

## 食 文 化 概 論

第 1 問 次の食物のタブーについての記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ユダヤ教徒は、うろこのない魚を食べる。
- (2) イスラム教徒は、豚肉を食べない。
- (3) ヒンズー教徒は、牛肉を食べない。
- (4) イスラム教徒は、飲酒を禁止されている。

第 2 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 —— 香りを重視。加熱料理が主体
- (2) 調味法 —— 素材の持ち味を重視、淡白
- (3) 調理法 —— 炒め物、揚げ物が主体
- (4) 包丁 —— 種類は少ない

第 3 問 次の年中行事の名称と行事食の内容の組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 元旦 —— 雑煮
- (2) 七草 —— 七草がゆ
- (3) 雛祭り —— ちまき
- (4) 端午の節句 —— 柏餅

第 4 問 次の食育基本法の制定の背景（理由）に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 「食」を大切にする心の欠如
- (2) 栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加
- (3) 肥満や生活習慣病（がん、糖尿病など）の減少
- (4) 伝統のある食文化の喪失

## 衛 生 法 規

第 5 問 次の調理師法に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 調理師でなければ調理師またはこれにまぎらわしい名称を用いてはならないとされ、免許のない者が調理師と称すると20万円以下の罰金に処せられる。
- (2) 調理師免許は、厚生労働大臣が指定する調理師養成施設を卒業又は調理師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて都道府県知事は調理師免許を与えることができる。
- (3) 調理師試験は、高校卒業後1年以上の調理の実務経験があれば受験することができる。
- (4) 飲食店等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の設置者または営業者は、調理業務を行わせるため、必ず調理師を置かなければならない。

第 6 問 次の調理師法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調理技術の審査は、昭和 56 年の調理師法の一部改正により設けられた制度で、免許取得後の調理技術・技能評価試験である。
- (2) 調理師免許は、本人の申請により、都道府県が設置する調理師名簿に必要事項が登録されることによって、都道府県知事から交付される。
- (3) 本籍地都道府県名、氏名が変わった時は、30 日以内に名簿の訂正申請を免許を与えた都道府県知事にしなければならない。
- (4) 調理師がその責任において食中毒など重大な事故等を発生させた場合、都道府県知事は直ちにその免許を取り消さなければならない。

第 7 問 次の食品衛生法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品衛生法は、「食品の安全性確保に関する施策決定・監視の基本法」であり、所管は厚生労働省である。
- (2) 食品とは、そのまま飲食できるもの、加工、調理することにより飲食できるものすべてをいう。ただし、医薬品、医薬部外品は除かれる。
- (3) 食品衛生監視員は、主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導を行うもので、立入検査、食品などの収去試験の権限が与えられている。
- (4) 営業許可を受けた者が営業を継続する場合は、5 年を下らない期間において都道府県知事等から営業許可の更新を受けなければならない。

第 8 問 次の衛生法規に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 健康増進法では、地域の実態（健康状況や社会的資源等）や課題は異なることから、地域の実情に応じた健康づくり施策が必要となるため、都道府県及び市町村において健康増進計画の策定が必須事項である。
- (2) 食育基本法は、平成 17 年に国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、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。
- (3) 感染症法では、医師が 1 類感染症の患者を診断したときは、直ちに最寄りの保健所を経由して都道府県知事等に届け出なければならない。
- (4) と畜場法では、獣畜とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいい、と畜場以外の場所での食用獣畜をと殺してはならない。

## 公衆衛生学

第 9 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) 日本国憲法第 25 条には「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。」と記載されている。
- (2) 公衆衛生活動とは、病気を予防する活動であり、早期発見・早期治療やリハビリテーションは含まない。
- (3) 現在のわが国における公衆衛生の組織や制度は、明治時代から大正・昭和初期にかけてほとんどが形作られた。
- (4) わが国では戦後、脳血管疾患が一時的に増えたが、その後は減少に転じ、平成 21 年には、死因の第 5 位となっている。

第 10 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) 厚生労働省が国におけるすべての衛生行政を担当している。
- (2) 保健所は、現在 300 か所設置されており、地方分権の流れに沿ってその数が増えている。
- (3) 保健所法では保健所をおおむね一次医療圏ごとに設置するよう規定している。
- (4) 市町村保健センターは、地域保健法により市町村が設置することができ、全市町村が設置する方向にある。

