

令和3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13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15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) 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- (2) エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項
- (3) 衛生上の試験・検査に関する事項
- (4) 消費者事故情報の一元的な集約

問2 次の健康と疾病の統計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) 出生率とは、人口10万人に対する年間の出生数のことである。
- (2) 生後1年未満の死亡を、乳児死亡という。
- (3) 特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計の代表的なものとして、5年ごとの国勢調査がある。
- (4) 国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき、身体状況、栄養素等摂取状況、生活習慣状況について、毎年厚生労働省が実施している。

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のうち、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、(イ)では、学校、病院等の居室の(ア)が床面積に対する窓面積の割合で定められている。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 | — 建築基準法 | — 150 |
| (2) | 採光 | — 環境基本法 | — 150 |
| (3) | 照明 | — 建築基準法 | — 500 |
| (4) | 照明 | — 環境基本法 | — 500 |

問4 次のうち、水道法で規定されている上水道の消毒に使用される物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ホルムアルデヒド
- (2) シアン
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム
- (4) 二酸化炭素

問5 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、感染経路および感受性の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伝播様式を接触感染という。
- (4) 腸管出血性大腸菌O157が産生するベロ毒素により起こる腸管出血性大腸菌感染症は、2類感染症である。

問6 次の食生活と健康づくり対策に関する語句および数値の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------------|---|-----------|
| (1) 成人女性の食塩摂取量 | — | 7.5 g/日未満 |
| (2) 肥満者の目安(20歳以上) | — | BMI<18.5 |
| (3) 特定健診・特定保健指導の対象年齢 | — | 40歳未満 |
| (4) 野菜の目標摂取量(成人) | — | 350 g |

問7 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) 高血圧症の危険因子には、カルシウムの過剰摂取、ナトリウムの摂取不足等があげられる。
- (2) 糖尿病は、膵臓のランゲルハンス島から分泌されるインスリンというホルモンの不足や働きが悪くなることにより、血糖値の高い状態が続く代謝異常疾患である。
- (3) がん発生の危険因子としては、生活習慣、感染症、大気汚染等があげられ、なかでも、喫煙と、食事のかかわりが深いとされている。
- (4) 肝臓病は、さまざまな要因で引き起こされるが、肥満者の多くに見られる脂肪肝は、食べすぎや運動不足などの生活習慣の乱れから起こるものである。

問8 次の母子保健と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) 就学1ヵ月前までに実施する健康診断のことを「就学時健康診断」という。
- (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、学校給食法の規定に基づいて実施されている。
- (3) 妊娠した者は、すみやかに妊娠の届出をすることになっており、それによって都道府県から母子保健手帳が交付される。
- (4) 学校保健統計によると、近年、虫歯の者の割合が増加し、一方で裸眼視力1.0未満の者の割合は低下傾向にある。

問9 次の調理師法に基づく調理師の定義およ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のうち、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 | — 1 | — 厚生労働大臣 |
| (3) | 都道府県知事 | — 2 | — 都道府県知事 |
| (4) | 厚生労働大臣 | — 2 | — 厚生労働大臣 |

問10 次の調理師法および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) 調理師の名称は、調理師法に基づいて資格取得した者でなければ使用できない。
- (2) 飲食店営業とは、一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、仕出し屋等の食品を調理し、または設備を設けて客に飲食させる営業をいう。
- (3) 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、毎年12月31日現在における氏名、住所などを翌年の3月31日までに就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- (4) 魚介類販売業とは、店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業（魚介類を生きたまま販売する営業、鮮魚介類を魚介類市場において、せりの方法で販売する営業を除く）をいう。

