

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) 公衆衛生とは、「個人及び集団あるいは行政機関並びに民間団体等が協力して、健康を守り衛生を守ること」と定義される。
- (2) WHO憲章では、「健康とは、肉体的、精神的及び経済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。」と幅広いとらえ方をしている。
- (3) わが国の公衆衛生のはじまりは明治時代であり、急性伝染病の予防の重要性から、明治30年に伝染病予防法が制定された。
- (4) 令和元年度の、主要死因別に見た死亡率の順位は、死亡率が高い順に悪性新生物（腫瘍）、心疾患（高血圧を除く）、老衰である。

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) わが国の衛生行政は4分野に大別され、一般衛生行政は、主に厚生労働省が所管する。
- (2) 地域保健法では、保健衛生行政の第一線機関である保健所の設置と事業内容について規定しているが、市町村保健センターの設置は位置づけられていない。
- (3) 保健所は、地域における健康危機管理の拠点としての機能はもたない。
- (4) SDGs（エスディージーズ）は「国連が決めた持続可能な開発目標」のことであり、それを実現するための「10の目標」で構成されている。

第3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（厚生労働省）は、戸籍法等の出生届、死亡届、婚姻届、離婚届をもとにしてつくられる。
- (2) 健康寿命とは、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のことである。
- (3) 有訴者率は、令和元年において、国民の5人に1人の割合となっている。
- (4) 健康増進法にもとづいて、厚生労働省が毎年行っている国民健康・栄養調査の調査内容は、身体状況調査、栄養摂取状況調査、生活習慣調査である。

第4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) 水道法に基づく水道水の基準では、大腸菌は検出されないこととされている。
- (2) 水道法に基づく塩素消毒の基準では、常時、給水栓から0.1mg/L未満の遊離残留塩素濃度の検出を規定している。
- (3) 調理室の照度は労働安全衛生規則に従い、全体照明を100ルスク以上に保つ必要がある。
- (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は、2年に1回、空気環境測定を行うことが定められている。

第5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) 疾病の予防は、発病の阻止のみを意味するものでなく、疾病の進行段階における予防活動全体も含めている。
- (2) 感染症を予防するには、感染源対策、感染経路対策、感受性対策の3つの対策がある。
- (3) 赤痢は、健康保菌者が比較的多いので定期的な検便を行うことが有効である。
- (4) 赤痢や食中毒には、積極的に予防接種を勧奨し、一定の接種率を確保することが重要である。

第6問 次の健康日本21（第2次）の基本的な方針に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- (2) 健康を支え、守るための社会環境の整備
- (3) 安心して暮らせる住まいの確保
- (4) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底

第7問 次の母子保健及び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) 母子保健法により妊娠した者はすみやかに妊娠の届け出をすることになっており、それによって市町村から母子健康手帳が交付される。
- (2) 令和元年度学校保健統計によると、被患率の高い疾患として、歯列・^{こうごう}咬合、裸眼視力1.0未満があげられる。
- (3) 学校給食法の目的は、児童及び生徒の心身の健全な発育に資し、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために、学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることである。
- (4) 平成19年度に「学校給食調理場における手洗いマニュアル」が全国の調理場等に配布されており、徹底した手洗いを行うことが求められている。

第8問 次の高齢者保健に関する記述のうち、**正しいものはどれか。**

- (1) 18歳～74歳までの者については、高齢者医療確保法に基づく「特定健康診査及び特定保健指導」として、医療保険者にその実施を、義務付けている。
- (2) 介護保険制度の、被保険者は第1号被保険者（65歳以上）と第2号被保険者（18歳～64歳）からなる。
- (3) 平成18年4月から軽症者に対する保険給付について、「予防給付」や「地域支援事業」と呼ばれる予防サービスが導入されている。
- (4) 要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援1～5および要介護1～2に区分されている。

第9問 次の精神保健及び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) 保健所が行う精神保健福祉業務は、精神保健福祉相談、訪問指導、精神保健福祉に関する実態把握などがある。
- (2) 労働基準法において、労働時間は、休息時間を除いて1日8時間、1週間に48時間を超えてはならないと規定している。
- (3) 事業者は労働者に対して一般健康診断と、有害な作業に従事する者に対して特殊健康診断を実施することが義務付けられている。
- (4) 2014年（平成26年）の労働安全衛生法の改正により、メンタルヘルス対策としてストレスチェック制度の導入の義務化が追加された。