第 11 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) 人口動態統計は、人口の動きを示す統計であり、住民票に基づいて作成されている。
- (2) 日本における平成 21 年の合計特殊出生率は 1.37 であるが、合計特殊出生率が約 2.1 を下回った状態が継続すると、長期的には人口が減少するとされている。
- (3) 人口静態統計は、5 年ごとに行われる国勢調査に基づいて作成されており、それによると、全人口に対する 65 歳以上の人口の割合（高齢化率）は、平成 21 年において 22.7%となっている。
- (4) ある年齢の者が平均してあと何年生存できるかを表したものが平均余命であり、特に、0 歳の平均余命を平均寿命という。

第 12 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) 厚生労働省による国民健康・栄養調査は、3年ごとに実施されている。
- (2) 医療機関を対象とする患者調査によると、わが国では最近、入院患者の方が外来患者よりも多くなっている。
- (3) メタボリック・シンドローム（内臓脂肪症候群）が強く疑われる者及び予備軍と思われる者の割合は、平成 20 年において男性が約 47%、女性が約 19%となっている。
- (4) 習慣的に喫煙している者の割合は、平成 20 年において男性が約 37%、女性が約 9%となっており、平成 15 年のときとほぼ同じである。

第 13 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) 人体が感じる温度は、気温と湿度のみによって大きく左右される。
- (2) 成人では人体の 50~60%が水分であり、急激に 20%以上失うと、生命の危険がある。
- (3) 水道法に基づく水道水の基準として、カドミウムなどの有害物質は検出されない、となっている。
- (4) わが国の下水道普及率は、世界的には高く、平成 20 年末の段階で総人口の 95%となっている。

第 14 問 次の疾病予防に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 予防接種は、疾病予防の段階における第 1 次予防と呼ばれている。
- (2) 感染症法では感染症を 1 類感染症、2 類感染症、3 類感染症の 3 つに区分している。
- (3) 無症状病原体保有者とは、症状を現わしていないが感染症の病原体を排出する者をいう。
- (4) 感染症を予防するためには、感染源対策、感染経路対策及び感受性対策の 3 つが重要であり、手洗いの徹底は感染経路対策に位置付けられる。

第 15 問 次の感染症に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 細菌性赤痢は、日本ではほぼ見られなくなっており、健康保菌者も少ないので、調理従事者における定期的検便の対象疾患には含まれていない。
- (2) O157などの腸管出血性大腸菌に感染するとほとんど下痢などを発症するため、これらの症状がなければ、感染を心配する必要はない。
- (3) O157 などの腸管出血性大腸菌感染症は、感染者の糞便で汚染されたものを口にすることによって人から人への二次感染も起きる。
- (4) インフルエンザの予防接種は、予防接種法において乳幼児を対象としている。

第 16 問 次の生活習慣病及び健康増進に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) わが国では生活習慣病による死亡が増えており、平成 21 年には全死亡の約 3 割を占めている。
- (2) わが国における悪性新生物（がん）の死亡者数として、平成 20 年にもっとも多いのは、男性が大腸がん、女性が肺がんである。
- (3) 脳卒中は、現在、介護が必要となる原因としてもっとも多い。
- (4) 平成 19 年の国民健康・栄養調査によると、高血圧症が強く疑われる人が約 890 万人、高血圧症の可能性を否定できない人が約 1,320 万人であり、合計で約 2,210 万人に高血圧症の疑いがある。

第 17 問 次の健康増進や保健の活動に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 第 2 次国民健康づくり運動（昭和 63 年度～平成 11 年度）や 21 世紀における国民の健康づくり運動（平成 12 年度～）では、2 次予防に重点が置かれている。
- (2) 子育て支援対策として、ゴールドプラン、新ゴールドプランが策定され、最近では、健やか親子 21 に基づく対策が進められている。
- (3) 平成 20 年度学校保健統計によると、かかっている疾病として多い順に、視力低下、う歯（虫歯）が挙げられる。
- (4) 児童生徒がコレラにかかった場合、学校医等の医師が感染のおそれがないと認めるまで学校への出席停止となる。

