

公衆衛生学

第1問 次の公衆衛生に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 日本国憲法第25条では、「すべて国民は健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」とされている。
- (2) ヘルスプロモーションとは、1978年にアルマ・アタ宣言で初めて定義づけられた理念である。
- (3) ウィンスロウの定義は、1949年にアメリカのウィンスロウが述べた公衆衛生の定義である。
- (4) WHO（世界保健機関）の健康の定義では、「健康とは、肉体的、精神的および社会的に完全に良好な状態であることであり、単に、疾病または虚弱ではないということではない」とされている。

第2問 次の衛生行政に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 都道府県は、住民の保健衛生に対する直接サービスを行うため、老人保健センターや母子健康センター等を設置しなければならない。
- (2) 衛生行政活動は、憲法25条の規定に基づき、その活動はすべて国によって行われている。
- (3) SDGsは、「国連で決めた持続可能な開発目標」のことであり、「10の目標」で構成されている。
- (4) 保健所は、地域における公衆衛生活動の中心的機関である。

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) 人口動態統計は、人口の動きを示す統計であり、出生届と死亡届の二つをもとにして作られている。
- (2) 高齢化率とは、全人口に対する60歳以上の老年人口の割合である。
- (3) 国民健康・栄養調査による国民全体の栄養状態を見ると、一部にはエネルギーの過剰摂取傾向がみられ、運動不足と相まって肥満が問題となっている。
- (4) 令和2年における食中毒の原因施設別の発生件数は、家庭での発生が最も多い。

第4問 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) 日常の生活動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を健康寿命という。
- (2) 国民健康・栄養調査による令和元年の成人全体における1人1日当たりの野菜類の平均摂取量は、健康日本21の目標摂取量には達していない。
- (3)** 平均寿命とは、20歳における平均余命のことで、20歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したものである。
- (4) 合計特殊出生率とは、1人の女性が一生の間に産む平均子ども数を表し、近年は減少傾向にある。

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) 生活至適湿度は、20～30%とされている。
- (2) 不快指数が60以上になると、だれもが不快に感じる暑さとされている。
- (3)** 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。
- (4) 調理室の照度は労働安全衛生法施行規則にしたがい、全体照明を500ルクス以上に保つことが必要である。

第6問 次の母子保健・学校保健に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1)** 母子健康手帳は、市町村に出産の届出を行うことにより交付される。
- (2) 妊産婦と新生児、幼児の保健指導は、集団保健指導のほか、必要に応じて保健師・助産師による訪問指導などの個別保健指導が行われている。
- (3) バランスのとれた学校給食の提供は、食育の「生きた教材」としての意義が高い。
- (4) 令和元年度学校保健統計によると、被患率の高い疾病として、虫歯（う歯）や裸眼視力の低下などがあげられる。

第7問 次の高齢者保健・精神保健に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 高齢者は、若年者に比べて一般に病気にかかりやすいが、慢性疾患の有病率は低い。
- (2) 介護保険制度は、民間団体が保険者となり、社会全体で介護を支える仕組みである。
- (3)** 精神保健福祉センターはすべての都道府県・指定都市に設置されており、保健所を中心とする地域精神保健活動を技術面から指導・援助している。
- (4) 20歳から74歳までの者については、「特定健康診査及び特定保健指導」が医療保険者に義務付けられている。

第8問 次の健康増進活動・産業保健に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) たばこの煙には4,000種類以上の化学物質が含まれ、60種類以上の発がん物質、発がん促進物質が含まれている。
- (2)** 日本の男性の喫煙率は先進諸国に比べて低率である。
- (3) 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を職業病という。
- (4) 産業医は、常時50人以上を使用する事業所で選任されるが、50人未満の事業所でも、医師による健康管理を行うよう努めることが労働安全衛生法に定められている。

第9問 次の関係法令に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1)** 調理師法第5条の2に規定される就業届は、2年毎に出生地の都道府県知事に提出しなければならない。
- (2) 都道府県知事は、調理師が罰金以上の刑に処せられた者に該当する場合は、その免許を取り消すことができる。
- (3) 食品衛生法では、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (4) 食育基本法は、国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的として創設されたものである。

