

公衆衛生学

第1問 次の公衆衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 世界保健機関（WHO）の健康の定義には、社会的健康については含まれていない。
- (2) 公衆衛生活動に、健康増進活動は含まれない。
- (3) 日本の公衆衛生は、戦後の日本国憲法の制定により始まった。
- (4) 「オタワ憲章」は、ヘルスプロモーションについての憲章である。

第2問 次の衛生行政機関と設置主体の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

- (1) 保健所 — 厚生労働省
- (2) 都道府県労働局 — 都道府県
- (3) 市町村保健センター — 市町村
- (4) WHO（世界保健機構） — 外務省

第3問 次の衛生統計に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 人口動態統計とは、ある一定の日時における人口集団の特性を数値的に表したものである。
- (2) 高齢化率とは、全人口に対する60歳以上の人口の割合である。
- (3) 感染症や食中毒に係る統計は、診断した医師の届出に基づき作成される。
- (4) 患者調査における疾病分類別の外来患者は、精神及び行動の障害が最も多い。

第4問 次の関係法令に関する記述うち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 調理師法における名称独占について、罰則規定はない。
- (2) 都道府県知事は、調理師が麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者に該当したときは、その免許を取り消すことができる。
- (3) 調理師法第5条の2に規定される就業届は、3年毎に就業地の都道府県知事に提出しなければならない。
- (4) 食育基本法制定の背景の一つに「食」の海外への依存があるが、我が国の平成29年のカロリーベース総合食料自給率は約50%である。

第5問 次の生活環境衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 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」となっている。
- (2) 水道水は、給水管から遊離残留塩素が0.1mg/l以上検出されてはならない。
- (3) 冬は低温低湿のため、赤痢、腸チフス、食中毒などの消化器系の病が多い。
- (4) 室内の空気環境を維持するために、建築物環境衛生管理基準で、6か月に1回、空気環境測定を行うことが定められている。

第6問 次の疾病予防に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 感染症を予防するためには、感染源対策および感染経路対策の2つの対策のみが重要である。
- (2) 健康保菌者は、症状はないが菌を排出しているため、他人に感染させる可能性がある。
- (3) 脂質異常症では、LDLコレステロール、HDLコレステロール、トリグリセライド等の増加が認められる。
- (4) 予防接種法において、被接種者は市町村長が行う予防接種を受けなければならないと規定されている。

第7問 次の健康増進活動に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 健康日本21では、節度ある適度な飲酒の量を、日本酒で1日当たり2合(360ml)としている。
- (2) 健康日本21では、成人の1日当たり平均野菜摂取量の目標を150g以上としている。
- (3) 日本の男性の喫煙率は、先進諸国に比べて低率である。
- (4) 妊婦が喫煙した場合には、低出生体重児、早産、妊婦合併症の危険性が高くなる。

第8問 次の母子保健・学校保健に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 母子健康手帳は、市町村に出生の届出を行うことにより交付される。
- (2) 低出生体重児の届出は都道府県に行い、必要な時には保健師などが家庭訪問を行う。
- (3) 「学校において予防すべき感染症」にかかっている児童に対して、学校医は出席を停止させることができる。
- (4) 学校保健統計によると、被患率の高い疾病としては、虫歯(う歯)や裸眼視力低下などがあげられる。

第9問 次の高齢者保健・精神保健・産業保健に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 25～74歳の者に対する特定健康診査と特定保健指導の実施が医療保険者に義務付けられている。
- (2) 介護保険制度において、40～64歳の被保険者は第1号被保険者である。
- (3) 措置入院とは、患者自身や他人に害を及ぼすと精神保健指定医1名が診断した際に入院させる制度である。
- (4) 労働基準法における労働時間は、原則、休憩時間を除いて1日8時間、1週間40時間を超えてはならない。

食 品 学

第10問 次の食品成分表に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 日本食品標準成分表2015年版（七訂）では、約10,000品について6食品群に分類している。
- (2) たんぱく質は1グラム当たり4kcalのエネルギーを発生させる。
- (3) 炭水化物は1グラム当たり9kcalのエネルギーを発生させる。
- (4) 脂質は1グラム当たり4kcalのエネルギーを発生させる。