## 栄 養 学

第 18 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) たんぱく質は、体組織の構成成分であり、炭水化物、脂質と同様にエネルギー源である。
- (2) 体の組織を作る栄養素の主なもの、炭水化物、たんぱく質、脂質である。
- (3) 水の必要量は、季節や労働の程度により変わるが、1日約2～3リットルである。
- (4) ビタミンの多くは、体内で合成できないため、食物からとらなければ健康保持が困難である。

第 19 問 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 無機質は、歯や骨など硬組織の主要構成成分であり、血液や体液の成分としてpHを弱酸性に保つ働きをする。
- (2) カルシウムは、体内に最も多い無機質である。
- (3) リンは、カルシウムとともに骨や歯をつくるミネラルであるが、カルシウムとリンの割合は2：1が望ましい。
- (4) 鉄は、ヘム鉄または非ヘム鉄として存在する。ヘム鉄は非ヘム鉄より吸収が悪い。

第 20 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) 脂質はエネルギー源として効率がよい栄養素であり、1gあたり9kcalである。
- (2) 脂質は、主に膵液中のリパーゼにより分解され、小腸内で消化、吸収される。
- (3) 脂肪酸は飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸にわけられ、不飽和脂肪酸が多い脂質は室温で固体のものが多く、飽和脂肪酸が多い脂質は室温で液体のものが多く。
- (4) トランス型不飽和脂肪酸はマーガリンなどの加工食品の製造過程で生成される人工的脂肪酸で、過剰摂取により冠動脈疾患の発生を増加させることが知られている。

第 21 問 次の炭水化物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 炭水化物は、エネルギー源として重要な栄養素である。体内でエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンB<sub>1</sub>が必要となる。
- (2) でんぷんに水を加え、加熱することで、でんぷんは糊化（アルファ化）し消化しやすくなる。
- (3) 食物繊維は、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分けられ、水溶性食物繊維には、血清コレステロールや血糖上昇抑制作用、不溶性食物繊維には、整腸作用や有害物質の排泄・排便促進作用などがある。
- (4) 少糖類で栄養学上、重要な二糖類は、果糖、しょ糖、乳糖、麦芽糖である。

第 22 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、他の栄養素と異なり、炭素、酸素、水素の他に窒素を含んでいる。
- (2) 必須アミノ酸は、人体内でつくられないので、必ず食物からとらなければならないアミノ酸である。
- (3) たんぱく質を多く含む食品には、獣鳥肉類、魚介類、乳製品、大豆、卵がある。
- (4) 摂取された食物中のたんぱく質は、胃、小腸でペプシン、トリプシン等の酵素によってアミノ酸に分解され、大腸壁から吸収される。

第 23 問 次のビタミンの性質と欠乏症の組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ビタミンA —— 脂溶性ビタミン —— 悪性貧血
- (2) ビタミンD —— 脂溶性ビタミン —— クル病
- (3) 葉酸 —— 脂溶性ビタミン —— 口内炎
- (4) ビタミンB<sub>1</sub> —— 水溶性ビタミン —— 口角炎

第 24 問 次の消化と吸収に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 口腔では、食物をかみくだき、唾液と混ぜ、唾液中のアミラーゼによりでんぷんが加水分解される。
- (2) 胃の働きには、消化作用はあるが殺菌作用はない。
- (3) 膵臓から分泌されるホルモンは、 $\alpha$ 細胞からインスリン、 $\beta$ 細胞からグルカゴン、 $\gamma$ 細胞からリストスタチンである。
- (4) ほとんどの栄養素は大腸から吸収される。

第 25 問 次の栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 離乳食は、生後 5～6 か月頃から開始し、進行に応じて使用する食品の持ち味を生かしながら薄味で調理する。
- (2) 幼児期に良い食習慣を育てることは、一生の健康に役立つので、多様な食品を使ったバランスの良い献立と薄味が大切である。
- (3)** ビタミンCは、神経管閉鎖障害のリスク低減との関連が示唆されていることから、妊婦だけでなく妊娠を計画している女性や、妊娠の可能性のある女性には摂取が必要である。
- (4) 成人期・更年期の食生活では、生活習慣病予防に努めることが重要であり、食塩は控えめにし、男性 9 g 未満、女性 7.5 g 未満にする。

