (4) 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

問17 次の人体を構成する成分に関する記述の()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。

「人体はさまざまな元素で構成されており、そのうち、主要なものは約(ア)種である。人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格等により異なるが、特に(イ)の量は個人差が大きい。」

- | | | |
|-----|-----|----------|
| | (ア) | (イ) |
| (1) | 300 | たんぱく質 |
| (2) | 30 | 脂質 |
| (3) | 300 | 無機質 |
| (4) | 30 | 炭水化物(糖質) |

問18 次の栄養素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 鉄は主に、歯、骨、肝臓、腎臓、筋肉に含まれ、代表的な欠乏症に味覚障害がある。
- (2) ビタミンB₁は主に、たんぱく質代謝の補酵素として働く。
- (3) ビタミンAは水溶性ビタミンでコラーゲンの生合成に作用する。
- (4) カリウムは神経伝達や筋収縮、体液の浸透圧の維持、体液の酸塩基平衡の維持などに重要な役割を担っている。

問19 次の脂肪酸と多く含ま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) | エイコサペンタエン酸(EPA) | ————— | バター |
| (2) | リノール酸 | ————— | 魚油 |
| (3) | リノレン酸 | ————— | 植物油 |
| (4) | ドコサヘキサエン酸(DHA) | ————— | 牛脂 |

問20 次の栄養素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) アルコールは肝臓で吸収される。
- (2) 乳糖はラクターゼによってブドウ糖とガラクトースになる。
- (3) 中鎖脂肪酸は水溶性なので、腸から門脈に入っていく。
- (4) 消化には、物理的(機械的)消化、化学的消化、細菌学的消化がある。

問21 次の膵臓ホルモンに関する記述の（ ）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。

「膵臓のランゲルハンス島から分泌される血糖低下作用のあるホルモンを（ア）といい、これの分泌量または作用が低下した状態を（イ）という。」

- | | | |
|-----|-------|------|
| | (ア) | (イ) |
| (1) | グルカゴン | 高血圧症 |
| (2) | インスリン | 糖尿病 |
| (3) | インスリン | 高血圧症 |
| (4) | グルカゴン | 糖尿病 |

問22 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高齢者は味覚が衰え、味付けも薄くなりやすい。
- (2) エネルギーは、青・壮年期に比べて増やす必要がある。
- (3) 加齢とともに咀嚼力^{そしやく}が低下し、胃腸の運動量も減少する。
- (4) 飲み込み^{えんげ}（嚥下）障害の工夫として、油脂類の利用は望ましくない。

問23 次の「日本人の食事摂取基準（2015年版）」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) 心身の健全な発育・発達、健康の保持増進、生活習慣病の発症予防と重症化予防を目的に策定されている。
- (2) 対象は健康な個人及び集団であり、高血圧、脂質異常、高血糖等の保健指導レベルの者は含まない。
- (3) エネルギー摂取の過不足は体重の変化で評価するのが最も正確であり、18歳以上では目標とするBMI（体格指数）の範囲が提示されている。
- (4) 高血圧予防の観点から18歳以上のナトリウム（食塩相当量）の目標値が、男性8.0g/日未満、女性7.0g/日未満に設定されている。

問24 次の脂質異常症に関する記述の（ ）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。

「血液中の（ア）コレステロールや中性脂肪が異常に増加した状態や（イ）コレステロールが低下した状態をいい、（ウ）との関連が深い。」

- | | | | |
|-----|-----|-----|------|
| | (ア) | (イ) | (ウ) |
| (1) | HDL | LDL | 動脈硬化 |
| (2) | LDL | HDL | 痛風 |
| (3) | HDL | LDL | 痛風 |
| (4) | LDL | HDL | 動脈硬化 |

問25 次の肥満の治療に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薬物治療を最優先に行う。
- (2) 減量は、4～5 kg/月を目標に根気よく続ける。
- (3) 食事の回数を1日1食にするのが望ましい。
- (4) 食事療法を主体に運動を取り入れながら治療を行う。

食 品 衛 生 学

問26 次の食品衛生法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) 飲食によって起こる衛生上の危害の発生防止を目的としている。
- (2) 国や都道府県等の自治体のほか、食品等事業者の責務を規定している。
- (3) 食品の定義として、食品のほか、添加物や医薬品もその対象としている。
- (4) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに保健所長へ届け出なければならない。