第11問 次の水分あるいは水分活性に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品の水分にはたんぱく質・炭水化物と科学的に結合して存在する結合水と、組織中に遊離して存在する自由水の2種類がある。
- (2) 水分活性が0.2程度の食品には緑茶や乾燥野菜、粉乳などがある。
- (3) 水分活性が0.60～0.50の食品には乾麺、チョコレートなどがある。
- (4) 水分活性が1.00～0.95の食品には佃煮、糖蜜、ドライソーセージなどがある。

第12問 次の豆類に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 大豆は豆類の中でたんぱく質、脂質が多く、デンプンをほとんど含まない。
- (2) 落花生はデンプンが主成分でビタミンCが多く、ビタミンB群は少ない。
- (3) えんどう豆は、はるさめの原料になる。
- (4) 小豆（アズキ）はたんぱく質が主成分で、無機質（ミネラル）ではカルシウムが多い。

第13問 次の果実類の分類に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 核果類 — もも、さくらんぼ、うめ
- (2) 堅果類 — バナナ、アボカド、マンゴー
- (3) 仁果類 — りんご、なし、カリン
- (4) 準仁果類 — 柑橘類、かき

第14問 次の食品の旬に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品の生産・収穫される適季で、多くとれる時期を旬と言い、価格が安く最も美味となる。
- (2) 5～8月における旬の野菜類には胡瓜、なす、トマトなどがある。
- (3) 5～8月における旬の果実類には桃、びわ、あんずなどがある。
- (4) 5～8月における旬の魚介類にはカキ、ブリ、クロマグロなどがある。

第15問 次の発酵食品に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 清酒 — 大麦 — 酢酸菌
- (2) 食酢 — 小麦 — 納豆菌
- (3) ブドウ酒 — ブドウ — ブドウ酒酵母
- (4) ビール — 小麦 — 乳酸菌

栄 養 学

第16問 次の栄養素に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質（ミネラル）、ビタミンを五大栄養素という。
- (2) 炭水化物のうち糖質は、主要なエネルギー供給源である。
- (3) たんぱく質、ビタミンは、主に体内のはたらきを調節する栄養素である。
- (4) ビタミンの多くは体内合成できず、食物などから摂らなければ健康の保持が困難である。

第17問 次の炭水化物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ぶどう糖は、人の血液の中に血糖として約20%含まれる。
- (2) 生のデンプンを β デンプン、糊化した状態のデンプンを α デンプンという。
- (3) 食物繊維は水溶性と不溶性に分けられ、不溶性食物繊維には血糖上昇抑制作用がある。
- (4) 炭水化物が体内でエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンDが必要となる。

第18問 次の脂質に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 脂質は胃の中にとどまる時間が長いため、腹持ちがよい。
- (2) 不飽和脂肪酸の多い植物油や魚油は、空気中の酸素と反応して酸化され、劣化しやすい。
- (3) n-3系脂肪酸は、生体内で合成することができる。
- (4) 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では、1～70歳以上の脂肪エネルギー比率（脂質の総エネルギーに占める割合）の目標量を20～30%と定めている。

第19問 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) たんぱく質は、物質代謝に必要な酵素や機能調節を行うホルモンの原料となる。
- (2) 必須アミノ酸とは、かならず食物からとらなければならないアミノ酸である。
- (3) たんぱく質は胃、小腸でペプシン等の酵素によってアミノ酸に分解され、小腸壁から吸収される。
- (4) たんぱく質摂取量が多い高齢者では、虚弱(フレイル)が多くみられている。

第20問 次の無機質(ミネラル)に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 無機質(ミネラル)は、血液、体液のpHを正常(弱アルカリ性)に保つ。
- (2) 体内のカルシウムの99%は骨と歯に含まれる。
- (3) リンの摂取過剰はカルシウムの吸収を悪くする。
- (4) カリウムの摂取不足が血圧を低下させ、高摂取が高血圧を引き起こす。