食 品 学

第10問 次の食品や食物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食物は一般的に、食品に嗜好性を適当にもたせ、そのまま食べられるよう加工、調理したものである。
- (2) 食品の分類法として、3色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品がある。
- (3) 食品の機能とは、人体に対する食品の作用や働きのことで、第1次機能から第5次機能まで5つある。
- (4) 食品の2次機能は感覚機能で、色や味、香りなどの嗜好としての機能である。

第11問 次の食品と成分の含有に関する組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) エネルギーの多い食品 — 油脂、砂糖、穀類
- (2) カルシウムの多い食品 — 小魚、牛乳、乳製品
- (3) ビタミンCの多い食品 — いちご、柑きつ類、柿
- (4) 鉄の多い食品 — 油脂、種実類

第12問 次の魚の種類に関する組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 淡水魚 — あじ、さばなど
- (2) 甲殻類 — かに、えびなど
- (3) 頭足類 — かつお、かんぱちなど
- (4) 棘皮動物 — タコ、イカなど

第13問 次の果物加工に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 果汁に砂糖を加えて煮詰めたものをシロップ漬けという。
- (2) 果実のタンパク質は、砂糖と重曹とともに煮詰めるとゼリー状に固まる。
- (3) ジャムのうち、果実の原型を残したものをペクチンという。
- (4) マーマレードは、果汁のゼリー内に夏みかんなどの皮を切って加えたものである。

第14問 次の茶に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 製造法によって、茶は不(非)発酵茶、半発酵茶、発酵茶に分類される。
- (2) 不(非)発酵茶は酸化酵素を充分作用させて茶葉を褐色にさせるように作る。
- (3) 代表的な半発酵茶はウーロン茶である。
- (4) 煎茶や玉露の茶葉中にはビタミンCが多く含まれる。

第15問 次の食品の表示に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 消費期限は、品質の劣化が激しく、約5日以内に消費すべきもの(弁当・総菜など)に表示される。
- (2) 期限表示を省略できる食品にはスナック菓子、チーズなどがある。
- (3) 栄養成分表示は熱量のみを表示する。
- (4) 機能性表示食品は、特定保健用食品と同じく国が安全性や機能性の審査をする。

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) 栄養素とは、健康的な日常生活を送るために体外から取り入れる物質のことをいう。
- (2) 炭水化物（糖質）は、主要なエネルギー源で、1グラム当たり9キロカロリーである。
- (3) タンパク質の主な機能は、酵素、ホルモンの材料となり代謝を調整することである。
- (4) ビタミン、無機質は、主に体機能を順調に維持、調整する栄養素である。

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 α デンプン、糊化したデンプンを β 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ペクチン、海藻多糖類があり、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B1が必要となる。

第18問 次の脂質に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 不飽和脂肪酸は、オリーブ油、魚油に含まれる。
- (2) 脂質は、脂溶性ビタミン（ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC）の吸収を助ける。
- (3) 乳化とは、油脂が空気中の酸素と反応し、酸化され劣化することである。
- (4) 脂質は、主に膵液中のリパーゼの作用により分解され、大腸内で消化・吸収される。

第19問 次のビタミンに関する組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

(名称)	(分類)	(欠乏症)
① ビタミンA	脂溶性ビタミン	夜盲症
(2) ビタミンD	水溶性ビタミン	クル病
(3) ビタミンK	脂溶性ビタミン	脚気
(4) ビタミンC	脂溶性ビタミン	壊血病

第20問 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 基礎代謝は、生命維持、体温保持、心臓の脈はく、呼吸を続けるために必要な代謝である。
- ② 甲状腺機能亢進症は、甲状腺ホルモンの分泌過多により基礎代謝を低下させる。
- (3) 基礎代謝は、体格や性別、年齢などに影響を受ける。
- (4) 食物を食べた後にエネルギー消費量が増すことを食事誘発性体熱生産という。

第21問 次の高齢期の栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 高齢期は特に、低栄養予防やフレイル（虚弱）予防が大切である。
- (2) 総エネルギーは、青・壮年期に比べて少なくともよいが、タンパク質は良質のものをとる。
- (3) そしゃく力・歯の機能や嚥下力が低下するので、飲み込みやすく、消化の良いものに工夫する。
- ④ 高齢者は、味覚が鈍くなるので、味付けはなるべく濃くする。

