

令和元年度調理師試験問題

三重県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 1 解答用紙は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、右に詰めて、上段に数字を記入後、下段の該当する丸枠を正確に塗りつぶしてください。 受験番号のけたが少ない場合は、余った左側の枠には何も記入しないでください。
- 4 試験問題は、公衆衛生学9問、食品学6問、栄養学9問、食品衛生学15問、調理理論18問、食文化概論3問の合計60問です。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。2つ以上選ぶと無効となります。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受験番号			
	1	2	3
○	○	○	○
①	●	①	①
②	②	●	②
③	③	③	●
.	.	.	.

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分には、何も記入しないでください。

解答例

(問題番号が1番の場合)

- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄
1	① ● ③ ④
2	① ② ③ ④
3	① ② ③ ④
.	.

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の②を上例のように正確に塗りつぶしてください。



公衆衛生学

- 1 WHO（世界保健機関）憲章における健康の定義について、() に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

健康とは、完全な肉体的、(ア) 及び (イ) 福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。

- | (ア) | (イ) |
|---------|-------|
| (1) 衛生的 | — 社会的 |
| (2) 衛生的 | — 経済的 |
| (3) 精神的 | — 社会的 |
| (4) 精神的 | — 経済的 |

- 2 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 平成27年に実施された国勢調査において、日本の総人口は2億人を超えている。
 - (2) 合計特殊出生率は、第2次ベビーブーム以降、増加傾向にある。
 - (3) 平成29年の平均寿命は、男性、女性ともに80歳を超えている。
 - (4) 死因別死亡順位の第1位は、平成28年から過去10年の間すべて心疾患である。
- 3 次の環境衛生に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- (1) 空気の化学的成分のうち、最も多いのは酸素である。
 - (2) 厚生労働省の水道の基本統計によると、日本の水道普及率は、平成29年度末で約60%である。
 - (3) シックハウス症候群の原因物質は、ダイオキシンである。
 - (4) 紫外線は、太陽の高度が高いほど、地上に達する量が多い。
- 4 次のうち、水道法第4条に基づく水道水の水質基準において、「検出されないこと」とされているものを1つ選びなさい。
- (1) 大腸菌
 - (2) 亜鉛及びその化合物
 - (3) 銅及びその化合物
 - (4) ベンゼン

5 次の公害とその主な原因物質について、() 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。

(公害)		(原因物質)
水俣病	—	(A)
イタイイタイ病	—	(B)
四日市ぜんそく	—	(C)

(A)		(B)		(C)
(1) メチル水銀	—	カドミウム	—	亜硫酸ガス
(2) カドミウム	—	亜硫酸ガス	—	メチル水銀
(3) 亜硫酸ガス	—	メチル水銀	—	カドミウム
(4) メチル水銀	—	亜硫酸ガス	—	カドミウム

6 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 日本脳炎は、細菌が原因で起こる感染症である。
- (2) 感染症は、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件がそろったときに発生する。
- (3) 後天性免疫とは、感染症の罹患やワクチン接種などによって生後獲得する免疫のことをいう。
- (4) SARS (重症急性呼吸器症候群) は、新興感染症に含まれる。

7 次の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」第6条に基づく感染症とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

(1) エボラ出血熱	—	1類感染症
(2) 狂犬病	—	2類感染症
(3) ペスト	—	3類感染症
(4) 結核	—	4類感染症

8 次の生活習慣病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) 高血圧の要因として、アルコールの過剰摂取、運動不足などがあげられる。
- (2) メタボリックシンドロームは、腹囲のみで診断される。
- (3) 糖尿病は、脳卒中や虚血性心疾患などの発症の危険因子である。
- (4) 喫煙は、肺がんの要因の1つである。

- 9 次の労働衛生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) 労働安全衛生法により、事業者は、常時使用する労働者に対し、定期的に医師による健康診断を行わなければならない。
 - (2) 労働基準法上の法定労働時間は、原則として1日8時間、1週間につき40時間を超えてはならないとされている。
 - (3) 業務により脳・心臓疾患に罹患した場合は、労働災害とは認められない。
 - (4) 労働安全衛生法により、一定の規模の事業場には産業医の選任が義務付けられている。