食 品 学

- 問11 次の麦に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 生産量の約4割は製粉して小麦粉に、その他はしょうゆなどの原料になる。
 - (2) 小麦のたんぱく質量は、薄力粉が最も多く、中力粉、準強力粉、強力粉の順に減少する。
 - (3) 大麦は、麦飯や、みその原料として用い、麦芽は、ビール、ウイスキー、あめの原料となる。
 - (4) えん麦はオートミールの原料で、食物繊維が多いため腹持ちがよく、たんぱく質、脂質は小麦より少ない。
- 問12 次のうま味成分と代表的な食品の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。
- | (うま味成分) | | (食品) |
|------------|---|------|
| (1) グルタミン酸 | — | しいたけ |
| (2) イノシン酸 | — | 海藻 |
| (3) コハク酸 | — | 貝類 |
| (4) グアニル酸 | — | 魚介類 |
- 問13 次の保健機能食品（いわゆる健康食品）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) 景品表示法及び健康増進法に基づく食品表示制度となっている。
 - (2) 特定保健用食品は、内閣総理大臣による個別許可型の食品である。
 - (3) 栄養機能食品は、定められた基準を満たせば任意表示が可能な規格基準型の食品である。
 - (4) 機能性表示食品は、食品関連業者の責任において消費者庁長官に届出を行い、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。
- 問14 次の食用微生物と加工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。
- | (食用微生物) | | (加工食品) |
|-----------|---|------------|
| (1) かびと酵母 | — | 清酒 |
| (2) 酵母 | — | かつお節 |
| (3) 細菌 | — | 納豆、ヨーグルト、酢 |
| (4) 細菌と酵母 | — | 漬け物 |
- 問15 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) おおむね5℃以下の低温で未凍結状態に保たれたチルド食品は、凍結しないことで解凍時の品質低下を防ぐことができる。
 - (2) 食品を容器に密閉した後、加熱殺菌して長期保存する方法のひとつに、クックチル法がある。
 - (3) 酸素を少なくし、炭酸ガスなどを多くした人工空気の中で密閉し、呼吸作用を積極的に制御して貯蔵する方法をMA貯蔵という。
 - (4) ポリエチレンやポリプロピレンのフィルムで包装し、呼吸によりCO₂濃度を高めることで、呼吸を抑制して鮮度を保つ方法をCA貯蔵という。

栄 養 学

- 問16 次の食事バランスガイド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) 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとして、厚生労働省および農林水産省から示された。
 - (2) 「コマ」をイメージして描かれており、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうこと、回転（運動）によって初めて安定することを表している。
 - (3) 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分され、具体的には「何を」、「どれだけ」食べたらよいか目安を示している。
 - (4) 1日にとる料理の量は、重量の単位で示している。
- 問17 次の栄養素と機能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) 炭水化物（糖質）は、熱や働く力のもととなる。
 - (2) 脂質には、活動のエネルギー源、体組織の成長と補充の役割がある。
 - (3) たんぱく質は、血や肉・骨となり、活動のエネルギー源にはならない。
 - (4) ビタミン、ミネラルは体の調子を整える働きをもつ。
- 問18 次の水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) 成人では、体重の約50～60%を占める。
 - (2) 水分を10%失えば健康を保てず、20%失えば死にいたる。
 - (3) 体内水分のバランスは、口渇感による水分摂取と、膀胱の排尿調節作用によって保たれている。
 - (4) 呼吸（肺）や発汗（皮膚）などにより、体温を調節する機能をもつ。
- 問19 次のコレステロールに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 細胞膜やステロイドホルモン、胆汁酸、ビタミンDの材料となる。
 - (2) 肝臓で合成されるよりも、食事から摂取するほうが多い。
 - (3) エネルギーとして活用することができる。
 - (4) HDLコレステロールは、過剰になると動脈硬化を引き起こすため、悪玉コレステロールと呼ばれている。
- 問20 次のビタミン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) すべてのビタミンは体内で合成できるので、食物から摂取する必要はない。
 - (2) 化学的性質により、油脂に溶けやすい脂溶性ビタミンと、水に溶けやすい水溶性ビタミンに分類される。
 - (3) いわゆる健康食品やサプリメントであっても、ビタミンをとりすぎると、脂溶性ビタミンは排泄されにくく、過剰症につながりやすい。
 - (4) ビタミンは他の栄養素に比べて性質が不安定で、調理、加工による損失が大きい。

問21 次のミネラ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) カルシウムはビタミンD、乳糖、たんぱく質などと組み合わせてとると吸収が高まる。
- (2) リンは食品全般に含まれているほか、食品添加物として広く使われているため、不足より、過剰摂取に注意が必要である。
- (3) 鉄は紅茶、緑茶などに含まれるタンニンにより吸収が阻害される。
- (4) 亜鉛は継続的な過剰摂取により、銅や鉄の吸収を阻害する。欠乏による健康上の問題はない。

問22 次の高齢期の食生活の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) エネルギー — 青・壮年期に比べて多めでよい。
- (2) たんぱく質 — 消化・吸収能力が落ちるため、量より質を重視する。
- (3) 脂質 — 飲み込みに支障をきたすので、使用を控える。
- (4) 水分 — 食事由来の水分摂取で十分である。