第22問 次の無機質に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) リンは、骨や歯を作る成分であるが、過剰な摂取はカルシウムの吸収を悪くする。
- (2) 亜鉛の欠乏症状として、皮膚障害、慢性下痢、味覚障害が知られている。
- ③ カリウムの摂取不足は血圧を低下させ、過剰摂取は高血圧を引き起こす。
- (4) マグネシウムの欠乏症は、低カルシウム血症を引き起こす。

第23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には、じんましん、ぜん息、吐き気、腹痛などがある。
- (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) 現在の乳幼児の食物アレルギーの3大原因食品は、鶏卵、牛乳、ごまである。

第24問 次の生活習慣病予防のための食生活に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食塩は控えめにし、成人の女性は1日8g未満にする。
- (2) エネルギーの摂取は、標準体重を維持する程度にする。
- (3) 動物性脂肪の取り過ぎを防ぎ、植物性脂質、魚油の組合せを考える。
- (4) 食物繊維を適量摂り、緑黄色野菜を十分に摂る。

食 品 衛 生 学

第25問 次の食品添加物のうち、物質名に加えて用途名を併記しなければならない添加物として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 乳化剤
- (2) 酸化防止剤
- (3) 防かび剤
- (4) 発色剤

第26問 次の消毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は、有機物に触れると有効塩素濃度が低下するので、濃度を確認しながら速やかに使用する必要がある。
- (2) 消毒用アルコールは、エタノール含有量が100%の濃度のものが、最も消毒効果が高い。
- (3) 逆性石けんは、臭いと刺激性が強い。
- (4) 食品への放射線照射による殺菌は、日本ではサトイモのみに認められている。

第27問 次の植物と有毒成分に関する組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ジャガイモ — チャコニン
- (2) スイセン — アミグダリン
- (3) イヌサフラン — コルヒチン
- (4) チョウセンアサガオ — アトロピン

第28問 次のアレルギー表示に関する組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) かに — 特定原材料
- (2) サケ — 特定原材料に準ずるもの
- (3) イカ — 特定原材料
- (4) いくら — 特定原材料に準ずるもの

第29問 次のHACCPに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) HACCPプランの作成にあたり、7原則19手順が示されている。
- (2) HACCPプランでは、食品衛生管理者の設置が義務付けられている。
- (3) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者は、従業員50名以上の大規模事業所が対象である。
- (4) HACCPの「HA」とは、危害分析のことである。

第30問 次の食品関係の法規に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品衛生法に基づき、食品安全委員会が設置されている。
- (2) 食品衛生法により、飲食店営業には食品衛生管理者の設置が義務付けられている。
- (3) 食品衛生法に、調理師免許の再交付手続きの方法が定められている。
- (4) 食品衛生法に定義する「食品」には、医薬部外品は含まれない。

第31問 次の細菌が増える条件に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 高温菌の至適発育温度は、25℃～40℃である。
- (2) 嫌気性菌は、酸素がない環境では増殖できない。
- (3) 細菌の増殖には、栄養素は必要であるが、水分は必要としない。
- (4) pHを一定数値以下に管理することにより、微生物の増殖は抑えられる。

第32問 次の細菌のうち芽胞を形成する細菌として、**正しいもの**はどれか。

- (1) カンピロバクター
- (2) 腸炎ビブリオ
- (3) ボツリヌス菌
- (4) 腸管出血性大腸菌

第33問 次の微生物の分類等に関する組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 原虫 — 単細胞 — クリプトスポリジウム
- (2) 細菌 — 球菌・桿菌 — [大きさ] 10～450 ^{ナノメートル} nm
- (3) リケッチア — マラリア — [大きさ] 0.3～0.9 ^{マイクロメートル} μm
- (4) 真菌 — カビ毒 — ワイル病

第34問 次のノロウイルスに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ノロウイルスは、食品中では増殖しない。
- (2) ノロウイルスに感染すると、胃腸炎症状が治まって1週間以上経過した後でも便からノロウイルスが検出されることがある。
- (3) 体調不良がなくても、ノロウイルスに不顕性感染（感染しているが無症状）していることがある。
- (4) ノロウイルス食中毒の平均的な潜伏時間は、8～20時間である。

第35問 次の食品添加物の主な用途に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 亜硫酸ナトリウムは、漂白剤として使用される。
- (2) 亜硝酸ナトリウムは、発色剤として使用される。
- (3) スクラロースは、保存料として使用される。
- (4) ジフェニルは、防かび剤として使用される。