食品学

- 1 0 次のうち、ビタミンCを多く含む食品の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。
- (1) 牛肉、大豆
 - (2) 黒砂糖、小麦
 - (3) いわし、ひじき
 - (4) アセロラ、ピーマン
- 1 1 次の米穀に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 精白米は、胚芽精米よりもビタミンB₁を多く含む。
 - (2) 加工品には、ライスペーパーやフォーなどがある。
 - (3) うるち米は、もち米よりも粘り気がある。
 - (4) 米の種類には、「普通種」と「だったん種」の2種類がある。
- 1 2 次の食品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) さといもには、肌のかゆみを引き起こすシュウ酸カルシウムが含まれている。
 - (2) しいたけに含まれるうま味成分は、クエン酸である。
 - (3) 魚の脂質には、不飽和脂肪酸が多く含まれる。
 - (4) わかめは、褐藻類に分類される。
- 1 3 次のうち、健康増進法に基づく特別用途食品に分類されないものを1つ選びなさい。
- (1) 乳児用調製乳
 - (2) 妊産婦、授乳婦用粉乳
 - (3) 遺伝子組換え食品
 - (4) えん下困難者用食品

1 4 次の加工食品とその主原料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(加工食品)		(主原料)
(1) きなこ	－	大豆
(2) からすみ	－	あゆの内臓
(3) 春雨	－	てんぐさ
(4) ちくわ	－	小麦粉

1 5 次の食品の発酵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビールには、かびと細菌を用いる。
- (2) 納豆には、かびと酵母を用いる。
- (3) しょうゆには、細菌のみを用いる。
- (4) かつお節には、かびのみを用いる。

栄養学

1 6 次の栄養素のうち、三大栄養素（エネルギー産生栄養素）ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 無機質
- (2) 脂質
- (3) 炭水化物
- (4) たんぱく質

1 7 次の炭水化物とその分類の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ガラクトース — 多糖類
- (2) ラクトース — 単糖類
- (3) フルクトース — 単糖類
- (4) グルコース — 多糖類

1 8 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合したものである。
- (2) アミノ酸は、炭素原子と水素原子のみで構成されている。
- (3) ミオグロビンは、単純たんぱく質である。
- (4) アルブミンは、複合たんぱく質である。

1 9 次のうち、人の必須アミノ酸を1つ選びなさい。

- (1) システイン
- (2) ヒスチジン
- (3) アスパラギン酸
- (4) セリン

2 0 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脂質1gあたりのエネルギー量は、約4kcalである。
- (2) 脂肪酸は、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられる。
- (3) 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を悪くする。
- (4) オレイン酸は、必須脂肪酸の一種である。

2 1 次の無機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) 鉄は、赤血球中のヘモグロビンの構成成分である。
- (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を悪くする。
- (3) ナトリウムは、体液の浸透圧調節に関与している。
- (4) 体内のカルシウムは、約50%が骨および歯に存在している。

2 2 次のビタミンとその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンA — 壊血病
- (2) ビタミンB₁ — 脚気^{かっけ}
- (3) ビタミンC — 夜盲症
- (4) ビタミンE — くる病

2 3 次の消化酵素に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アミラーゼは、たんぱく質を分解する。
- (2) マルターゼは、麦芽糖を分解する。
- (3) トリプシンは、胃液に含まれる。
- (4) ペプシンは、唾液に含まれる。

2 4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) カリウムは、ナトリウムの排泄を促進し、血圧を下げる効果がある。
- (2) 日本では一般的に成人の肥満の指標は、BMIが25以上とされている。
- (3) ビタミンCは、鉄の吸収を促進する。
- (4) 痛風患者には、プリン体を多く含む食品や、アルコールを十分に摂取させる。