食 品 学

第10問 次の食品の分類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 3色食品群は1952年（昭和27年）に考案され、栄養素の働きによって赤色、黄色、緑色の3色に分類したものである。
- (2) 4つの食品群は栄養素を1～4つの群に分け、さらにそれを12分割し、この48分割の中から食品を選べば栄養の偏りがなくなるように考えられている。
- (3) 4つの食品群の1群は力や体温となる穀物・砂糖・油脂、2群は体の調子を良くする野菜・芋・果物の群である。
- (4) 6つの基礎食品は日本人に取りにくい栄養素を中心に掲載されているもので、消費者庁から示されている。

第11問 次の野菜の分類と主な野菜の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) 葉菜類 — ほうれん草、小松菜
- (2) 果菜類 — きゅうり、トマト、なす
- (3) 茎菜類 — れんこん、しょうが
- (4) 花菜類 — カリフラワー、ブロッコリー

第12問 次の乳類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 一般的に乳類の炭水化物は乳糖である。
- (2) 乳類のたんぱく質はカゼインが主で、その他アルブミン、グロブリンを含む。
- (3) 牛乳の無機質は鉄が最も多い。
- (4) 牛乳にはビタミンAやB₂が含まれる。

第13問 次の栄養機能食品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 栄養機能食品は消費者庁の個別審査を受けたものである。
- (2) 栄養機能食品として補給できる栄養成分のうち、ミネラル類は13種類ある。
- (3) 栄養機能食品として補給できる栄養成分として、脂肪酸は1つもない。
- (4) 栄養機能食品として補給できる栄養成分のうち、ビタミン類は13種類ある。

第14問 次の燻煙法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 冷燻法は30℃以下で1週間～1カ月間、塩を加えて乾燥させる方法で保存性が高い。
- (2) 温燻法は30～80℃で3～24時間かけて行う一般的な燻製法である。
- (3) 熱燻法は超高温の800℃以上で3～6分で行う燻製法で保存性は低い。
- (4) 燻煙による色や香りは独特の風味を付け、保存性を高める。

第15問 次の調味料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) しょうゆは米、食塩、水を原料として発酵させたものである。
- (2) 砂糖はさとうきびが原料の甘シヨ糖と、さとう大根が原料のてんさい糖に大別される。
- (3) 醸造酢はクエン酸に糖類や調味料を加えたものである。
- (4) うま味調味料の主成分はグルコース、イノシトール、グリセルアルデヒドである。

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) 炭水化物（糖質）、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) 熱量素は活動のエネルギー源となる栄養素であり、炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質である。
- (3) 構成素は体の組織を作る栄養素であり、たんぱく質、脂質、無機質（ミネラル）である。
- (4) 調整素は体内のはたらきを調整する栄養素であり、脂質、無機質（ミネラル）である。

第17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) エネルギー源として重要であり、1 g 当たり約4 k c a l のエネルギーを生み出す。
- (2) デンプンは、アミロースとアミロペクチンの2つに分類される。
- (3) 炭水化物は消化酵素の働きを受けて、最終的には二糖類として消化吸収される。
- (4) 炭水化物が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) 脂質は胃の中にとどまる時間が短いため、腹持ちが悪い。
- (2) 飽和脂肪酸は、オリーブ油や魚油に多く含まれる。
- (3) リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- (4) トランス脂肪酸は自然食品に多く含まれる。

第19問 次の無機質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) ヨウ素の欠乏症として、味覚障害が知られている。
- (2) リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を悪くする。
- (3) 鉄は、体内に最も多い無機質である。
- (4) カリウムは、カルシウムの尿中排泄^{はいせつ}を促進する。

第20問 次のビタミンとその性質及びそれを多く含む食品の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンA — 脂溶性ビタミン — レバー（牛、豚、鶏）、かぼちゃ
- (2) ビタミンK — 水溶性ビタミン — 豚肉、玄米ごはん
- (3) ビタミンE — 脂溶性ビタミン — 落花生、ひまわり油
- (4) ビタミンC — 水溶性ビタミン — ジャガイモ、いちご

第21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) 基礎代謝とは、生きるために必要な最低のエネルギー量をいう。
- (2) 基礎代謝は、体格や性別、年齢や季節などに影響を受ける。
- (3) 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くさせる。
- (4) 食物を食べた後にエネルギー消費量の増すことを、食事誘発性体熱生産という。

第22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、低栄養予防やフレイル（虚弱）予防が大切である。
- (2) 総エネルギー量は、青・壮年期に比べて少なめでよい。
- (3) 脂質は、動脈硬化を防ぐために、動物性脂質の摂り過ぎに注意する。
- (4) 味覚が鈍くなるので、薄味を心がける必要はない。