第21問 次のビタミンの性質と多く含む食品に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか

- (1) ビタミンB₁ — 水溶性ビタミン — 豚ヒレ肉、玄米ご飯
- (2) ビタミンC — 水溶性ビタミン — 平茸、ピーナッツ
- (3) ビタミンA — 脂溶性ビタミン — うなぎ、人参
- (4) ビタミンK — 脂溶性ビタミン — 糸引き納豆、抹茶

第22問 次の食物アレルギーに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食物アレルギーの原因は、アレルゲン(抗原)となる食品によって起こる。
- (2) 食物アレルギーの症状はじんましん、ぜん息、吐き気、腹痛などである。
- (3) アレルギー症状のうち、血圧低下や意識障害を伴う「アナフィラキシーショック」は生命に危険をもたらす。
- (4) 専門医の正しい診断でアレルギーの原因となる食物をさけるので、栄養バランスの悪い献立でも仕方がない。

第23問 次のライフステージ別の栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため満1歳までは与えない。
- (2) 学童期は学校給食が特色といえる。学校給食は健康教育の一環で、食育推進の「生きた教材」として必要性が高い。
- (3) 成人期の食生活で重要なことは生活習慣病の発症を予防することである。
- (4)** 高齢期は、味覚が鈍くなるので、味付けは薄味を心がけてよい。

第24問 次の糖尿病に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 糖尿病には1型と2型があり、日本の糖尿病患者の90%以上は1型である。
- (2)** 糖尿病の症状には、高血糖、尿に糖が出る、多尿、のどの渇き、肥満またはやせるなどがある。
- (3) インスリンが不足すると血糖値は正常にコントロールされずに低下する。
- (4) 糖尿病の治療食では、水溶性ビタミンの補給を控える。

食 品 衛 生 学

第25問 次の微生物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 真菌とは、いわゆる「かび」のことで、サキシトキシンを産生するものがある。
- (2) 細菌は、リケッチア、クラミジア、スピロヘータに分類される。
- (3) ウイルスは、細菌に比べてはるかに小さく、電子顕微鏡でなければ見えない。
- (4) 異常化プリオンは、体内の正常プリオンたんぱく質が劣化したもので、芽胞を形成している。

第26問 次の食中毒に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 飲食物によって起こる急性の胃腸障害を主な症状とする疾病である。
- (2) 食中毒には、神経症状によるものを含めない。
- (3) 細菌性食中毒のうち食品内毒素型は、細菌が食品中で増殖し、産生する毒素によって起こる。
- (4) 細菌性の食中毒予防三原則は、清潔（つけない）、迅速・冷却（増やさない）、殺菌（十分な加熱、やっつける）である。

第27問 次のノロウイルスに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか

- (1) ノロウイルスによる食中毒は、冬から春にかけての寒い季節に集中して発生するが、一年中注意が必要である。
- (2) ノロウイルスは、症状の回復後48時間過ぎた者の便から検出されることはない。
- (3) ノロウイルスによる食中毒は、潜伏期が2時間である。
- (4) ノロウイルスによる食中毒の予防として、二枚貝は63℃・1分間の加熱をする。

第28問 次の細菌性食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 黄色ぶどう球菌は、発熱が必発で、嘔吐、下痢の症状があり、平均12時間の潜伏期である。
- (2) カンピロバクターは、少量の菌（100個程度）で感染が可能で、原因食品として特に鶏肉が多い。
- (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期は、平均6時間である。
- (4) ウエルシュ菌による食中毒では、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。

第29問 次の寄生虫による食中毒に関する組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

(寄生虫)	(中間宿主 (媒介物))	(症状)
<input checked="" type="radio"/> (1) 旋毛虫	— 野菜 —	発熱・筋肉痛
(2) アニサキス	— サバ —	急性胃腸炎・胃痙攣・腸閉塞・肉芽腫
(3) クドア	— ヒラメ —	下痢・嘔吐
(4) サルコシステイス	— 馬肉 —	下痢・嘔吐