問23 次の基礎代謝量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) 日本人の食事摂取基準（2020年版）によると、男性では15～17歳、女性では12～14歳が最も高い値を示しており、加齢に伴い低下していく。
- (2) 体表面積に反比例し、同じ体重では、体表面積が小さい（身長が低い）ほうが、基礎代謝が大きい。
- (3) 低温環境においては筋肉が緊張し、熱産生が増加するため、冬のほうが夏よりも高くなる。
- (4) 身体活動量が多い人は、筋肉などの活性組織が多く、脂肪などの不活性組織が少ないことから、基礎代謝が大きい。

問24 次の国民の栄養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) 昭和54年以降、植物性たんぱく質の摂取割合が動物性たんぱく質の摂取割合を上回っている。
- (2) エネルギー摂取量は、昭和50年からゆるやかな増加傾向が続き、現在では肥満や生活習慣病が多発し、健康上、大きな問題となっている。
- (3) 食塩の摂取量は平成7年より減少傾向が続き、令和元年は9.7g/日であった。
- (4) 米などの穀類の摂取量は徐々に減っているが、1日のエネルギー摂取量に対する穀類エネルギー比率は昭和50年以降、50%以上を維持している。

問25 次の病態と食事療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。

- | (病態) | (食事療法) |
|-------------------|--|
| (1) 糖尿病 | — 腹八分目、偏食をしない。 |
| (2) 脂質異常症 | — 不飽和脂肪酸を少なめにとる。 |
| (3) 高血圧症（本態性高血圧症） | — 病態に合わせ、食塩は6g/日未満に制限する。 |
| (4) 痛風 | — プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類を避け、アルコールの飲みすぎに注意する。 |

食 品 衛 生 学

問26 次のうち、食品安全行政を行う機関として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 検疫所
- (2) 環境省
- (3) 防衛省
- (4) 観光庁

問27 次の食品安全行政の主な動向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) 平成13年にアレルギー物質を含む食品の表示が義務とされた。
- (2) 平成24年に食品衛生法で、牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止された。
- (3) 平成27年に食品衛生法で、豚肉及び豚内臓を生食用として販売・提供することが禁止された。
- (4) 平成28年に食品衛生法の一部が改正され、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の制度化が規定された。

問28 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 乾燥法とは、食品を乾燥させて微生物が発育しにくい状態にして保存する方法で、脂質を多く含む食品は、長期間乾燥保存しても変敗することはない。
- (2) 砂糖漬け法とは、砂糖の濃度を高くすることで水分活性を高くし、微生物の増殖をおさえる保存方法である。
- (3) 無酸素状態にして保存した場合、品質の劣化や好気性菌の増殖は抑えられるものの、嫌気性菌の増殖は抑えられない。
- (4) 低温貯蔵法で食品を冷凍保存（-15℃以下）した場合、食品中のほとんどの細菌を死滅させることができる。

問29 次の食中毒の分類と原因物質の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食中毒の分類) | (原因物質) |
|---------------|-------------------|
| (1) 細菌性食中毒 | － クドア・セプテンpunkタータ |
| (2) ウイルス性食中毒 | － ヒスタミン |
| (3) 自然毒による食中毒 | － テトロドトキシン |
| (4) 化学性食中毒 | － 腸炎ビブリオ |

問30 次のカンピロバクターによる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) 厚生労働省による令和2年の食中毒統計調査における細菌性食中毒の事件数では、カンピロバクターによるものが最も多い。
- (2) 鶏の刺身、焼き鳥、牛内臓などの加熱不足による感染が多い。
- (3) 主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- (4) カンピロバクターに汚染された食肉から他の食品へ、カンピロバクターを汚染させることはない。

問31 次の食品衛生法に関する文章の（ ）に当てはま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。

「食品衛生法は、食品の（ア）の確保のために（イ）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（ウ）の保護を図ることを目的としている。」

- | | | | | | |
|-----|-----|---|------|---|-----|
| | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
| (1) | 安全性 | － | 環境衛生 | － | 財産 |
| (2) | 嗜好性 | － | 環境衛生 | － | 健康 |
| (3) | 嗜好性 | － | 公衆衛生 | － | 財産 |
| (4) | 安全性 | － | 公衆衛生 | － | 健康 |