第 26 問 次の臨床栄養に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 成人の肥満の指標はBMI（体格指数）が 25 以上である。
- (2)** 高血圧症には、原因が明確でない本態性高血圧症が 50%以上を占めるので、食塩摂取を制限する必要はない。
- (3) 糖尿病は、膵臓から分泌されるインスリンというホルモンの生成減が原因である。
- (4) 脂質異常症の食事は、特に動物性脂質を減らし、植物性油を適度にとり、食物繊維の多い海藻、野菜、果物を積極的にとるようにする。

## 食 品 学

第 27 問 次の食品の成分に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品中の脂質は中性脂肪が主であり、中性脂肪を構成する脂肪酸には二重結合をもつ飽和脂肪酸と、二重結合をもたない不飽和脂肪酸がある。
- (2) たんぱく質はカルボン酸がエステル結合して生じた高分子化合物で、たんぱく質を構成しているアミノ酸は100数種類が知られている。
- (3) 炭水化物はエネルギー源として重要な物質で、でんぷんやセルロースなどの多糖類、ぶどう糖や果糖などの少糖類、しょ糖や麦芽糖などの単糖類に分類される。
- (4) ビタミンは油に溶けやすい脂溶性ビタミン（A、D、E、K）と水に溶けやすい性質の水溶性ビタミン（B群、C）に大別される。

第28問 次の米に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) うるち米のでんぷんの割合はアミロペクチン2：アミロース8で、もち米はアミロースのみである。
- (2) 米は6～7%のたんぱく質を含み、オリゼニン（グルテリン）が主である。
- (3) ビタミンB群は米ぬかと胚芽に多い。特にビタミンB<sub>1</sub>は3分の2以上が胚芽部に存在する。
- (4) 米の脂質は胚芽とぬか層に多く、胚芽油にはビタミンEを多く含む。

第29問 次のきのこに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) きのこは香りと食味のすぐれた食品でビタミンCとプロビタミンA（ベータカロテン）を多く含む。
- (2) きのこの甘味の主成分は、しょ糖、果糖である。
- (3) しいたけの旨味成分はグルタミン酸である。
- (4) きのこには炭水化物が比較的多いが、消化されにくい食物繊維が多い。

第30問 次の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) カルシウムの多い食品 ———— 小魚、牛乳・乳製品類、海草
- (2) たんぱく質の多い食品 ———— 肉、魚、卵
- (3) ビタミンB<sub>1</sub>の多い食品 ———— 寒天、牛乳、白米
- (4) 脂質の多い食品 ———— 油脂、種実類、大豆

第31問 次の動物性食品に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 魚の脂質にはエイコサペンタエン酸（I P AまたはE P A）やドコサヘキサエン酸（DHA）が多い。
- (2) 乳類中の炭水化物は乳糖である。
- (3) コラーゲンは水を加えて加熱するとカゼインに変わる。
- (4) 卵は炭水化物やビタミンCを除く多くの栄養素を含む栄養価の高い食品である。

第32問 次の蒸留酒と原料の組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 焼酎 ———— 芋、穀類
- (2) ブランデー ———— 大麦、ライ麦
- (3) ウォッカ ———— ぶどう
- (4) スコッチウイスキー ———— 玄米

## 食 品 衛 生 学

第 33 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) 地球温暖化により、1 年を通して発生が多い。
- (2) 発症の仕方には、感染型と毒素型がある。
- (3) 食中毒原因細菌は、酸素がないと増殖できない。
- (4) コレラ菌、赤痢菌は感染症に分類されるので、食中毒とはならない。

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、回復後 1 週間過ぎた者の便から検出されることがある。
- (2) 感染者の嘔吐物から、直接感染することがある。
- (3) 予防法として、消毒用アルコールが消毒に効果的である。
- (4) ノロウイルス食中毒は、冬季に発生が多い。

第 35 問 次の自然毒食中毒に関する組合せのうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 毒きのこ ——— ソラニン
- (2) 青梅、ビルマ豆 ——— 青酸配糖体
- (3) トリカブト ——— テトロドトキシン
- (4) フグ ——— アコニチン

第 36 問 次の寄生虫に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 野菜から人に感染する寄生虫はない。
- (2) アニサキスは、黄だん、肝硬変を起こす。
- (3) 有棘顎口虫は、皮下をはいまわる皮ふは行症を起こす。
- (4) 肝吸虫はカニを生で食べることにより感染する。