第36問 次の動物性自然毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) イシナギの肝臓の大量摂取により、ビタミンE過剰症の状態になる。
- (2) フグ中毒の病因物質であるテトロドトキシンは、100℃、20分間の加熱で無毒化する。
- (3) シガテラ毒魚として、オニカマス事例がある。
- (4) 下痢性貝毒の毒成分は、ヒスチジンである。

第37問 次の寄生虫による食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 肺吸虫の第2中間宿主は、カニである。
- (2) 有鉤条虫は、牛肉が主な感染源となる。
- (3) 旋毛虫は、ホタルイカを中間宿主とする。
- (4) アニサキスは、4℃で24時間以上の冷蔵処理により死滅する。

第38問 次の食中毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌の毒素（エンテロトキシン）は、75℃、1分間の加熱で無毒化する。
- (2) 腸炎ビブリオは真水に生息し、塩分が苦手である。
- (3) セレウス菌による食中毒には、下痢型と嘔吐型がある。
- (4) ウエルシュ菌による食中毒の平均的な潜伏時間は、24～48時間である。

第39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) カンピロバクターによる食中毒にかかると、合併症としてギランバレー症候群（手足のしびれ、麻痺などの症状）を起こすことがある。
- (2) カンピロバクターによる食中毒の平均的な潜伏時間は、8～22時間である。
- (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒は、重症の場合は溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症することがある。
- (4) 腸管出血性大腸菌による食中毒では、死者が発生している事例もある。

調理理論（理論）

第40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) 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は発熱が弱い。
- (2) 熱効率は大変良い。
- (3) ジュール熱による発熱で鍋底を加熱する。
- (4) 電気抵抗の低いアルミ、鉄、土鍋、ガラス等は使用できない。

第41問 次の砂糖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) 粘りや、つやを出す。
- (2) 保水性が高く、乾燥を防ぎ、しっとりさせる。
- (3) デンプンの老化を防ぐ。
- (4) 砂糖濃度が低いほうが微生物の発育を妨げ、腐敗を防ぐ。

第42問 次の鍋に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 銅鍋 — 銅は熱伝導率が銀に次いで大きく、熱効率、熱保有率も良い
- (2) 土鍋 — 温まりにくく、冷めにくい。保温力が強く、空炊きで破損しやすい
- (3) 鉄鍋 — 熱伝導率が高く熱容量も大きいので熱が早く伝わり、保温力もある。サビにくい
- (4) アルミニウム鍋 — 軽くて熱伝導率が高い。アルマイトは酸にも強い

第43問 次の食酢の調理的特色（調味以外）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 微生物の増殖を抑え、防腐作用がある。
- (2) タンパク質の熱凝固を早め柔らかくする。
- (3) 骨などの組織を軟化させる。
- (4) 生臭みを除く。

第44問 次の豆の調理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) 大豆タンパク質は、水やアルカリには溶けないが、酸によく溶ける。
- (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45問 次の食肉類の調理による変化に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 一般的には生食より加熱した物のほうが消化が悪い。
- (2) 加熱すると脂質が溶け出すため、元の肉より量が少なくなる。
- (3) 食肉は部位や種類によって硬い肉がある。
- (4) 硬い肉を食べ易くする方法として、酵素や調味料や機械的方法を利用する方法がある。

第46問 次の特定給食に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 特定給食施設とは、特定多数人に、継続的に1回150食以上または1日300食以上の食事を提供する施設である。
- (2) 給食の種類として、学校給食、病院給食、保育所給食等がある。
- (3) 特定給食の献立作成は、食材料費の予算内で料理を組合せ、食品の選択が行われている。
- (4) 特定給食における献立の一般的条件としては、衛生的で安全性が保てる献立である必要がある。

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、かつ、おいしく栄養価も高い。
- (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) 栄養バランスが良く、おいしく、衛生的に安全で、経済的であることが望まれる。
- (4) 大量調理の特色は、蒸発率が高く、加熱時間が短いことである。

調理理論（実技）

第48問 次の調理システム導入の利点に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 生産性が向上する。
- (2) 在庫管理の効率化が図れる。
- (3) メニューの多様化ができない。
- (4) 調理作業時の衛生に対する意識が高まる。