問27 次の平成29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) 事件数としては、腸管出血性大腸菌を病因物質とする食中毒が最も多かった。
- (2) 患者数としては、ノロウイルスを病因物質とする食中毒が最も多かった。
- (3) カンピロバクター属菌による食中毒は、夏期のみ発生があった。
- (4) ふぐを原因食品とする食中毒の発生はなかった。

問28 次のノロウイルス食中毒予防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) 逆性せっけんで消毒する。
- (2) 手洗いを励行する。
- (3) 85～90℃で90秒間以上加熱する。
- (4) 下痢・腹痛等の症状のある者は、調理を控える。

問29 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 低温に弱く、家庭の冷蔵庫で死滅する。
- (2) 感染侵入型の病原性大腸菌に分類される。
- (3) 発症には少なくとも100万個の菌が必要である。
- (4) 菌が産生するベロ毒素（VT）により腹痛等を引き起こす。

問30 次の寄生虫性感染症の原因となる寄生虫と食品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。

- | (寄生虫) | | (食品) |
|-------------------------------|-------|------|
| (1) クドア・セプトエンクタータ | _____ | ヒラメ |
| (2) アニサキス | _____ | イカ |
| (3) サルコシスティス・フェアリー (サルコシスティス) | _____ | 馬刺し |
| (4) エキノコックス | _____ | サバ |

問31 次の自然毒による食中毒に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 貝毒の一種であるサキシトキシンは、^{まっしょうしんけい ま ひ}末梢神経麻痺を起こす。
- (2) フグ毒であるテトロドトキシンは熱に弱く、十分な加熱で食中毒を防止できる。
- (3) イヌサフランはギョウジャニンニクと誤用され、食中毒を起こす。
- (4) じゃがいものソラニンによる食中毒を防ぐには、芽の部分の除去が重要である。

問32 次の微生物（真菌類、細菌など）の発育や繁殖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 全ての微生物の増殖には、酸素が必須である。
- (2) 腸炎ビブリオとブドウ球菌では、分裂・増殖の速度が異なる。
- (3) 中温微生物とは、増殖に適した温度が55～70℃の微生物である。
- (4) 増殖に、ビタミンを必要とするものはない。

問33 次の消毒に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることを（ア）といい、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことを（イ）という。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 消毒 | 防腐 |
| (2) | 滅菌 | 防腐 |
| (3) | 防腐 | 消毒 |
| (4) | 滅菌 | 消毒 |

問34 次の手洗い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) 手洗いの際は、時計や指輪をはずす。
- (2) 石けんを泡立てて、両手の指及び腕（ひじから下）をよく洗う。
- (3) 手洗い設備と洗い用シンクを兼用する。
- (4) 衛生的な手洗いのため、洗い及びすすぎを2回以上行う。

問35 次の食品添加物とその種類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。

- | (添加物の品名) | (種類) |
|--------------------|-------------|
| (1) クエン酸 | _____ 甘味料 |
| (2) 安息香酸ナトリウム | _____ 酸化防止剤 |
| (3) 5'-イノシン酸二ナトリウム | _____ 調味料 |
| (4) アスパルテーム | _____ 保存料 |

問36 次の食品の取扱い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) 野菜類及び果物類は、中性洗剤で長時間つけ込み洗いする。
- (2) 生肉を扱う場合は、専用のまな板や包丁、ボウルなどを使用する。
- (3) 鮮魚類は清潔な専用の容器にて、5℃以下で保存する。
- (4) 殻付き卵を使用する際は、生食用と加工用の別を確認する。

問37 次のアからエのうち、HACCPの7原則として適当なものの組み合わせを1つ選びなさい。

- ア フローダイアグラム（調理製造工程）の作成
- イ CCP（重要管理点）の決定
- ウ HACCPチームの編成
- エ 記録保存及び証拠文書作成規定の設定

- (1) ア、イ
- (2) ア、ウ
- (3) イ、エ
- (4) ウ、エ

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) 食肉類は、数日分をまとめて仕入れるようにする。
- (2) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、10℃以下又は65℃以上で管理する。
- (3) 作業開始前や用便後には、使い捨て手袋を交換する。
- (4) 加熱調理食品は、中心部の温度だけでなく、その時間を記録しておく。