第 37 問 次の消毒方法に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 超高温殺菌は、100℃で 30 秒間殺菌する。
- (2) 給食用消毒保管庫は、高熱の乾燥した空気で消毒するものである。
- (3) 消毒用アルコールは、包丁が腐食する（錆びる）ので使用を避ける。
- (4) 放射線殺菌は、食品に有効な手段であり、日本において様々な食品の殺菌方法として認められている。

第 38 問 次の劣化食品の見分け方に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 新鮮な鶏卵は、殻の表面がツルツルして光沢があり、振ると音がする。
- (2) 鮮度の低下した牛乳は、酸度が上昇する。
- (3) 炭水化物性食品は、微生物の増殖により有機酸が産生され、pHが下がる。
- (4) トリメチルアミンは新鮮な魚介類には、ほとんど存在しない。

第 39 問 次の食品添加物に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品添加物の規格基準は厚生労働大臣が定めているので安全であり、無制限に使用できる。
- (2) 食品に含まれる添加物は、全て用途名と物質名を併記しなければならない。
- (3) 1日摂取許容量（ADI）は、動物実験により無毒性量を求め、100を掛けて算出する。
- (4) 食品添加物の表示は、一括名や簡略名により物質名に代えることができるものがある。

第 40 問 次の食品添加物に関する組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 保存料 —— 食品の劣化防止 —— サッカリンナトリウム
- (2) 漂白剤 —— 食品の漂白 —— 亜硫酸ナトリウム
- (3) 着色料 —— 人工的に着色 —— 銅クロロフィル
- (4) 防ばい剤 —— 柑橘類、バナナのかび発生防止 —— イマザリル

第 41 問 次の残留農薬、環境汚染に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ポストハーベスト農薬とは、輸入農産物の貯蔵や輸送中の保存効果を目的とするもの。
- (2) ポジティブリスト制度により、基準が決められていない農薬は一律基準（0.01ppm）以上食品に含まれてはならない。
- (3) 食品中に残留するPCBの暫定的規制値を定め、基準を超える食品は流通しない。
- (4) 食品中のダイオキシン残留基準値を定め、基準を超える食品は流通しない。

第 42 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) アレルギー物質を含む特定原材料の表示が義務付けられているのは、乳、小麦等 18 品目である。
- (2) 消費期限とは、期限を超えた場合であっても、品質が保持されていることがあり、食べられるかは消費者の判断による。
- (3) 遺伝子組換え食品の表示は、J A S 法、食品衛生法に基づき、表示しなければならない。
- (4) アレルギー物質の含有量が微量であれば、表示はしなくてもよい。

第 43 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) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い施設の衛生管理にあたる。
- (2) 衛生管理運営要領とは、食品の製造過程における作業手順や分担、点検などの実施方法を定めたものである。
- (3) 調理関係者以外の者が調理室に入る場合は、専用の作業着、帽子などを着用する。
- (4) 乳製品、食肉製品などの食品を製造加工する施設には、食品衛生指導員を置かなければならない。

第 44 問 次の施設設備の衛生管理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、清潔区域内の使用しやすい場所に、容器をそなえる。
- (2) 専用の手洗い設備を設置し、石けん、つめブラシ、ペーパータオル、消毒薬などを用意する。
- (3) まな板、包丁、ふきんなどの調理器具は、使用目的別に専用とする。
- (4) 食品倉庫や冷蔵庫は、原料と製品とを区別して保管する。

## 調 理 理 論

第 45 問 次の電子レンジと電磁調理加熱に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 電子レンジ加熱では、加熱時間は短いですが、食品の量が増えるとそれに比例して時間がかかる。
- (2) 電子レンジ加熱では、焦げ目が付かない。食品の色、味、香りが保たれる。
- (3) 電磁調理加熱では、マイクロ波を照射し、食品の温度を上昇させる。
- (4) 電磁調理加熱では、調理器自体から炎も熱も発生しないので、引火の心配がない。

第 46 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) 水によく溶ける。
- (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) でんぷんの老化を防ぐ。
- (4) 卵白の泡を安定させる。

第 47 問 次の食品と旨味成分の組合せのうち、**誤っているもの**はどれか。

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

第 48 問 次の味覚の交互作用（混合効果）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。
- (3) 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。
- (4) 相乗効果の例としては、かつおぶしとだしこんぶを使っただし汁の場合がある。