第23問 次の脂質異常症の原因と治療に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 原因は、過食、運動不足による肥満、精神的・肉体的ストレス、アルコール飲料の摂取、たばこなどが関係する。
- (2) たんぱく質は十分にとるが、動物性脂質を減らす。
- (3) 脂質ではないので、砂糖の摂りすぎには気をつけなくてよい。
- (4) 食物繊維の多い海藻、野菜などは十分にとるようにする。

第24問 次の高血圧症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 高血圧症には、本態性高血圧症と二次性高血圧症がある。
- (2) 高血圧症の85～90%は、原因が明確でない本態性高血圧症である。
- (3) 高血圧症の人は、食塩摂取量を、1日10g未満に制限する。
- (4) 高血圧症の人は、アルコールを、1日20g以下に控える。

食 品 衛 生 学

第25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、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的に制定された。
- (2) 食品衛生は、食品、添加物、器具、容器包装などを対象とする飲食に関する衛生をいう。
- (3) 食品衛生法には、飲食店営業など政令に規定された業種の営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならないことが規定されている。
- (4) 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

第26問 次の食中毒の分類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 感染侵入型は、食品中で増殖した原因細菌が生きたまま摂取され、腸管内でさらに増殖して発病するものである。
- (2) サルモネラ属菌による食中毒は、感染侵入型に分類される。
- (3) 毒素型は、原因細菌が食品中で増殖し、産生した毒素を食品とともに摂取することで発病するものである。
- (4) ヒスタミンによる食中毒は毒素型に分類される。

第27問 次の植物性食中毒の原因植物とその有毒物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|---|---------|
| (1) ジャガイモの芽 | — | アフラトキシン |
| (2) イヌサフラン | — | コルヒチン |
| (3) 青梅 | — | アフラトキシン |
| (4) 毒キノコ | — | アミグダリン |

第28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) 食中毒の原因食品はカキなどの二枚貝であり、飲料水は原因とならない。
- (2) 中心部まで75℃以上1分間以上の加熱調理で不活化する。
- (3) 感染者は、胃腸炎症状が治まれば、糞便からノロウイルスが検出されることはない。
- (4) 感染者の嘔吐物や糞便を介して感染が拡大するので、衛生的処理に心掛ける。

第29問 次のウエルシュ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 食中毒の主な症状は下痢、腹痛であり、吐き気、嘔吐は少ない。
- (2) ウエルシュ菌は、芽胞形成菌である。
- (3) 大量調理では、空気を送りこまないようにするため、調理中の食品をかき混ぜないことが予防になる。
- (4) 肉類などの加熱調理後に、小分けして素早く冷却することが予防になる。

第30問 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 全国の食中毒統計による病因物質別の患者数では、アニサキスによるものが最も多く、患者数の半数以上を占める。
- (2) 人の胃内で幼虫から成虫になるため、激しい嘔吐を引き起こす。
- (3) アニサキスの幼虫は、食酢又は食塩による下処理で容易に死滅する。
- (4) 食中毒の予防には、-20℃で24時間以上の冷凍が有効である。

第31問 次の消毒方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 煮沸消毒は、沸騰している湯の中で5分間以上煮る方法で、ふきんやタオルの消毒に適している。
- (2) 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、光線の照射される表面で殺菌効果が期待できる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、器具の消毒で有効だが、生野菜などの食品の消毒には効果がない。
- (4) アルコールによる消毒では、エタノール含有量が70%程度で効果が高い。

第32問 次の食品衛生責任者に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 従事者の中から選ばれた、現場における食品衛生の責任者である。
- (2) 食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、営業者の指示に従い衛生管理にあたる。
- (3) 食品営業施設の立入検査、食品の収去試験に従事する。
- (4) 営業者らとともに、調理が衛生的に行われるように従事者の衛生教育を行う。

第33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) 指定添加物は、安全性・有効性が確認されたものとして、都道府県知事が指定する。
- (2) 既存添加物は、一般に食品として飲食に供されているもので、添加物として使用されているものである。
- (3) 1日摂取許容量（ADI）は、人がその食品添加物を一生摂取しても安全な1日当たりの摂取量のことである。
- (4) タール色素は、着色料としてカステラ、きなこなどに使用できる。

第34問 次の食品表示に関する記述のうち、**誤っているものはどれか。**

- (1) 遺伝子組み換え食品表示制度において、とうもろこしは、義務表示の対象農産物である。
- (2) 落花生（ピーナッツ）は、特定原材料に準ずる品目として、アレルギーの表示が推奨される。
- (3) 加工助剤の目的で使用する添加物は、表示が免除されている。
- (4) 食品添加物を漂白剤の用途で使ったときは、物質名に加えて用途名を併記することが義務付けられている。