問32 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスによる急性胃腸炎の主な症状は、嘔吐、下痢、発熱などである。
- (2) カキやホタテ貝などの二枚貝の中腸腺内でノロウイルスは増殖し、その二枚貝を人が摂取することで胃腸炎症状を発症する。
- (3) ノロウイルスによる胃腸炎症状が消失した後に、体外にウイルスを排出することはない。
- (4) 消毒用アルコールによる消毒は、加熱による消毒より効果的である。

問33 次のフグによる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) フグの毒成分は、ホルムアルデヒド（ホルマリン）という。
- (2) フグの毒は内臓にのみ含まれており、フグの種類を問わず、内臓を取り除けば、安全に食べることが可能である。
- (3) フグの毒は熱に弱いため、刺身に調理する時にのみ、気をつければ良い。
- (4) フグの毒は神経毒で、感覚麻痺や呼吸困難などを引き起こし、死に至ることがある。

問34 次の寄生虫病の感染源食品と原因となる寄生虫の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-----|---------|---|----------------|
| | (感染源食品) | | (原因となる寄生虫) |
| (1) | イワシ・サバ | － | サルコシステイス・フェアリー |
| (2) | 牛の肝臓 | － | 肝吸虫 |
| (3) | イカ・ニシン | － | アニサキス |
| (4) | ホタルイカ | － | エキノコックス |

問35 次の残留農薬に関する文章の（ ）に当てはま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。

「残留農薬とは、（ア）に使用された農薬が、農産物や魚介類に残留したものをいい、人が摂取しても健康被害を起こさないよう、食品衛生法では（イ）を定めている。」

- | | | | |
|-----|-------|---|--------------|
| | (ア) | | (イ) |
| (1) | 食品の製造 | － | 残留許容量基準値 |
| (2) | 食物の生産 | － | 農薬の使用時期と使用方法 |
| (3) | 食品の製造 | － | 農薬の使用時期と使用方法 |
| (4) | 食物の生産 | － | 残留許容量基準値 |

問36 次の食品添加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) 乳化剤は、水と油のようにお互いに混和しないものを均一に乳化させる。
- (2) ガムベースは、チューインガムの基材に用いられる。
- (3) 保存料は、食品をなめらかにして食感をよくしたり、品質を安定、向上させる。
- (4) 膨張剤は、ケーキなどに膨らみを与える。

問37 次の食品の鮮度判定に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 鮮度が良好な卵は、割ったときに卵黄と卵白が広く広がる。
- (2) 魚肉の鮮度を示す揮発性塩基窒素量は、腐敗が進行すると増加する。
- (3) 肉類は、鮮度が低下するとpHが下がり続ける。
- (4) 魚肉中に含まれる核酸関連物質は、鮮度の低下とともに減少する。

問38 次の消毒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) 紫外線消毒とは、紫外線殺菌灯を対象に照射する方法で、その効果は光線が当たらない密着した面でも得られる。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムを用いて野菜を消毒する場合、有効塩素濃度100～200ppmで5～10分間浸漬させる。
- (3) 熱湯消毒とは、85℃以上の熱湯中で5分間以上煮る方法で、調理器具などの消毒に勧められる。
- (4) アルコールで消毒する場合、アルコールの濃度が100%のものより、約70%に薄めた溶液の方が消毒効果が高い。

問39 次の食品の器具、容器包装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。

(原材料の種類)	(耐熱温度)	(用途)
(1) 塩化ビニル	－ 60～70℃	－ ラップフィルム
(2) ポリエチレンテレフタレート	－ 約300℃	－ ラップフィルム
(3) 塩化ビニル	－ 約300℃	－ レトルト食品の包装
(4) ポリエチレンテレフタレート	－ 60～70℃	－ レトルト食品の包装

問40 次のうち、HACCPを実施するために必要な一般的衛生管理プログラムとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 排水及び廃棄物の衛生管理
- (2) 施設・設備・機械器具の保守点検
- (3) 重要管理点 (CCP) の管理基準の設定
- (4) 従事者の衛生管理

調理理論

問41 次の和式調理の特徴の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (性格) | (重視点) | (調理法) |
|-----|-------|--------|----------|
| (1) | 加熱法中心 | 色、形、外観 | 炒め物、蒸し焼き |
| (2) | 加熱法中心 | 香り | 生食、煮物 |
| (3) | 素材中心 | 色、形、外観 | 生食、煮物 |
| (4) | 素材中心 | 香り | 炒め物、蒸し焼き |