食品衛生学

25 次の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) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成30年に発生した細菌性食中毒事件数のうち、カンピロバクターによるものが最も多い。
- (2) ノロウイルスによる食中毒は、冬から春にかけて多く発生する傾向がある。
- (3) 細菌性食中毒予防の3原則は、清潔（つけない）、迅速・冷却（増やさない）、加熱（殺菌）である。
- (4) 有毒きのこは、加熱により安全に喫食することができる。

26 次の寄生虫による食中毒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。

(寄生虫)		(原因食品)
(1) クドア・セプトエンクタータ	－	ヒラメ
(2) アニサキス	－	豚肉
(3) サルコシスティス・フェアリー	－	ホタルイカ
(4) 旋尾線虫	－	熊肉

27 次の腸管出血性大腸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) 潜伏期間は、通常3～5時間程度である。
- (2) 症状は軽く、過去に死亡例はない。
- (3) 腸管出血性大腸菌は、75℃1分間以上の加熱で死滅する。
- (4) 主な原因食品として、カレーやシチューなどが挙げられる。

28 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 数百個程度の菌量で発症することがある。
- (2) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- (3) 主な原因食品として、未加熱又は加熱不足の二枚貝が挙げられる。
- (4) カンピロバクターに感染すると、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがある。

29 次の微生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) 細菌は、食品中の水分活性 (A_w) が高い方が増殖しやすい。
- (2) 真菌の一部は、発がん性のあるアフラトキシンを産生する。
- (3) 細菌性食中毒には、感染型と毒素型がある。
- (4) ウイルスは、一般的に -20°C 24時間の冷凍により不活化できる。

30 次の記述について、() に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

食品の() とは、主に食品中のたんぱく質が微生物により分解され、アンモニアなどの悪臭が生じる現象である。

- (1) 発酵
- (2) 腐敗
- (3) 変質
- (4) 酸敗

31 次の食品添加物とその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。

(添加物名)	(用途)
(1) イマザリル	— 着色料
(2) 亜硝酸ナトリウム	— 発色剤
(3) アスパルテーム	— 甘味料
(4) 亜硫酸ナトリウム	— 漂白剤

32 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 低温保持殺菌法 (パスツリゼーション) は、 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$ で5分間加熱する殺菌法である。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化には、ほとんど効果がない。
- (3) 食品への放射線照射は、日本では、じゃがいもの発芽防止の目的に限り、使用が認められている。
- (4) 逆性石けんは、有機物が存在しても殺菌効果は減少しない。

3 3 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている食品（特定原材料）に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) いくら
- (2) 落花生
- (3) 卵
- (4) そば

3 4 次の食品衛生対策に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用など別々に使い分ける。
- (2) 手洗いは、作業開始前にのみ行えばよい。
- (3) 食材は、相互汚染が起こらないよう、ふた付きの容器に入れて保管する。
- (4) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用し、装飾品を外す。

3 5 次の記述のうち、HACCPの7原則に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) 危害要因の分析
- (2) 重要管理点の決定
- (3) モニタリング方法の設定
- (4) 製品検査の実施

3 6 次のノロウイルス食中毒に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

ノロウイルスは、(ア)で増殖する。そのため、ノロウイルス食中毒は、感染者の(イ)中に排泄されたウイルスが食品を汚染し、発生することがある。

- | (ア) | (イ) |
|------------|-------|
| (1) 食品中 | － 糞便 |
| (2) 食品中 | － 尿 |
| (3) ヒトの腸管内 | － 糞便 |
| (4) ヒトの腸管内 | － 尿 |

3 7 次の調理師法施行令第1条に関する記述について、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

調理師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを()の都道府県知事に提出しなければならない。

- (1) 本籍地
- (2) 住所地
- (3) 就業地
- (4) 受験地

3 8 次の調理師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) 調理師でなければ、調理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- (2) 調理師は、氏名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。
- (3) 都道府県知事は、調理師がその責めに帰すべき事由により、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ときは、その免許を取り消すことができる。
- (4) 調理師は、調理の業務に従事する場所を変更したときは、30日以内に届け出なければならない。

39 次のうち、食品衛生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) 食品衛生管理者に関すること
- (2) 管理栄養士に関すること
- (3) 保健所の設置に関すること
- (4) 調理師養成施設の指定に関すること