第35問 次の農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 農薬は、健康増進法により残留基準が定められている。
- (2) マーケットバスケット方式は、消費者が購入する食材の調査から、農薬の摂取状況を把握する方法である。
- (3) ポストハーベスト農薬は、病虫害の防除を目的として、栽培中から使用される農薬である。
- (4) ポジティブリスト制度は、規制する農薬をリスト化し、リストに記載された農薬のみ残留基準を定めたものである。

第36問 次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) 手袋を着用していれば、下痢をしていても、食品に触れてよい。
- (2) 調理場では、腕時計や指輪を着用しない。
- (3) 毛髪混入を防止するため、調理中は三角布や帽子で頭を覆う。
- (4) 定期的に健康診断を受診するなど、従事者の健康を確かめることが大切である。

第37問 次のHACCPシステムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 最終製品の検査によって、安全性を確認することに重点を置いた管理手法である。
- (2) HACCPシステムは、一度適用すれば、有効に機能しているかの定期的な検証は省略できる。
- (3) 施設、設備の衛生管理といった一般的衛生管理の実施は、HACCPシステムの7原則に含まれる。
- (4) 管理基準から逸脱した場合の改善措置を、あらかじめ設定しておく。

第38問 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」における器具の取り扱いに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 包丁、まな板などの器具は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する。
- (2) 器具の使用後は、流水で洗浄し、80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。
- (3) 調理室内における器具の使用後の洗浄・殺菌は、必ず全ての食品が調理場から搬出する前に実施する。
- (4) フードカッター等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌する。

第39問 次の「大量調理施設衛生管理マニュアル」における検食の保存に関する記述で、A、Bに入る語句の組み合わせのうち正しいものはどれか。

検食は、原材料及び調理済み食品ごとに A 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、B 保存すること。

- | | A | — | B |
|-----|------|---|-------------|
| (1) | 50 g | — | 10℃以下で1週間以上 |
| (2) | 50 g | — | 20℃以下で2週間以上 |
| (3) | 10 g | — | 10℃以下で1週間以上 |
| (4) | 10 g | — | 20℃以下で2週間以上 |

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） 熱効率は大変良い。
- （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） ジュール熱による発熱で鍋底を加熱する。
- （4） 電気抵抗の低い鉄または鉄を含む強磁性体の鍋は使用できない。

第41問 次の鍋とその特徴に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- （1） 鉄鍋 — 保温力があり、サビにくい。
- （2） 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。
- （3） 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。
- （4） 銅鍋 — 熱伝導率が大きく、熱効率、熱保有率がよい。

第42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） 生臭みを除く。
- （2） 微生物の増殖を抑え、防腐作用がある。
- （3） たんぱく質の熱凝固を早め、柔らかくする。
- （4） 骨などの組織を軟化させる。

第43問 次の鶏卵の調理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- （1） 砂糖の添加は、卵の泡立ちを遅らせるが、泡の安定性を増す。
- （2） 鶏卵の加熱による凝固温度は、卵黄が80℃で、卵白は65～70℃である。
- （3） 卵黄中のレシチンには、水分と油を結びつける乳化作用がある。
- （4） 油脂は、卵白の泡立ちを悪くする。

第44問 次の寒天の調理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 寒天は、緑藻類を煮溶かし、濾過、冷却、凝固、解氷、乾燥させたものである。
- (2) 砂糖は、ゼリーの離漿を少なくする。
- (3) 寒天ゼリーの寒天濃度は、一般に4～5%濃度で使用される。
- (4) 強い酸（果汁など）と共に加熱すると固まりやすい。

第45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) 煮豆の調味料は、しわを生じないようにやわらかく煮えてから数回に分けて加える。
- (2) 大豆に重曹を入れて煮ると、水のみよりもやわらかく煮えるが、ビタミンB₁が破壊される。
- (3) 大豆の煮豆を作るとき、水に浸し十分吸水膨潤させてから加熱調理する。
- (4) 黒豆の色は、食酢を加えると鮮やかな黒色になる。

第46問 次の大量調理の特色に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 炒め物は、材料の切り方、水きりなどに注意し、何回かに分けて調理する方がよい。
- (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欠点がある。
- (3) 加熱時間が短く、蒸発率が高い。
- (4) 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。

第47問 次の調理法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) クックチルは、食材を調理加工後、温水又は温風により緩慢冷却を行い、冷蔵により運搬、保管し、提供時に再加熱して提供する調理方法である。
- (2) クックフリーズは、食材を加熱調理後急速に冷凍し、冷凍により運搬、保管のうえ提供時に再加熱して提供する調理方法である。
- (3) クックサーブは、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方法である。
- (4) 真空調理は、食材を真空包装して低温で加熱調理後、急速に冷却又は凍結して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し、提供時に再加熱して提供する調理方法である。