問42 次の乾物の吸水時間と膨潤の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (食品) | (吸水時間) | (重量増加) |
|-----|--------|--------|--------|
| (1) | 大豆 | 60~90分 | 2倍 |
| (2) | 切り干し大根 | 15分 | 4.5倍 |
| (3) | 干しいたけ | 20分 | 5.5倍 |
| (4) | 即席わかめ | 5分 | 10倍 |

問43 次の冷凍食品の解凍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) 刺し身のように、生食する冷凍魚介類は、組織の破壊や汁の流出が起きないように、なるべく低温で時間をかけて解凍する。
- (2) 調理冷凍食品や衣をつけたフライは、解凍してから加熱する。
- (3) 野菜や果物は、多くは冷凍により新鮮な歯ざわりを失う。
- (4) グリンピース、コーン、ポテト、かぼちゃなど、加熱して食べる野菜は容易に冷凍でき、解凍せずにそのまま加熱する。

問44 次のゆで物への添加材料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 青菜をゆでるときは、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、重曹を加えてゆでると味も良く、多少やわらかくなるといわれている。
- (3) わらび、ぜんまいなどをゆでるときは、0.2~0.3%のクエン酸を加えると、繊維が軟化すると同時に色も鮮やかになる。
- (4) やつがしらや栗は、くちなしの実を加えてゆでると煮くずれを防ぐことができる。

問45 次の加熱調理と適温の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (調理) | (温度) |
|-----|-----------|--------|
| (1) | すまし汁、みそ汁 | 80℃ |
| (2) | 焼き肉、ソテー | 230℃ |
| (3) | 茶わん蒸し、卵豆腐 | 85~90℃ |
| (4) | ケーキ一般 | 240℃ |

問46 次の調味料の浸透速度に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせうち、正しいものを1つ選びなさい。

「浸透速度は、温度が（ア）、食品内外の濃度差が（イ）、食品の表面積が（ウ）ほど速い。」

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|-----|-----|---|-----|---|-----|
| (1) | 低く | － | 小さく | － | 広い |
| (2) | 低く | － | 大きく | － | 狭い |
| (3) | 高く | － | 大きく | － | 広い |
| (4) | 高く | － | 小さく | － | 狭い |

問47 次の調理操作の分類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) | 浸漬 | － | 浸す、漬ける、もどす、さらす |
| (2) | 混合・ <small>かくはん</small> 攪拌 | － | 混ぜる、和える、かき回す、練る、こねる、泡立てる |
| (3) | 粉砕・ <small>ふんさい</small> 磨砕 | － | 切る、むく、削る、そぐ |
| (4) | 湿式加熱 | － | 煮る（ゆでる、炊く）、蒸す |

問48 次の食品の香りに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食品の香りは一種の香気物質からなることが多く、数十種の物質が混合して形成されることは、まれである。
- (2) 時間が経つと香りは次第に失われるので、果実や野菜のように香りを求める食品は早めに調理する。
- (3) 香りは加熱により揮発するため、加熱を続けることで強まっていく。
- (4) 液体中の香気成分は、振動では発散しない。

問49 次の辛味に関する記述のうち、正しいもの1つを選びなさい。

- (1) 古来から、嗜好品として重宝されていたと考えられる。
- (2) とうがらし、こしょう、しょうがなどは、熱を加え乾燥させると辛味が減少する。
- (3) わさびは素早くすりおろし、からしは冷水で溶くと、酵素作用によって辛味が強まる。
- (4) 揮発性の辛味成分は、強く加熱したり長時間放置すると消失していく。

問50 次の味の相互作用の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (調理) | | (効果) |
|-----|---------------|---|------|
| (1) | レモン果汁と砂糖 | － | 相乗効果 |
| (2) | 餡に塩 | － | 対比効果 |
| (3) | コーヒーと砂糖 | － | 対比効果 |
| (4) | こんぶとかつお節の混合だし | － | 抑制効果 |

問51 次の食品中の天然色素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) クロロフィルは、野菜に含まれる緑色の脂溶性色素で、青菜をゆでるとき、ふたをしたほうが退色しにくいといわれる。
- (2) カロテノイドは、緑黄色野菜や、かんきつ類に含まれる橙色の色素で、加熱に対して安定している。
- (3) アントシアニンは、野菜や果物の赤、青、紫色の色素で、鉄やアルミニウムなどの金属イオンと反応して色が鮮やかになる。
- (4) ミオグロビンは、肉や赤身の魚の色で、加熱により灰褐色に変わる。