第49問 次の調理操作の組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 物理的調理操作 — 計量、浸漬、解凍、こんねっ混捏
- (2) 化学的調理操作 — 漂白、防腐、ろ過、えいせい発酵
- (3) 加熱調理操作 — 茹でる、蒸す、揚げる、い煎る
- (4) 美的調理操作 — 盛り付け、配膳、テーブルコーディネート

第50問 次の乾物のもどし方に関する組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- | (食品名) | (もどし方) |
|---|---------------------|
| (1) 干しむきえび | — 水に1晩浸す |
| (2) 菊のり | — ぬるま湯に10分浸す |
| (3) きくらげ | — 熱湯で5分ゆでる |
| <input checked="" type="radio"/> (4) 緑豆はるさめ | — かぶるくらいの沸騰湯に3～4分浸す |

第51問 次の魚のおろし方に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 大名おろしは、中落ち（骨）に付く身が少ない。
- (2) 三枚おろしは、中落ちに付く身の量が多く、上身と下身の歩留まりが悪い。
- (3) 五枚おろしは、カレイやヒラメなど幅の広い魚や、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抜くときは、尾の方に向かって抜くと抜きやすい。

第52問 次の煮物の調理例に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 少なめの煮汁で煮るものとして煮つけ、うま煮などがある。
- (2) 煮汁にとろみを付けて煮るものとして炒め煮、揚げ煮などがある。
- (3) 材料の色を生かして煮るものとして白煮、べっこう煮などがある。
- (4) 調味料の効果を生かした煮物として味噌煮、土佐煮などがある。

第53問 次の蒸し物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 蒸し物の特徴として、水溶性成分、香味の損失が多い。
- (2) 蒸し方のポイントは、蒸気が十分のぼってから材料をいれる。
- (3) 直接蒸しの例として、しゅうまい、^{こわめし}強飯などがある。
- (4) 間接蒸しの例として、茶碗蒸し、土瓶蒸しなどがある。

第54問 次の揚げ物の特徴に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 揚げている途中で味付けをすることができる。
- (2) 使用した油の風味が食品に加わる。
- (3) 短時間で調理するため、ビタミン類の損失が多い。
- (4) 油は比熱が大きいため、材料を入れたときの温度低下が激しい。

第55問 次の汁物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 汁物は刺身、焼き物、煮物とともに日本料理の献立の基本である。
- (2) 汁物の具(実)には季節感を重視し、味、香り、色彩を調和させる。
- (3) 味噌汁は、特有の風味を生かすため、時間をかけてじっくり煮込む。
- (4) 汁物の代表的料理として、潮汁、粕汁、けんちん汁、吉野汁などがある。

第56問 次のだし汁に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 一番だし(混合だし)は、吸い物に適している。
- (2) 二番だしは、煮物、味噌汁に適している。
- (3) 煮干し魚の煮だし汁を取る際は、鍋の蓋はしない。
- (4) 精進だしとは、かつお削りだけで取っただしのことをいう。

食文化概論

第57問 次の日本料理に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 会席料理 — 式正料理しきしょうという儀式料理の一部として確立した
- (2) 精進料理 — 仏門の戒律によって殺生禁断せっしょうきんだんの建て前から、植物性食品のみを食材として用いる
- (3) 懐石料理 — 客にお茶を立ててもてなす前に軽い食事を出す場合の料理
- (4) 普茶料理ふちや — 隠元禅師いんげんぜんじを祖とする黄檗宗万福寺おうぼくしゅうまんぶくじで始められた中国風の精進料理

第58問 次の日本料理の調理様式の特徴に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 料理 — 味を重視し、調味中心。澱粉の使用も特色
- (2) 主材料 — 生の魚介類、四季の野菜類。旬の食材を大事にする
- (3) 調味法 — 濃厚、ソースを重視する
- (4) 油 — 豚脂、鶏油

第59問 次の行事の名称と行事食の内容の組合せとして、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 鏡開き — 汁粉
- (2) 十五夜 — 甘茶
- (3) 新嘗祭にいなめさい — もち、赤飯
- (4) 小正月 — あずき粥

第60問 次の調理師法第1条(目的)に記載されている記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調理の業務に従事する者の資質を向上させる。
- (2) 調理技術の合理的な発達を図る。
- (3) 国民の豊かな人間性を育む。
- (4) 国民の食生活の向上に資する。