問39 次の消毒方法とその条件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。
(消毒方法) (条件)

- (1) ふきんの煮沸消毒 _____ 100℃・5分
- (2) 食器・器具の塩素消毒 _____ 10ppm・1分
- (3) まな板の日光消毒 _____ 夏期・5分
- (4) 手指や器具のアルコール消毒 _____ 0.5%・10秒

問40 次の食品保存法のうち、水分活性を下げることで微生物の発育を抑えている方法として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 燻煙法
- (2) レトルト殺菌法
- (3) 塩漬け法
- (4) 乾燥法

調理理論

問41 次の調理の役割に関する記述の（ ）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。

「調理の役割は食品の栄養効率を（ア）、同時に、安全性や（イ）を（ウ）させることにある。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|------|-----|-----|
| (1) | 低下させ | 保存性 | 向上 |
| (2) | 高め | 嗜好性 | 向上 |
| (3) | 高め | 保存性 | 低下 |
| (4) | 低下させ | 嗜好性 | 低下 |

問42 次の和式調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) 多種類の料理を大皿で並べ、味付けは濃厚である。
- (2) 魚や野菜を主な材料とし、味付けは淡白なもち味本位で、一人前ずつ食膳を構成する。
- (3) 海産物の乾燥品や塩蔵品等を主な材料とし、水戻しと煮物を中心とした料理を大皿で提供する。
- (4) 獣肉や生野菜を主な材料とし、味付けは濃厚なソース本位の料理である。

問43 次の非加熱調理操作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) 洗浄とは、食品に付着した汚れを除去する操作で調理の出発点となる。
- (2) 浸漬^{しんせき}とは、食品を水やその他の液体に浸ける調理操作で吸水・膨潤^{ぼうじゆん}・褐変防止など様々な目的に用いられる。
- (3) 混合・攪拌^{かくはん}とは、二種類以上の食品や成分を均一にさせようとする操作である。
- (4) 粉碎^{ふんさい}・磨碎^{まささい}とは、食品に圧力を加え、汁を分ける操作である。

問44 次の焼き方と調理例の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (焼き方) | (調理例) |
|-----|-------|-------|
| (1) | 機械焼き | トースト |
| (2) | 炒め焼き | ホイル焼き |
| (3) | 蒸し焼き | 焼き鳥 |
| (4) | 串焼き | 焼き芋 |

問45 次の調理器具のうち、切碎^{せつさい}・成形器具を1つ選びなさい。

- (1) 皮むき
- (2) 栓抜き
- (3) せいろ
- (4) しゃもじ

問46 次の寒天とゼラチンの凝固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) 寒天ゼリーは、時間が経つと水が出てくるが、この現象を離漿^{りししょう}という。
- (2) 寒天ゼリーは、濃度が低い程固まりやすい。
- (3) 生のパイナップル等たんぱく質分解酵素を含むものを加えると、ゼラチン液は固まらなくなる。
- (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。

問47 次の揚げ物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 揚げ物の温度は220～250℃、特に230℃前後が適温とされている。
- (2) 揚げ物における衣の役割は、食材の水分を蒸発させることである。
- (3) 天ぷらの衣は、粘りの少ない強力粉をよく攪拌^{かくはん}し生地を寝かせたのち揚げる。
- (4) 揚げ物のコツは温度管理にあるため、たっぷりの油で温度の急変を防ぐ。

問48 次のゆで物への添加材料とその目的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。

- | (添加材料) | (目的) |
|------------------------|-------------------------|
| (1) 食塩 | クロロフィルが安定し、色をきれいに仕上げる。 |
| (2) 重曹 | 繊維を硬化させる。 |
| (3) みょうばん | 細胞膜のペクチン質を不溶化させ、煮崩れを防ぐ。 |
| (4) 米糠 ^{こめぬか} | えぐ味をやわらげる。 |

問49 次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) 湯(タン)は、煮干しを一煮立ちさせてとる。
- (2) フォン・ド・ボーは、若鶏を長時間煮だしてとる。
- (3) かつおだしは、沸騰した湯に入れ、長時間煮だしてとる。
- (4) 昆布だしは、水から昆布を浸水し、静かに加熱し沸騰しないうちに取り出す。