第30問 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) スイセンによる食中毒の病因物質は、ベネルピンである。
- (2) フグ中毒は、治療薬がなく、病因物質はテトロドトキシンである。
- (3) 毒きのこによる中毒の症状は、発熱、下痢、腹膜炎が一般的で、致死的経過をとることはない。
- (4) じゃがいも中毒は、ドライアイスセンセーションになり、芽とりをすれば予防できる。

第31問 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) 紫外線殺菌法の効果は、紫外線が照射される部分のみである。
- (2) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が70%くらいのものが効果的である。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム(200~1,000ppm)は、ノロウイルス対策として有効である。
- (4)** 逆性石けんは、普通の石けんと同時に使用すると殺菌力が増強される。

第32問 次の食品の劣化に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 酸敗とは、油脂が酸化により劣化した状態のことをいう。
- (2) 食品中の自由水が増えると水分活性(A_w)は、1.0に近づき、微生物が増殖しやすくなる。
- (3)** 嫌気性細菌は、腐敗・変敗の原因とはならない。
- (4) 腐敗初期に生成された有毒アミンによって、アレルギー様症状を呈する食中毒として、ヒスタミン中毒がある。

第33問 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

	(用途)	(物質名)	(効果)
(1)	発色剤	亜硝酸ナトリウム	肉のもつ色が褐色に変色しないようにする。
(2)	強化剤	硫酸第一鉄	食品が劣化する時間をのばす。
(3)	漂白剤	ソルビン酸	食品を漂白する。
(4)	保存料	亜硫酸ナトリウム	油脂が空気酸化するのを防ぐ。

第34問 次の食品の異物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 異物とは、食品中にある食品成分以外の外部混入物のことである。
- (2) 植物性異物には、ワラやモミ殻だけでなく紙片や繊維も含まれる。
- (3) 人毛髪の混入は、作業着、帽子等の不適切な着用などが原因となる。
- (4)** ゴキブリは夜間に活動し、食品にたかるが、食中毒菌を媒介することはない。

第35問 次の食品のうち、いずれも特定原材料である組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

- (1) 卵 — くるみ
- (2) さば — 乳
- (3) 小麦 — えび
- (4) 大豆 — そば

第36問 次の食品衛生対策に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ごみ処理設備は、清潔区域内に開放された容器を備えることが望ましい。
- (2) 手洗いは、必要な場所に専用の手洗い設備を設置し、石けん、使い捨てペーパータオル、消毒液を用意する。
- (3) 冷蔵庫内は原材料とでき上がりの食品とを区別し、5℃程度を保つことが望ましい。
- (4) 調理従事者は、調理場専用の清潔な作業衣、前掛、帽子、マスクを着用する。

第37問 次のHACCPに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) HACCPとは、危害分析・重要管理点のことである。
- (2) HACCPシステムは、1960年代に米国の宇宙開発計画（アポロ計画）における宇宙食の開発に当たって、食品の高度な安全性を保証するシステムとして策定したものである。
- (3) HACCPシステムでは、食品衛生推進員の設置が義務化されている。
- (4) HACCPシステムの7原則のうち、記録・保管の設定では、監視などのデータを文書で記録し規定の期間保管する。

第38問 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**はどれか。

- (1) 特定給食施設、弁当屋、仕出し屋等の営業施設における食中毒を予防するために作成された。
- (2) 同一メニューを1回100食以上で、1日950食以上を提供する調理施設に適用する。
- (3) 加熱調理後の食品および非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底する。
- (4) 検食は、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器にいれ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存する。

第39問 次の食品安全対策に関する法規についての記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品安全基本法では、都道府県等が食品衛生監視員を委嘱し、飲食店営業者等の相談活動を行わせることができると規定している。
- (2) 食品衛生法では、健康影響評価を行う機関として、食品安全委員会の設置を規定している。
- (3) 食品衛生法では、医薬品、医薬部外品は食品の定義から除かれている。
- (4) 食品衛生法および健康増進法の2つの法律の食品表示に関する規定が統合され、食品表示法が策定された。