調理理論

4 0 次の味とそれを感じさせる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) 甘味 — シヨ糖
- (2) 酸味 — グルタミン酸
- (3) 苦味 — カフェイン
- (4) うま味 — イノシン酸

4 1 次の浸漬操作のうち、食品の膨潤を主な目的としているものを 1つ選びなさい。

- (1) れんこんを酢水に浸す。
- (2) レバーを牛乳に浸す。
- (3) りんごを食塩水に浸す。
- (4) 寒天を水に浸す。

4 2 次の加熱調理に関する記述のうち、正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) 茶碗蒸しを作る際は、蒸し器内の温度が85～90℃になるように火力を調整する。
- (2) 煮物を作る際に落とし蓋を使用すると、煮くずれしやすい。
- (3) 焼き物は、温度調節が容易であるが、内部の栄養成分の損失が激しい。
- (4) コロッケに適した揚げ油の温度は、140～150℃である。

4 3 次の記述にあてはまる魚のおろし方として、最も適切なものを 1つ選びなさい。

カレイやヒラメなど身が薄く幅の広い魚や、魚体が大きく身が厚く、身割れしやすいカツオなどに用いるおろし方。

- (1) 三枚おろし
- (2) 五枚おろし
- (3) 大名おろし
- (4) 二枚おろし

4 4 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粉と水を混ぜた生地のうち、流動性がない塊状のものをドウという。
- (2) 食塩は、グルテンの粘弾性を低下させる。
- (3) 強力粉は、中力粉に比べてグルテン含量が少ない。
- (4) パイ生地の膨化は、イーストにより生地が発酵することで起こる。

4 5 次の魚介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) スズキやコイなどの白身魚をさしみにする際、氷水で洗って、身を引き締めることを「あらい」という。
- (2) 魚を煮るときは、魚のうま味が煮汁に溶けだすのを防ぐため、煮汁を煮立ててから魚を入れる。
- (3) 魚に直接塩を振らず、和紙を介して塩を当て、身を穏やかに締める方法を「立て塩法」という。
- (4) 煮こごりとは、魚の皮や骨を長時間煮た際に溶け出したゼラチンが冷えて固まったものである。

4 6 次の食肉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カツレツには、ばら肉が適している。
- (2) ウェルダンの焼き加減では、肉の内部温度は65～70℃であり、内部の色は淡い紅色を呈する。
- (3) 肉に食塩を加えると柔らかくなるのは、コラーゲンがゼラチン化して溶け出すためである。
- (4) 長時間空気に触れると生肉が変色するのは、ミオグロビンが酸化されてメトミオグロビンになるためである。

4 7 次のうち、卵の乳化性を利用した食品として最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) メレンゲ
- (2) マヨネーズ
- (3) ポーチドエッグ
- (4) カスタードクリーム

48 次の砂糖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) でんぷんの老化を促進する。
- (2) 卵白の泡を安定させる。
- (3) 加熱するとカラメル化し、食品に色や風味を与える。
- (4) たんぱく質の熱凝固を遅らせる。

49 次の凝固剤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、果汁を加えてから加熱すると固まりやすい。
- (2) ゼラチンは、水で膨潤させた後、50℃くらいの湯せん加熱で溶かして使用する。
- (3) カラギーナンゼリーは、常温では凝固しない。
- (4) ペクチンの主成分は、褐藻類に含まれるたんぱく質である。

50 次の油脂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) 揚げ油の劣化の度合いは、揚げる材料や量に関わらず、着色の程度によって判断できる。
- (2) バターやマーガリンを攪拌すると、気泡を含んで滑らかになる性質のことを、油脂のクリーミング性という。
- (3) 食品に香りや滑らかさを付与するため、調味料としても利用される。
- (4) ラードは、豚の脂肪組織を加熱溶解して得られる動物油脂である。