問50 次の調味料のうち、骨まで食べられるようやわらかくするとともに、フラボノイドに作用し色を白くする働きを持つものを1つ選びなさい。

- (1) 酒
- (2) 食酢
- (3) 砂糖
- (4) 味噌

問51 次の電子レンジによる加熱の特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) 焦げめがつきやすい。
- (2) 温度上昇がきわめて早く、加熱時間が短い。
- (3) 小さざみな温度調整がしにくい。
- (4) 食品の量や質で加熱時間が変わる。

問52 次の味覚に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 甘味、酸味、苦味の3つが基本味とされている。
- (2) 呈味物質とは、食品中に含まれ、味として刺激を与える物質をいう。
- (3) 味は、鼻腔に存在する味蕾細胞を刺激し大脳に伝わり認識される。
- (4) 砂糖の主成分であるクエン酸の甘味が最も安定している。

問53 次のでん粉の特性に関する記述の()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。

「生のでん粉を(ア)-でん粉という。水を加え加熱すると(ア)-でん粉の粒子が水を吸水して膨らみ、60～75℃以上で粘りやがて透明な糊状になるこの現状をでん粉の(イ)という。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----------------|-----|
| (1) | α (アルファ) | 糊化 |
| (2) | α (アルファ) | 軟化 |
| (3) | β (ベータ) | 糊化 |
| (4) | β (ベータ) | 軟化 |

問54 次の卵の加熱に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白は60℃で完全に凝固する。
- (2) 卵黄は90℃以上で凝固し始める。
- (3) 卵を長時間ゆでると青黒く変色するが、新しい卵ほど起こりやすい。
- (4) プディングのすだちを防ぐには、85～90℃になるよう火力を調節する。

問55 次の給食(特定給食)の調理面から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) 調理者は、和・洋・中国すべての日常食を習得する必要がある。
- (2) 調理時間が厳しく制約されることはない。
- (3) 嗜好の異なる多くの人に適合する味付けを考慮する。
- (4) 大量調理としての技術的な制約が多い。

食文化概論

- 問56 次の食文化の成り立ちに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の使用、食物の味付けの3つである。
 - (2) 食事の役割には、意欲を低下させる、健康を保つ、生活を充実させるという3段階がある。
 - (3) 整合性、栄養性、嗜好性の3つは、食物の基本的な条件であり、地域や民族を問わず、人類共通の文化に属している。
 - (4) 衣食住など、人間の生活行動に関する技術や意識の文化を伝統文化という。そのなかでも、食物摂取行動に関する文化を日常文化と呼ぶ。

- 問57 次の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) 本膳料理は、室町時代に武家社会の饗応食として確立したが、江戸時代になると次第に簡略化され、現代ではあまりみられなくなった。
 - (2) 普茶料理は、江戸時代、宇治の黄檗宗万福寺に中国僧隠元禅師が伝えた精進料理の一種で、全員に茶を供することから、普茶料理の名がある。
 - (3) とんかつ、コロッケ、ラーメンは、明治時代の3大洋食と呼ばれ、人々に親しまれた。
 - (4) 大正期には国内各地の有名なレストランやホテルの厨房には、必ずコックが置かれるようになり、司厨士と呼ばれた。

- 問58 次の西洋料理の特徴、特色ある食材や料理の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(料理)	(特徴)	(特色ある食材や料理)
(1) フランス料理	— 洗練性、豪華	— カエル、エスカルゴ
(2) スペイン料理	— 保守的、合理的	— ローストビーフ、プディング
(3) 北欧料理	— 肉類の貯蔵品	— ボルシチ、ピロシキ
(4) イギリス料理	— 素朴、貯蔵性	— ジャがいも、ソーセージ類

- 問59 次のユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 正月などの年中行事との密接な関わり
 - (2) 健康的な食生活を支える栄養バランス
 - (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
 - (4) 多様な発酵食品を利用し味つけを重視

- 問60 次の米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) 高温多湿、豊富な水分を必要とする農作物であり、狭い土地からの収量も多く、同じ田に連作が可能である。
 - (2) 自給率が低下しているわが国において、自給可能な食料である。
 - (3) 米の摂取量は、昭和35年(1960年)をピークに減少を続けている。
 - (4) 日本の主流のイネであるインディカ種は、丸く短い形で、炊くと粘り気がある。