調理理論（理論）

第40問 次の食品と旨味成分の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 貝汁・清酒 — コハク酸
- (2) 干ししいたけ — 炭酸
- (3) かつお節 — イノシン酸
- (4) 昆布 — グルタミン酸

第41問 次の砂糖の調理的特色に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 水に溶けにくい。
- (2) 砂糖濃度が低いほうが微生物の発育を妨げ、腐敗を防ぐ。
- (3) デンプンの老化を促進する。
- (4) 卵白の泡を安定させる。

第42問 次の味覚の相互作用に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 対比効果とは、異なる味のものを少し加えるともとの味が強く感じられることをいう。
- (2) 相乗効果の例として、かつおぶしとだしこんぶを使っただし汁の場合がある。
- (3) 相乗効果とは、同じものを2つ以上まぜると味が弱くなることをいう。
- (4) 抑制効果とは、1つの味のときは強く、他のものをまぜると味がまるくなることをいう。

第43問 次の食物と色に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 穀類、豆類、果物、野菜などに含まれる黄色の色素は、フラボノイド系色素である。
- (2) ほうれんそう、こまつな、ブロッコリーなどに含まれる鮮やかな緑色の色素は、カロテノイド系色素である。
- (3) 赤かぶ、赤じそ、黒大豆などに含まれる色素は、アントシアニン系色素であり、この色素は酢に漬けるときれいな緑色になる。
- (4) にんじん、かぼちゃなどの緑黄色野菜やかんきつ類に含まれる橙色の色素は、クロロフィル系色素である。

第44問 次の電磁調理加熱（IHヒーター）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 熱効率が大変良い。
- (2) 鍋底に密着している部分のみ発熱するので、中華鍋のような底の丸いものでは発熱が弱い。
- (3) どんな材質の鍋でも使用可能である。
- (4) 鍋を離すと電流が切れて加熱が止まるので、安全性が高い。

第45問 次の豆の調理的特色に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) うすい食塩水に浸した大豆は、水に浸したものより柔らかく煮える。
- (2) 大豆たんぱく質は、水に溶けないが、酸性でよく溶ける。
- (3) 渋抜きは、茹でこぼしを数回行う操作でサポニンなどを除く。
- (4) 煮豆の調味料は、しわを生じないように柔らかく煮えてから数回に分けて加える。

第46問 次の特定給食における献立の一般的条件に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 栄養バランスがとれている。
- (2) 食べる人の好みに合わせ、満足される量、質、変化を持たない。**
- (3) 食材料費の予算内で料理を組み合わせ、食品の選択が行なわれている。
- (4) 衛生的で安全性が保てる献立である。

第47問 次の大量調理に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 揚げ物は、大量調理の中では好まれる調理方法で、大量に調理する場合であっても、調理時間が短くてすむ。**
- (2) 煮物は、煮くずれ、水っぽさ、味の不調和、でき上がりの外観が悪くなるなどの欠点がある。
- (3) 大量調理の特色は、蒸発率が低く、加熱時間が長いことである。
- (4) 栄養バランスが良く、おいしく、衛生的に安全で、経済的が望まれる。

調理理論（実技）

第48問 次の調理操作に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 物理的調理操作 — 計量、洗浄、浸漬、切断、解凍
- (2) 化学的調理操作 — 漂白、着色、着香、脱臭、発酵
- (3) 加熱調理操作 — ゆでる、煮る、蒸す、焼く、揚げる
- (4) 美的調理操作 — 衛生的、安全性、栄養性、食欲増進

第49問 次の魚のおろし方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 大名おろしは、中落ち（骨）に付く身が多い。
- (2) 三枚おろしは、中落ちにつく身の量が少なく、上身と下身の歩留りが悪い。
- (3) 五枚おろしは、カレイやヒラメなど身が薄く幅の広い魚や、身割れしやすいカツオなどに用いるおろし方である。
- (4) 骨抜きを用いて中骨をぬく時は、頭部の方に向かって抜くと抜きやすい。