51 次の牛乳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) 牛乳に含まれるたんぱく質は、カゼインが最も多い。
- (2) 牛乳を加熱すると、表面に牛乳中のたんぱく質や脂質などが凝集して皮膜ができる現象を、ラムスデン現象という。
- (3) 牛乳を用いた野菜や貝類の煮込み料理では、口当たりをよくするため、長時間煮込む。
- (4) 焼菓子やグラタンの調理に牛乳を使用すると、アミノカルボニル反応により、焼き色が美しくなる。

5 2 次の色素とそれを含む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。

- (1) カロテノイド系色素 － にんじん
- (2) クロロフィル系色素 － こまつな
- (3) フラボノイド系色素 － ごぼう
- (4) アントシアニン系色素 － ブロッコリー

5 3 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) さしみ包丁には、出刃包丁と柳刃包丁の2種類がある。
- (2) アルミニウム鍋は、ステンレス鍋より熱伝導性がよい。
- (3) 電磁調理器（IHヒーター）は、マイクロ波を利用して加熱する調理器具である。
- (4) 電子レンジによる調理では、食品に焦げ目が付きやすい。

5 4 次の日本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) 本膳料理の平^{ひら}は、浅めの蓋付きの器に、海、山、里のものを3～5種類盛り合わせたものである。
- (2) 懐石料理では、汁と飯は最初に出す。
- (3) 懐石料理では、口直しのための簡単な吸い物を、口代わりという。
- (4) 会席料理の水菓子には、季節の果物が用いられる。

5 5 次の記述にあてはまるソースの材料として、正しいものを1つ選びなさい。

ソースのベースとなるだしのうち、子牛の骨やすじを焼き色が付くまで加熱し、香味野菜などと共に煮込んで作るもの。

- (1) フォン・ド・ヴォライユ
- (2) フォン・ド・ヴォー
- (3) ブール・マニエ
- (4) リエゾン・ド・サン

5 6 次の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) 汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域を明確にし、作業動線が交差しないことが望ましい。
- (2) 調理場は、湿度80%以下、温度25℃以下に保たれていることが望ましい。
- (3) 調理場の床は、適当な勾配や排水溝を設けるなど、排水が容易に行える構造が望ましい。
- (4) 原材料は、種類を区分せず、同じ保管設備に入れることが望ましい。

5 7 次の大量調理に使用される機械、器具のうち、食品の冷却を主な用途とするものを1つ選びなさい。

- (1) スチームコンベクションオーブン
- (2) ミートチョッパー
- (3) ブラストチラー
- (4) ティルティングパン

食文化概論

58 次の国と代表的な料理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) メキシコ － タコス
- (2) タイ － トムヤムクン
- (3) ロシア － ボルシチ
- (4) ベトナム － プルコギ

59 次の都道府県と郷土料理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) 宮城県 － ずんだもち
- (2) 愛知県 － 味噌煮込みうどん
- (3) 山梨県 － ほうとう
- (4) 大阪府 － きりたんぼ

60 次の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) 卓袱料理^{しっぽく}は、別名寺院料理とも言われ、植物性の材料のみを用いて作られる料理である。
- (2) イスラム教では、豚を食べることが禁止されている。
- (3) ニラは、人日の節句で食べる七草の1つである。
- (4) 世界の食事方法は、箸食と手食の2つに分けられる。

令和元年度調理師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
公衆衛生学	1	3
	2	3
	3	4
	4	1
	5	1
	6	1
	7	1
	8	2
	9	3
食品学	10	4
	11	2
	12	2
	13	3
	14	1
	15	4
栄養学	16	1
	17	3
	18	1
	19	2
	20	2
	21	4
	22	2
	23	2
	24	4
食品衛生学	25	4
	26	1
	27	3
	28	3
	29	4
	30	2

科目	問題番号	正答
食品衛生学	31	1
	32	3
	33	1
	34	2
	35	4
	36	3
	37	2
	38	4
	39	1
調理理論	40	2
	41	4
	42	1
	43	2
	44	1
	45	3
	46	4
	47	2
	48	1
	49	2
	50	1
	51	3
	52	4
	53	2
	54	3
	55	2
食文化概論	56	4
	57	3
	58	4
	59	4
	60	2