調理理論（実技）

第48問 次の調理とそ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、独自性を満たすことである。
- (2) 調理の目的は、味、色、香りなどを調整し、食欲を増進させる。
- (3) 調理の目的は、食品を衛生的に安全なものにする。
- (4) 調理の目的は、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49問 次の蒸し物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 加熱中に調味しやすいことが特徴である。
- (2) 流動性のあるものは器に入れて加熱できることが特徴である。
- (3) 食品の形を損いやすいことが欠点である。
- (4) 焦げやすいことが欠点である。

第50問 次の解凍方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- (1) 自然解凍は、急速解凍であり、室内に放置して常温で行うと自然のままの状態にもどり易い。
- (2) 水中解凍は、急速解凍であり、直接水中に漬けるか、流水中で行う。
- (3) 電子解凍は、急速解凍であり、電子レンジによる方法がある。
- (4) 加熱解凍は、緩慢解凍であり、半凍結状態にして加熱調理を行う。

第51問 次の調理の5法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 調理法には生物、汁物、煮物、焼き物、揚げ物の5つの基本的な手法がある。
- (2) 生物の特徴は、加熱調理に比べて栄養分の損失が少ない。
- (3) 刺身は、魚介類を生食する代表的日本料理で、薄作り、細作り、焼き霜作りなどがある。
- (4) 酢の物は、和え物の一種で、下処理した材料を調味酢と和える調理法で、主に魚介類を用いることが多い。

第52問 次の煮物に関する調理方法とその種類の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|----------------|---|-------------|
| (1) 多めの煮汁を使う | — | 含め煮、スープ煮 |
| (2) 少なめの煮汁を使う | — | 炒め煮、揚げ煮 |
| (3) 材料の色を生かす | — | 白煮、べっこう煮 |
| (4) 調味料の効果を生かす | — | 味噌煮、甘露煮、土佐煮 |

第53問 次の食品と揚げ方の吸油率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) 茄子 | — 天ぷら | — 35 |
| (2) じゃがいも | — 素揚げ | — 15 |
| (3) 鶏肉 | — から揚げ | — 2 |
| (4) えび | — フライ | — 25 |

第54問 次の炊飯に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- (1) 米の品質、水加減、火加減は飯のおいしさを決める要素である。
- (2) うるち米の炊飯時、沸騰までの時間は長い方がよい。
- (3) 洗米後、うるち米の加熱前の浸漬時間は、普通30分～90分である。
- (4) おこわご飯（もち米）は、一般的に蒸して作るが、炊飯も可能である。

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) 一番だしは煮物、味噌汁に適している。
- (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、加熱し過ぎない。
- (4) 代表的料理として、清汁、濁汁、特殊汁など種類が多数ある。

第56問 次のフォン（煮出し汁）とその特徴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 | — | 仔羊肉の煮だし汁 |
| (2) フォン・ド・ヴォライユ | — | 魚の煮だし汁 |
| (3) フォン・ド・ポアッソン | — | 鶏肉の煮だし汁 |
| (4) フォン・ド・ジビエ | — | 野鳥・野獣の煮だし汁 |

食 文 化 概 論

第57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) 主材料は、生の魚介類、四季の野菜類。旬の食材を大事にする。
- (2) 香辛料は、コショウ、チョウジ、ナツメッグなどを使う。
- (3) 使用する調理器具は少ない。
- (4) 油はヘット（牛脂）、オリーブ油などを使う。

第58問 次の正月から始まる1年間の年中行事の順番のうち、正しいものはどれか。

- (1) 端午の節句 → 重陽の節句 → 節分 → 上巳^{じょうし}の節句
- (2) 重陽の節句 → 端午の節句 → 上巳^{じょうし}の節句 → 節分
- (3) 上巳^{じょうし}の節句 → 節分 → 端午の節句 → 重陽の節句
- (4) 節分 → 上巳^{じょうし}の節句 → 端午の節句 → 重陽の節句

第59問 次のエスニック料理とその料理例に関する組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- (1) タイ料理 — トムヤムクン
- (2) ベトナム料理 — ゴイクン（生春巻）
- (3) フィリピン料理 — タンドリーチキン
- (4) メキシコ料理 — タコス

第60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) 秋田県 — きりたんぼ
- (2) 長野県 — おやき
- (3) 岩手県 — しもつかれ
- (4) 沖縄県 — チャンプルー