問52 次のでん粉の変化に関する記述の（ ）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。

「生のでん粉に水を加えて加熱し、60～75℃以上の温度が続くと粘りが出て、やがて全体が透明な状態になる。この現象をでん粉の（ア）といい、（ア）したでん粉は、（イ）-でん粉という。」

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

問53 次の年齢別・性別による献立作成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) 離乳にはじまり、学齢前までの食物への体験が、成人後の嗜好を大きく支配するので、いろいろな食品を取り入れる。
- (2) 児童・生徒は、成長が急速なので、特に十分な動物性たんぱく質とカルシウムやビタミンの必要量を摂取させるようにする。
- (3) 高齢期は、咀嚼力や消化吸収機能に応じた食事とし、長年にわたっての嗜好にも配慮が必要である。
- (4) 妊娠・授乳期中は、エネルギーを抑えつつ、たんぱく質のほか、カルシウムや鉄、ビタミンを十分に摂取できるよう配慮する。

問54 次の凝固作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 2.0%濃度の寒天液とゼラチン液では、ゼラチンの方が凝固温度、融解温度が高い。
- (2) ゼリーは砂糖を入れることで、ゲルが安定する。
- (3) 寒天ゼリーから時間が経過して水が出てくることを、脱水という。
- (4) 寒天は紅藻から、カラギーナンは、動物のコラーゲンからつくられる。

問55 次の大量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) 炒め物は、1回に炒める量を多くすると仕上がりがよい。
- (2) 加熱中の蒸発率が高いため、加える水（だし汁）の量が多い。
- (3) 煮物は、煮くずれを防ぐため、八分通り煮えたところで消火する。
- (4) 和え物は、味をなじませるため、早めに調味しておく。

食文化概論

問56 次のうち、農林水産省食料需給表による令和元年度の国内食料自給率を高い順に並べたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (高い) | | (低い) | | |
|-----|------|---|------|---|----|
| (1) | 小麦 | － | 野菜 | － | 米 |
| (2) | 米 | － | 野菜 | － | 豆類 |
| (3) | 豆類 | － | 米 | － | 野菜 |
| (4) | 野菜 | － | 豆類 | － | 米 |

問57 次の郷土料理と受け継がれてきた地域およびその内容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。

- | | (郷土料理) | | (地域) | | (内容) |
|-----|---------|---|------|---|----------------------|
| (1) | 石狩鍋 | － | 岩手県 | － | さけと野菜などで作る鍋料理 |
| (2) | ずんだ餅 | － | 宮城県 | － | さつまいもと餅を練ったきな粉餅菓子 |
| (3) | からしれんこん | － | 熊本県 | － | れんこんの穴に、からしみそを詰めた揚げ物 |
| (4) | ふな寿司 | － | 京都府 | － | ふなを飯に加え、発酵させたなれ寿司 |

問58 次の調理師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) 調理によって収入を得る、職業としての料理人が増加したのは、江戸期に入ってからといわれている。
- (2) 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、日本語で司^{しちゅうし}厨士と呼ばれた。
- (3) 調理師法は明治時代に制定され、調理の技術者に対し調理師という名称が与えられるようになった。
- (4) 大正期には大量調理技術の重要性が認識されるようになり、生み出された大量調理技術は、日本の外食産業や大量加工調理技術の発展に貢献した。

問59 次の生命維持機能としての食物の基本的条件のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 経済性
- (2) 生産性
- (3) 利便性^{りべんせい}
- (4) 嗜好性

問60 次の西洋料理の料理名・特徴・特色ある食材や料理に関す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。

- | | (料理名) | | (特徴) | | (特色ある食材や料理) |
|-----|--------|---|-------------------------|---|------------------|
| (1) | フランス料理 | － | 洗練性・豪華 | － | パスタ類、トマト |
| (2) | スペイン料理 | － | 温暖・素材の季節性 | － | ボルシチ、ピロシキ |
| (3) | イギリス料理 | － | 保守的・合理的 | － | ローストビーフ、紅茶とビスケット |
| (4) | イタリア料理 | － | 燻製 ^{くんせい} ・マリネ | － | ガスパチョ、パエリア |