第50問 次の煮物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 煮物の特徴として、一度に沢山煮ることができる。
- (2) 煮物の欠点として、煮くずれがおきやすい。
- (3) 根菜類やいも類を煮る場合、先に塩、しょうゆを入れ、後から砂糖を入れると良い。
- (4) 煮物の代表的料理として、甘露煮、しぐれ煮、土佐煮、揚げ煮、煮しめなどがある。

第51問 次のオーブンの温度と調理（目安）に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

	(火の強さ)		(温度)		(料理)
(1)	ごく強火	—	280～300℃	—	ローストチキン
(2)	強火	—	200～220℃	—	グラタン
(3)	中火	—	130～150℃	—	ハンバーグ
(4)	中弱火	—	100～120℃	—	焼きりんご

第52問 次の揚げ物の吸油量（平均的な値）に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

	(材料)		(揚げ方)		(吸油率%)
(1)	豆腐	—	から揚げ	—	6
(2)	たら（魚）	—	フライ	—	2
(3)	肉団子	—	素揚げ	—	13
(4)	いか	—	天ぷら	—	23

第53問 次の揚げ物に関する代表的料理の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 素揚げ — 小麦粉をまぶして揚げる。
- (2) から揚げ — 材料に何もつけずに直接揚げる。
- (3)** 衣揚げ — 水や卵で溶いた粉を付けて揚げる。
- (4) フライ — でんぷんをまぶして揚げる。

第54問 次の炒め物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 材料を炒める時の油の使用量は、通常材料の25～30%である。
- (2) 栄養成分の損失が多いのが、炒め物の欠点である。
- (3) 炒め物の特徴として、食品の周囲に油の膜ができるので、味がなじみやすい。
- (4)** 炒め物のポイントは、材料を均一に加熱できるように形、大きさをそろえて切る。

第55問 次の炊飯(うるち精白米)に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 炊飯は、洗った米に適量の水を加え加熱し、炊く、蒸す、が継続して行われる操作である。
- (2) 飯のおいしさは、米の品質、水加減、火加減で決まる。
- (3) 洗米は、米に付着している糠ぬかやゴミを洗い流すために行い、ぬるま湯で時間をかけてゆっくり洗うのが良い。
- (4) 洗米後、米の浸漬時間は、普通加熱前の30分～90分である。

第56問 次のフォン(煮出し汁)に関する組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) フォン・ド・ヴォー — 鶏肉の煮出し汁
- (2) フォン・ド・ヴォライユ — 魚の煮出し汁
- (3) フォン・ド・ポアッソン — 野菜の煮出し汁
- (4) フォン・ド・ジビエ — 野鳥・野獣の煮出し汁

食 文 化 概 論

第57問 次の三大食法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ナイフ・フォーク・スプーンの3つセットの食事作法は19世紀フランス宮廷料理の完成で確立した。
- (2) 箸食の文化は、日本には弥生時代末に中国から伝わった。
- (3) 日本の箸は、最初は祭器としてピンセット様の折り箸であった。
- (4) イスラム社会・ヒンズー社会の東南アジアでは厳しい手食マナー（食前・食後の手洗い、右手を使う、3本の指で食べる。など）がある。

第58問 次の記述のうち、イスラム教徒が食物のタブーとしている事項として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 豚を食べない。
- (2) 血液を食べない。
- (3) うなぎ、いかなど、うろこのない魚を食べない。
- (4) 飲酒は禁止されている。

第59問 次の都道府県と郷土料理の組み合わせのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 岩手県 — きりたんぼ
- (2) 長野県 — おやき
- (3) 滋賀県 — ふなずし
- (4) 沖縄県 — ゴーヤチャンプルー

第60問 次の食の分野のユネスコ無形文化遺産の登録に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) トルコのビール文化
- (2) フランス美食術
- (3) 中国のキムジャン文化
- (4) ウズベキスタンのケシケシ（麦かゆ）の伝統