第 49 問 次の食物と色素に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 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、カロテノイド系色素である。
- (2) 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。
- (3) 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、クロロフィル系色素である。
- (4) 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、酢を入れるときれいな白色になる。

第 50 問 次のでんぷんに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) でんぷんの種類は、米、小麦などの根茎と、じゃがいも、くずなどの種実に分けられる。
- (2) 生でんぷんに吸水させて、加熱すると糊化して透明になる。
- (3) でんぷんの糊化開始の温度は、どのでんぷんも 60℃程度である。
- (4) でんぷんの老化は、水分が 30～60%の時に最も速く、15%以下の水分では老化を起こしにくい。

第 51 問 次の鶏卵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) いわゆる温泉卵は、80～90℃の温度で、20～30 分間の加熱でできる。
- (2) 鶏卵の凝固温度は、卵黄が 75℃で、卵白は 60～65℃である。
- (3) 生の鶏卵は流動性がなく、薄めることができない。
- (4) 卵黄はレシチンを含み油脂を乳化する働きがある。

第 52 問 次の油脂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) ショートニング性：油脂と水に乳化剤を添加し攪拌すると乳濁して混ざ  
る。
- (2) 乳化性：攪拌により空気を抱き込む。
- (3) クリーミング性：さくさくした食感が得られる。
- (4) 水より比重は軽い。

第 53 問 次の調理と調理の目的に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調理とは、食物の基本的条件である安全性、栄養性、嗜好性を満たすことである。
- (2) 味、色、香りなどは考えず、食品の形を損なわないようにする。
- (3) 食品を衛生的に安全なものにする。
- (4) 食品の配合を考え、バランスのとれた栄養がとれるようにする。

第 54 問 次の冷凍食品の解凍方法に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 自然解凍は、冷蔵庫の中（10℃以下）で行う。
- (2) 水中解凍は、布袋に入れ、ぬるま湯に漬けるか、流水中で行う。
- (3) 電子解凍は、電子レンジにより行う。
- (4) 加熱解凍は、凍結状態のまま加熱調理を行う。

第 55 問 次の主な化学的調理操作に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 乳化：卵黄中のレシチンの乳化性を利用してマヨネーズを作る。
- (2) 凝固：ニガリやカルシウムにより豆腐を作る。
- (3) 漂白：酢の漂白性によるれんこんの白煮など。
- (4) 膨張：イースト菌の発酵性を利用してパンやまんじゅうを膨らませる。

第 56 問 次の調理の 5 法に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 調理法には生物（なまもの）、吸物、煮物、焼き物、炒め物の 5 つの基本的な手法がある。
- (2) 生物（なまもの）の特徴として、腐敗しにくい。
- (3) 和え物は、下処理した材料にあえ衣を混ぜ合わせる調理法のこと、白和え、うの花和え、木の芽和えなどがある。
- (4) 酢の物は、和え物の一種で具と衣は供食の前日に和えるのがよい。

第 57 問 次の野菜のあく抜きに関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) たけのこは、わら灰で茹でると繊維が柔らかくなり、えぐ味成分が溶出しやすくなる。
- (2) ワラビ・ぜんまいは、米のとぎ汁で茹でると繊維が軟化して苦味など除去できる。
- (3) 大根は、酒を入れて茹でると辛味や苦味が除去され、色も白さを増す。
- (4) ほうれんそうは、茹でることでえぐ味を除去できる。

第 58 問 次の揚げ物に関する代表的料理の組合せのうち、**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 —— でんぷんと小麦粉をつけて揚げる。
- (4) フライ —— パン粉をつけて揚げる。

第 59 問 次の炒め物に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 調理法は、熱した鉄板や石などの上に適量の油を広げて食品を混ぜながら加熱する。
- (2) 炒める時の油の使用量は、通常、材料の 15～20%である
- (3) 欠点は、食品の周囲に油の膜ができるので味がなじみにくい。
- (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 60 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、煮出汁の良否でおいしさが決まる。
- (2) 汁物（みそ汁）のポイントは、味噌特有の風味を生かすために、じっくり時間をかけて加熱するとよい。
- (3) 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。
- (4) 汁物のポイントは、供食時間をみながら調理し、温度は 60～80℃がよい。